



Liebe Gäste,

**seien Sie herzlich Willkommen in unserem
„Gasthaus zum Pfaffenstein“.**

**Vielleicht haben Sie heute schon einige Mühen hinter sich:
Eine anstrengende Autofahrt durch das Elbtal, eine längere Wanderung
durch unsere herrliche Sächsische Schweiz oder einen Aufstieg auf
unseren Hausberg, den Pfaffenstein.
Vielleicht aber liegt das alles noch vor Ihnen.**

Wie dem auch sei: Stärken Sie sich erst einmal!

**Sie können hier bei guter
Sächsischer und Böhmischer Küche und gepflegten Getränken
Erholung und Entspannung finden.**

**Das ist unser Leitspruch: Wir haben keine Mühe geschenkt,
Ihnen am Fuße des Pfaffensteins, ganz in der Nähe
der berühmten Barbarine, eine behagliche Stätte der Einkehr
zu schaffen.**

**Unser Gasthaus mit Pension entstand in zweieinhalbjähriger
Bauzeit von September 1992 bis März 1995 mit 60 % Eigenleistung
und Unterstützung unserer Freunde.**

**Wir wünschen Ihnen, liebe Urlauber, Wanderer und
Bergsteiger, einen angenehmen Aufenthalt in Pfaffendorf
und immer gute Wege.**

**Ihre Familie
Kuste**





Suppen

Soljanka ^{A, C, I, J}

mit Toast und einer sauren Haube

4,90 €

Rinderkraftbrühe ^{G, I, J, 1, 2, 3}

mit Eierkuchenstreifen und Juliengemüse

4,70 €

Vorspeisen und Salate

Gemischter Salat

verschiedene Salate und Gemüse, dazu Kräutervinaigrette ^{I, J} oder Joghurtdressing ^G

- Kleiner Salatteller

4,90 €

- Großer Salatteller

7,70 €

wahlweise mit:

- Fetakäse und Kräuterviniagrette ^{G, I, J} (vegetarisch)

9,10 €

- gebratenen Hähnchenbruststreifen

11,40 €

Gefüllte Lachsroulade ^{C, A, D, G, I, J}

an Salatbouquet verfeinert mit Honig-Senfdressing

8,90 €



Hauptspeisen

Sächsische Rinderroulade ^{A, C, I, J, 7} mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	16,40 €
Pfaffendorfer Grillteller ^{A, C, I, J, 2, 15} (Rind · Schwein · Geflügel) mit Kartoffelecken und Grillgemüse	18,70 €
Pfaffendorfer Grillplatte für 2 Personen	32,50 €
Rindersaftgulasch ^{A, C, G, I, J} mit Apfelrotkohl und Böhmisches Knödeln	14,20 €
Hähnchenbrustfilet ^{G, 2} gratiniert mit Tomate-Mozzarella, an Kräuterspaghetti	13,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{A, C} mit Pommes frites, dazu eine kleine Salatbeilage	13,90 €
Schweinskopfsülze ^{D, G, I, J, 2} mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	10,30 €
Bauernfrühstück ^{C, 2, 3}	9,20 €

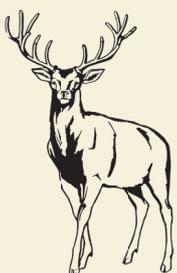


Vegetarisches und Veganes

Pasta Aglio, Olio e Peperoncino ^A Spaghetti (vegan) mit Knoblauch-Chili-Öl, Kirschtomaten und frischer Petersilie	9,70 €
Tomate-Basilikum-Omelette ^C	8,90 €

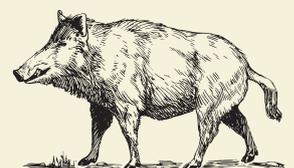
Fisch

„Bielataler Regenbogenforelle“ nach Müllerin Art ^{A, D, G} mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter	14,90 €
Gebratenes Lachsfilet ^{D, J, 1, 2, 3} auf Rahm-Blattspinat, Cherrytomaten und Petersilienkartoffeln	15,20 €
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ^{C, G, D, J, 2} mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Kartoffeln oder Bratkartoffeln	9,80 €



Wildgerichte

Wildschwein · Hirsch · Reh
NACH ANGEBOT





Desserts

Stück Kuchen nach Angebot	2,90 €
Eierkuchen selbstgemacht ^{A, C, G} mit Apfelmus, Zucker und Zimt	4,20 €
• einer Kugel Vanilleeis	5,50 €
„Sächsische Quarkkeulchen“ selbstgemacht ^{A, C, G, L, 1, 2} ein Duett auf Apfelmus, Zucker und Zimt	6,20 €
Apfelstrudel selbstgemacht ^{A, C, G, 1, 8} an Vanilleeis und Sahne	6,50 €





Taszbier

	0,3 l	0,5 l
Radeberger Pilsner ^A	2,90 €	3,90 €
Pilsner Urquell ^A	2,90 €	3,90 €
Eibauer Schwarzbier ^A	2,90 €	3,90 €
Radler (naturtrüb) ^{11, A}	2,90 €	3,90 €
Diesel ^{1, 7, 9, 11, A}	2,90 €	3,90 €

Flaschenbier

	0,5 l
Büble Hefeweizen	3,90 €
Büble Hefeweizen alkoholfrei	3,90 €
Clausthaler alkoholfrei	3,90 €



Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser	1,90 €	3,50 €
Vita Cola ^{1, 7, 9, 11}	2,20 €	3,80 €
Vita Orange ^{1, 3, 11}	2,20 €	3,80 €
Vita Zitrone ¹¹	2,20 €	3,80 €
Spezi (Cola + Orangenlimonade) ^{1, 3, 7, 9, 11}	2,20 €	3,80 €
» Säfte «		
Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Johannisbeere, Tomate	2,40 €	3,90 €
Fruchtschorle	2,40 €	3,90 €
» Flaschen «		
Margon Mineralwasser still, medium, classic	(Flasche 0,75 l)	5,20 €
Margon Mineralwasser still, medium, classic	(Flasche 0,25 l)	2,30 €
Margon Ginger Ale ^{1, 11}	(Flasche 0,25 l)	2,30 €
Margon Bitter Lemon ^{3, 10, 11}	(Flasche 0,25 l)	2,30 €
Margon Tonic Water ^{10, 11}	(Flasche 0,25 l)	2,30 €



Heißgetänke

Tasse Filterkaffee ⁹	2,30 €
Pott Filterkaffee ⁹	3,30 €
Cappuccino ^{8,9}	2,80 €
Milchkaffee ^{8,9}	3,20 €
Latte Macchiato ^{8,9}	3,20 €
Espresso ⁹	2,30 €
Doppelter Espresso ⁹	3,60 €
Heiße Schokolade ^{8,11}	3,20 €
Heiße Zitrone ²	2,40 €
Grog	4,10 €
Glas Tee* (mit Kandiszucker)	2,40 €
Kännchen Tee* (mit Kandiszucker)	3,50 €

*Teesortiment:

Früchte ¹, Kräuter, Kamille, Pfefferminze, Grün ⁹, Schwarz ⁹

Unser Kuchenangebot erfragen Sie bitte beim Serviceteam!



Spirituosen

» Obstbrände «

2 cl

4 cl

Williams Christ Birne

3,50 €

5,30 €

Obstwässerle

2,40 €

4,10 €

Kirschwasser

2,40 €

4,10 €

» Kräuterschnäpsle «

2 cl

4 cl

Königsteiner Berggeist ¹

2,40 €

4,10 €

Elbsandsteiner

2,40 €

4,10 €

Ramazzotti ¹

3,50 €

5,30 €

» Brände «

2 cl

4 cl

Feiner Alter Wilthener

2,40 €

4,10 €

Nordhäuser Doppelkorn

2,40 €

4,10 €

Malteser

2,40 €

4,10 €



Weißwein

Müller Thurgau	0,2 l	5,90 €
Winzergenossenschaft Meißen	0,75 l	18,00 €

halbtrocken

» feine Aromen von gelben Früchten und Honigmelone,
weich und geschmeidig «

Riesling QbA	0,2 l	5,90 €
Winzergenossenschaft Meißen	0,75 l	18,00 €

trocken

» feine Aromen von gelbem Pfirsich, Birne und rosa Grapefruit,
knackige Säurestruktur, frisch und spritzig, harmonisch «

Grauburgunder Kabinett	0,2 l	6,80 €
Winzergenossenschaft Meißen	0,75 l	21,00 €

trocken

» Aromen von süßem Blütenhonig, reifen Aprikosen und
leicht würzigen Bittermandeln, geschmeidig, weich,
saftig und vollmundig «



Rotwein

Jan Ulrich Dornfelder QbA

0,2 l 6,90 €

Sachsen

0,75 l 21,50 €

halbtrocken

» er duftet nach Sauerkirschen, Erdbeere und Cassis;
die weichen Gerbstoffe verleihen ihm seine Struktur «

Spätburgunder QbA 2012

0,2 l 6,80 €

Winzergenossenschaft Meißen

0,75 l 21,00 €

trocken

» komplexe und vielschichtige Aromen, duftet nach Vanille, Waldbeeren,
Mocca mit rauchigen und ledrigen Komponenten, gutes Reifepotential «

Primitivo IGT „Terre di Montelusa“

0,2 l 4,80 €

Italien

0,75 l 16,50 €

trocken

» präsentiert sich stoffig, dicht und samtig, mit reifer Frucht
und feinsten Aromen getrockneter Aprikosen und reifer Pflaumen
sowie würzigen Holznoten «



Roséwein

Vincenz Richter	0,2 l	6,10 €
Meißner Spaargebirge	0,75 l	21,00 €
Schieler trocken		
Handgelesen		
» leuchtendes lachsrosa mit eleganten Aromen von reifen Himbeeren, lebendiges Säurespiel «		

Sekt • Weinschorle • Schaumwein

Graf von Wackerbarth	0,75 l	24,00 €
trocken oder halbtrocken		
» eine Cuvée mit fruchtigen Aromen nach tropischen Früchten und dezenten Zitrusnoten in einer ausdrucksvollen Komposition mit ausgeprägter Frische «		
Piccolo Sekt	0,2 l	5,50 €
trocken oder halbtrocken		
Weinschorle	0,2 l	3,50 €
(rot, rosé, weiß)		
„Hugo“		5,00 €
Aperol Sprizz		5,50 €



Zusatzstoffe

Liebe Gäste,
Informationen über Zusatzstoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern / -innen.

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 1 mit Farbstoff(en) | A Glutenhaltiges Getreide |
| 2 mit Konservierungsstoff(en) | B Krebstiere |
| 3 mit Antioxidationsmittel | C Eier |
| 4 mit Geschmacksverstärker(n) | D Fische |
| 5 mit Schwefeldioxid | E Erdnüsse |
| 6 mit Schwärzungsmittel | F Sojabohnen |
| 7 mit Phosphat | G Milch |
| 8 mit Milcheiweiß | H Schalenfrüchte |
| 9 koffeinhaltig | I Sellerie |
| 10 chininhaltig | J Senf |
| 11 mit Süßungsmittel | K Sesamsamen |
| 12 Enthält eine Phenylalaminquelle | L Schwefeldioxid und Sulphite |
| 13 gewachst | M Lupinen |
| 14 Taurin | N Weichtiere |
| 15 mit Nitritpökelsalz | |