

„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 sitz 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. Für Beilagen Wechsel berechnen wir 1€.

Aus dem Elbblick Suppentopf & Kleine Köstlichkeiten

Typisch Sächsische Kartoffelsuppe

Majoran | Bauchspeck | Baguette und viel Liebe 5 €

Kleiner bunter Salat der Saison

Knackig frisch | Hausdressing | Baguette 6 €

Würzfleisch

Fein cremiges Ragout mit frischen Champignons,
Käse überbacken | Baguette 7 €

Große Portion 11 €

Gebeizter Färöer Lachs

Kartoffelrösti | Wiesenkräuter | Pommery Senf - Honigsoße 9€

Karamellierter Ziegenkäse

Ziegenkäse im Lardomantel | Gadewitzer Honig | Nadelwaldaromen |
hausgemachtes Chutney | Limette Grüner Tee 10 €

Rustikale Sülze vom Sächsischen Landschwein

mit Remouladensoße hausgemacht | Zwiebelringen |
deftigen Bratkartoffeln 15€

„Rauchmatjes“

feine Matjesfilets über Buchenholz geräuchert
mit hausgemachter Remoulade | Zwiebeln | Äpfeln |
deftigen Bratkartoffeln 15 €

„Elbblick Salat“

Pflücksalat | Gurke | Tomate | Paprika | Ziegenkäse |
Hausdressing | Bunte Körner 13 €

Der Tisch ist voll, der Magen leer, es riecht nach Essen hier schon sehr. Drum ess'
ein jeder was er kann, nur nicht seinen Nebenmann.



Leinen los!



Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich
oder auf Anfrage in Schriftlicher Form. Für Beilagen Wechsel berechnen wir 1€.

Aus Topf und Pfanne...

„Kürbis – Gnocchi“

Gnocchi | Kürbisgemüse | Kürbiskerne | konfierte Tomate | Pesto

15

Knusprige Haxe vom Sächsischen Landschwein

Deftigem Schlachtekraut | Dampferbiersoße | Kartoffelkloß

17 €

Schnitzel „Wiener Art“

Saftiges Schnitzel aus dem Schweinerücken vom Sächsischen Landschwein
in Wiener Panade | Champignons a la cremé | Pommes frites

17 €

Unser Schweinefleisch Sachsenglück ist Qualitätsfleisch aus Sachsen. Strenge Kontrollen, bestmögliche Tierhaltung und das alles von der Aufzucht über den Transport bis hin zur Zerlegung. Qualität die man schmeckt! Nachhaltigkeit, Regionalität und Wertschöpfung.

Sächsischer Sauerbraten

Hausmarinierter Braten vom Weiderind | samtiger Rosinen - Rotweinsauce
Apfelrotkohl | Kartoffelkloß

18 €

„Fang des Tages“

Gnocchi | Kürbisgemüse | konfierte Tomate | Kürbiskerne | Pesto

21 €

Bester frischer verfügbarer Süß - oder Salzwasserfisch.

„Besser zu viel gegessen als zu wenig getrunken.“



Leinen los!



Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in Schriftlicher Form. Für Beilagen Wechsel berechnen wir 1€.

Zwiebelrostbraten

250 g Färsen Roastbeef aus dem deutschen Alpen Vorland
Calvados – Pfeffersoße | Bunter Salat | Risoleekartoffeln

29€

Färsen aus dem Voralpenland zwischen Donau und Alpen, im deutschen Alpenvorland, werden unsere Färsen auf natürlicher Einstreu gehalten und stressfrei geschlachtet. Mit mehr Platz zum Leben und Futter vom eigenen Hof wachsen die Tiere gesund heran. Ein zartes, feinmarmoriertes und geschmacks- intensives Fleisch ist das Ergebnis.

Ein Fleisch für Kenner.

Leber vom Bauernhof Hähnchen

Hähnchenleber | Portwein – Trüffelsoße | Apfel – Zwiebelgemüse |
Kartoffel – Kräuterpüree

17 €

Die Tiere werden nach den Vorgaben des 1-Stern Tierschutzlabels des Deutschen Tierschutzbundes. Das bedeutet im Vergleich zur konventionellen Haltung dreißig Prozent mehr Platz und dreißig Prozent mehr Zeit zum Wachsen. Wir haben hier die langsam wachsende Rasse 'Ranger'. Es gibt ausreichend Beschäftigungsmöglichkeiten, den Tieren geht es so viel besser. Sie können spielen, rangeln, scharren, sind sehr robust, bleiben gesund. Alle Rohstoffe im Futter werden aus eigenem Anbau und dem Einzugsgebiet Bayern bezogen.

Sächsische Forelle aus dem Bielatal

im Ganzen gebraten | Marktgemüse | Grenaille Kartoffeln

19 €

Ein Stück Regionale Heimat. Frische Forelle aus den Bielataler Quellteichen. Unsere Forellen kommen aus einer kleinen Privaten Fischerei, werden nur auf Bestellungen geschlachtet und haben beste Lebensbedingungen und sind somit ein Hochgenuss.

"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. Für Beilagen Wechsel berechnen wir 1€.

„Burger“

Burger vom Alpenrind im Brioche Brötchen
knackigem Salat | Tomaten | Gurken | geschmolzenen Zwiebeln | aromatischem Bacon
Hausgemachter Burgersoße | Käse | Pommes frites

15 €

Färsen aus dem Voralpenland zwischen Donau und Alpen, im deutschen Alpenvorland, werden unsere Färsen auf natürlicher Einstreu gehalten und stressfrei geschlachtet. Mit mehr Platz zum Leben und Futter vom eigenen Hof wachsen die Tiere gesund heran. Ein zartes, feinmarmoriertes und geschmacks- intensives Fleisch ist das Ergebnis.

„Steak au four“

Steak vom Sächsischen Landschwein | Würzfleisch & Käse gratiniert
Marktgemüse | Grenaille Kartoffeln

22 €

Oldenburger Ente

Rosa Sous Vide gegarte Entenbrust | glasiert mit Gadewitzer Honig
Orangen – Passionsfruchtsoße | Marktgemüse | Kartoffel – Kräuterpüree

24 €

Traditionell Aufzucht, Regionales Futter und Sorgfalt auch bei der Schlachtung der Tiere. Denn nur bei dem schonenden Trockenrupfverfahren bleiben die wichtigen Aromastoffe in der Oberhaut erhalten. Auch wenn es anders vielleicht schneller und günstiger geht: Den Unterschied schmeckt man.

Bäckchen vom Donald Russel Ochsen

Butterweiche Ochsenbäckchen im arteigenen Fond |
Bouillon Kartoffeln | frisches Feldgemüse

25 €

„Unter allen Edelsteinen, ist Salz der kostbarste“



Leinen los!



Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in Schriftlicher Form. Für Beilagen Wechsel berechnen wir 1€.

Aus der süßen Kombüse

Typisch Sächsische Quarkkeulchen - Unsere Empfehlung -
Hausgemacht | Apfelragout | Sahnetupfer
7 €

Gebutterter Kaiserschmarrn
fein garniert | Vanilleemulsion | rotes Beerenragout
8 €

Apfelstrudel „Ofenfrisch“
mit gezogenem Strudelteig, Vanillesoße, Beerenragout
7 €

„Spaß im Glass“
Zweierlei Sorbet | Früchte | Crumbles | Schokolade
8 €

Molleaux au chocolat
Kleiner kräftiger Schokoladenkuchen | Zwergorangen | Vanille | Sorbet
9 €

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. Für Beilagen Wechsel berechnen wir 1€.