



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 gescheut,  
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

<b>Soljanka</b> <sup>A, C, I, J</sup> mit Toast und einer sauren Haube	5,50 €
<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b> <sup>G, 3</sup> mit Wurst	5,70 €

## Vorspeisen und Salate

<b>Gemischter Salat</b> verschiedene Salate und Gemüse, dazu Kräutervinaigrette <sup>I, J</sup>	
• Kleiner Salatteller	5,20 €
• Großer Salatteller	8,40 €
wahlweise mit:	
• Blauschimmelkäse, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl <sup>E, G, 7</sup>	11,90 €
• gebratenen Hähnchenbrustfilet	12,30 €
<b>Palatschinken-Lachsroulade</b> <sup>C, A, D, G, I, J</sup> an Salatbouquet verfeinert mit Honig-Senfdressing	8,90 €





## Hauptspeisen

<b>Sächsische Rinderroulade</b> <sup>A, C, I, J, 7</sup> mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	17,20 €
<b>Rindersaftgulasch</b> <sup>A, C, G, I, J</sup> mit Apfelrotkohl und Böhmisches Knödeln	15,40 €
<b>Hähnchenbrustfilet</b> <sup>G, 2</sup> gratiniert mit Tomate-Mozzarella, an Kräuterspaghetti	13,90 €
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> <sup>A, C</sup> mit Pommes frites, dazu eine kleine Salatbeilage	14,50 €
<b>Schweinskopfsülze</b> <sup>D, G, I, J, 2</sup> mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	10,90 €
<b>Grützwurst</b> <sup>I, J, 2, 8</sup> mit Sauerkraut und Kartoffeln	11,20 €

## Wildgerichte

**Wildschwein · Hirsch · Reh**  
**NACH ANGEBOT**

Für Änderungen mit Bratkartoffeln erheben wir einen Aufpreis von 1,50 € pro Person.

Für Änderungen innerhalb der Gerichte berechnen wir einen Aufpreis  
von 1,00 € pro Person.

Für Seniorengerichte berechnen wir 2,00 € weniger pro Person.



## Vegetarisches und Veganes

<b>Pasta Arrabiata</b> <sup>A</sup> mit Parmesan	9,70 €
<b>Spinatknödel</b> <sup>A, C, I, 2, 8</sup> mit Gorgonzolasauce und Salatbeilage	9,50 €

## Fisch

<b>„Bielataler Saibling“ nach Müllerin Art</b> <sup>A, D, G</sup> mit Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter und Salatbeilage	20,50 €
<b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> <sup>C, G, D, J, 2</sup> mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Kartoffeln oder Bratkartoffeln	9,80 €

## Für die kleinen Gäste

bis 12 Jahre

<b>Rumpelstilzchen</b> Kleines Schnitzel mit Pommes frites	5,80 €
<b>Nemo</b> Fischstäbchen mit Pommes frites	4,80 €
<b>Pippi Langstrumpf</b> Nudeln mit Tomatensauce und Käse	4,90 €

Für Kindergerichte bei Erwachsenen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 € pro Kinderportion.





## Desserts

<b>Stück Kuchen</b> nach Angebot	3,10 €
<b>Palatschinken</b> <sup>A, C, G</sup> mit Apfelmus, Zucker und Zimt	4,20 €
• <b>einer Kugel Vanilleeis</b>	5,50 €
<b>2 Stück „Sächsische Quarkkeulchen“</b> selbstgemacht <sup>A, C, G, L, 1, 2</sup> ein Duett auf Apfelmus, Zucker und Zimt	6,20 €
<b>Kugel Eis</b> Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kirsch	1,30 €
<b>Portion Sahne</b>	1,00 €





## Tassbier

	0,3 l	0,5 l
Radeberger Pilsner <sup>A</sup>	3,50 €	4,50 €
Pilsner Urquell <sup>A</sup>	3,80 €	4,80 €
Eibauer Schwarzbier <sup>A</sup>	3,50 €	4,50 €
Radler (naturtrüb) <sup>11, A</sup>	3,50 €	4,50 €
Diesel <sup>1, 7, 9, 11, A</sup>	3,50 €	4,50 €

## Flaschenbier

	0,5 l
Büble Hefeweizen	4,50 €
Büble Hefeweizen alkoholfrei	4,50 €
Radeberger alkoholfrei	4,50 €

## Spirituosen

	2 cl	4 cl
Williams Christ Birne	3,50 €	5,30 €
Obstwässerle	2,40 €	4,10 €
Kirschwasser	2,40 €	4,10 €
Königsteiner Berggeist <sup>1</sup>	2,40 €	4,10 €
Elbsandsteiner	2,50 €	4,80 €
Feiner Alter Wilthener	2,40 €	4,10 €





## Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser	1,90 €	3,50 €
Vita Cola <sup>1, 7, 9, 11</sup>	2,30 €	3,80 €
Vita Orange <sup>1, 3, 11</sup>	2,30 €	3,80 €
Vita Zitrone <sup>11</sup>	2,30 €	3,80 €
Spezi (Cola + Orangenlimonade) <sup>1, 3, 7, 9, 11</sup>	2,30 €	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)	5,50 €
Margon Mineralwasser still, medium, classic	(Flasche 0,25 l)	2,50 €
Margon Ginger Ale <sup>1, 11</sup>	(Flasche 0,25 l)	2,50 €
Margon Bitter Lemon <sup>3, 10, 11</sup>	(Flasche 0,25 l)	2,50 €
Margon Tonic Water <sup>10, 11</sup>	(Flasche 0,25 l)	2,50 €



## Heißgetränke

Tasse Filterkaffee <sup>9</sup>	2,10 €
Tasse Crema <sup>9</sup>	2,50 €
Pott Filterkaffee <sup>9</sup>	3,10 €
Pott Crema <sup>9</sup>	3,50 €
Cappuccino <sup>8,9</sup>	2,80 €
Milchkaffee <sup>8,9</sup>	3,20 €
Latte Macchiato <sup>8,9</sup>	3,20 €
Espresso <sup>9</sup>	2,30 €
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	3,60 €
Heiße Schokolade <sup>8,11</sup>	3,20 €
Heiße Zitrone <sup>2</sup>	2,40 €
Glas Tee* (mit Kandiszucker)	2,40 €
Kännchen Tee* (mit Kandiszucker)	3,50 €

\*Teesortiment:

Früchte<sup>1</sup>, Kräuter, Kamille, Pfefferminze, Grün<sup>9</sup>, Schwarz<sup>9</sup>





## Weißwein

<b>Müller Thurgau, halbtrocken</b>	0,2 l	6,20 €
<b>Winzergenossenschaft Meißen</b>	0,75 l	19,50 €
» feine Aromen von gelben Früchten und Honigmelone, weich und geschmeidig «		
<b>Riesling QbA, trocken</b>	0,2 l	6,80 €
<b>Winzergenossenschaft Meißen</b>	0,75 l	21,00 €
» feine Aromen von gelbem Pfirsich, Birne und rosa Grapefruit, knackige Säurestruktur, frisch und spritzig, harmonisch «		
<b>Grauburgunder Kabinett, trocken</b>	0,2 l	6,80 €
<b>Winzergenossenschaft Meißen</b>	0,75 l	21,00 €
» Aromen von süßem Blütenhonig, reifen Aprikosen und leicht würzigen Bittermandeln, geschmeidig, weich, saftig und vollmundig «		

## Seft • Weinschorle • Schaumwein

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



## Rotwein

<b>Jan Ulrich Dornfelder QbA, halbtrocken</b>	0,2 l	6,90 €
<b>Sachsen</b>	0,75 l	21,50 €
» er duftet nach Sauerkirschen, Erdbeere und Cassis; die weichen Gerbstoffe verleihen ihm seine Struktur «		
<b>Spätburgunder QbA 2012, trocken</b>	0,2 l	6,90 €
<b>Winzergenossenschaft Meißen</b>	0,75 l	21,50 €
» komplexe und vielschichtige Aromen, duftet nach Vanille, Waldbeeren, Mocca mit rauchigen und ledrigen Komponenten, gutes Reifepotential «		
<b>Primitivo IGT „Terre di Montelusa“, trocken</b>	0,2 l	5,40 €
<b>Italien</b>	0,75 l	17,50 €
» präsentiert sich stoffig, dicht und samtig, mit reifer Frucht und feinsten Aromen getrockneter Aprikosen und reifer Pflaumen sowie würzigen Holznoten «		

## Roséwein

<b>Vincenz Richter</b>	0,2 l	6,90 €
<b>Meißner Spaargebirge</b>	0,75 l	21,50 €
<b>Schieler, trocken</b>		
<b>handgelesen</b>		
» leuchtendes lachsrosa mit eleganten Aromen von reifen Himbeeren, lebendiges Säurespiel «		





## 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             |                               |