

„Herzlich Willkommen im Pillnitzer Elbblick“



Wir freuen uns sehr, Sie im Pillnitzer Elbblick begrüßen zu dürfen.

Malerisch an der Elbe gelegen unweit von Schloss Pillnitzer und den Pillnitzer Weinbergen gelegen ist es uns wichtiges Anliegen Sie Kulinarisch zu verwöhnen.

Bei gepflegtem Service, kleinen und großen Köstlichkeiten können Sie bei uns verweilen und die Seele baumeln lassen.

Neben frischgekochten Leckereien, einem Schönen Tropfen Sächsischen Wein, frisch gezapftem Dampferbier erwarten Sie zu jeder Jahreszeit frische saisonale Spezialitäten.

Gerne richten wir auch Ihre kleinen und großen Feierlichkeiten jeder Art kompetent und zuverlässig aus.

Das Team vom Pillnitzer Elbblick wünscht all unseren Gästen unvergessliche Stunden.

Zu gutem Bier sitzt fröhlich nieder.

Kehr fröhlich heim, komm fröhlich wieder.

Leinen los!

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in Schriftlicher Form.

Liebe Gäste, für Beilagenwechsel erheben wir 1,00€ Änderungspauschale.

## Aus dem Elbblick Suppentopf & Kleine Köstlichkeiten

### Sächsische Kartoffelsuppe

Feines Süsschen von sächsischen Bauernkartoffeln  
mit Bauchspeck und Majoran verfeinert



4,90 €

### Waldpilzrahmsüsschen

Waldpilzeinlage & Kräutercroutons, Gin sahn

6,50 €

### Kleiner Salat der Saison

Kleiner gemischter Salat mit Elbblick Hausdressing  
und ofenfrischem Landbaguette

6,50 €

### Tatar vom geräucherten Sächsischen Saibling



Unsere Empfehlung

Hausfrauen Art auf Kartoffelröster mit Meerrettich – Limonen Schmand  
fein arrangiert

9,90 €

### Würzfleisch

Feines Ragout vom Landschwein, mit frischen Champignons  
und Käse überbacken

Leinen los!

6,50 €

groß 9,50 €

### Hausgemachte Sülze

mit Remouladensoße hausgemacht, Zwiebelringen und  
deftigen Bratkartoffeln

10,90 €

### „Rauchmatjes“

feine Matjesfilets über Buchenholz geräuchert  
mit hausgemachter Remoulade, Zwiebeln, Äpfeln und deftigen Bratkartoffeln

11,50 €

**Lieber den Anker verlieren als das Schiff.**

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Liebe Gäste, für Beilagenwechsel erheben wir 1,00€ Änderungspauschale.

## Aus Topf und Pfanne...



### Rinderzunge

Zarte Scheiben von gepökelter Rinderzunge,

Rotwein – Balsamico-Soße, jungen Buttererbsen und Kartoffelpüree

14,90 €

### Schweinesteak „au four“

Saftiges Steak aus dem Schweinerücken

mit Würzfleisch überbacken, jungen Buttererbsen, Kroketten

15,90 €

### „Pesto - Hähnchen“

Maishähnchenbrust, Pesto – Spaghettini, Ratatouille

15,90 €

### Sächsischer Sauerbraten



Unsere Empfehlung

Hausmarinierter Braten vom Rind, samtiger Rosinensoße,

Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

15,90 €

### Schnitzel „Wiener Art“

Saftiges Schnitzel aus dem Schweinerücken in Wiener Panade,

kleinem bunten Salat der Saison und Pommes frites

16,50 €

### Leber vom Weidekalb

auf Portweinsauce, Apfel – Zwiebelgemüse & Püree von Sächsischen Bauernkartoffeln

16,90 €

### „Zwiebelrostbraten“

Rumpsteak vom Black Angus Rind, geschmolzenem Zwiebelgemüse,

Zitronen – Knoblauchbutter und gebratenen Sächsischen Bauernkartoffeln

24,50 €

**Besser zu viel gegessen als zu wenig getrunken.**

**Keinen los!**

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Liebe Gäste, für Beilagenwechsel erheben wir 1,00€ Änderungspauschale.

## Frischer Fisch...



### Fang der Woche

Frischer Fisch nach Angebot, Meerrettichsoße, Kartoffelpüree, Marktgemüse

15,90 €

### Sächsische Forelle aus dem Bielatal



### Unsere Empfehlung

im Ganzen mit Petersilienbutter gebraten, Sächsische Bauernkartoffeln

und kleinem buntem Salat der Saison

17,90 €

-Begrenzte Anzahl vorrätig –

### „Fischplatte Elbblick“

Doradenfilet , arktischer Saibling, Garnelen, Hummer - Limonenschaum

Marktgemüse & Papillote Kartoffeln

19,50 €

"Die Sache hat doch einen Haken", sagte der Fisch

und ging an die Angel.

Leinen los!

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Liebe Gäste, für Beilagenwechsel erheben wir 1,00€ Änderungspauschale.

## Aus der süßen Kombüse



### Gebutterter Kaiserschmarrn

Fein garniert | Vanilleemulsion | rotes Beerenragout

6,90 €

### Typisch Sächsische Quarkkeulchen



Unsere Empfehlung

Hausgemacht | Klassisch mit Apfelmus | Sahnetupfer

6,50 €

### „Germknödel“

Luftiger Hefeknödel | Portweinkirschen | Sahnetupfer | Vanilleemulsion

7,50 €

**Satt heißt nicht, dass keine Schokolade mehr reinpasst.**

*Leinen los!*

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Liebe Gäste, für Beilagenwechsel erheben wir 1,00€ Änderungspauschale.