

„Herzlich Willkommen im Pillnitzer Elbblick“



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

Malerisch an der Elbe gelegen, unweit von Schloss Pillnitz und den Pillnitzer Weinbergen, ist es uns ein wichtiges

Anliegen Sie kulinarisch zu verwöhnen.

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

Neben frisch gekochten 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 schöne Stunden.

Unsere Mitarbeiter und Kollegen in Service und Küche sind stets bemüht Sie rund um glücklich zu machen.

Auch wenn es mal etwas länger dauert, bitten wir sie um Geduld.

Wir arbeiten immer so schnell und gewissenhaft wie möglich.

-Vielen Dank-

Zu gutem Bier sitz fröhlich nieder. Kehr fröhlich heim, komm fröhlich wieder.

Versuchungen sollte man nachgeben, wer weiß, ob sie wieder kommen!

Aus dem Elbblick Suppentopf & kleine Vorspeisen

Kürbisrahmsüppchen

Ein Hauch Ingwer, Weißburgunder, geröstete Kürbiskerne und vieles mehr...

7 €/ mit Mangroven Garnelen 10 €

Typisch Sächsische Kartoffelsuppe

Majoran | Bauchspeck | Würstchen | Baguette und viel Liebe

8€

Würzfleisch

cremig Ragout mit frischen Champignons | Käse überbacken | Baguette

8 € | großes Würzfleisch 11 €

Vitello tonnato

rosa Sous vide gegartes Weidekalb | Thunfischcremé | Kapernapfel | Trüffelmayonnaise

Wiesenkräuter | Wipplers Winzerbrot

12 €

Viel Bewegung in intakter Landschaft ist die Voraussetzung für hochwertiges Weidekalbfleisch.

Frische Kräuter und Gräser sorgen für rosa Färbung und ursprüngliche Aromen.

Karamellierter Ziegenkäse

Ziegenkäse im Lardomantel | Gadewitzer Honig | Nadelwaldaromen

hausgemachtes Chutney | Linsenpotpourri | Wiesenkräuter

12 €

„Elbblick Winzerplatte“

Sächsischer Käse | Sächsischer Honigschinken | Wipplers Winzerbrot

hausgemachtes Trauben – Birnen Chutney | fein arrangiert

15 €

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.

Aus Topf und Pfanne

Rustikale Sülze vom Sächsischen Landschwein

mit Remouladensoße | hausgemacht | Zwiebelringe | deftige Bratkartoffeln

16 €

Schnitzel „Wiener Art“

saftiges Schnitzel aus dem Schweinerücken vom Sächsischen Landschwein

in Wiener Panade | Champignons a la cremé | Pommes frites

19 €

Steak au four

Steak vom Sächsischen Landschwein | Würzfleisch & Käse gratiniert

Marktgemüse | Wildkräuterdrillinge

22 €

Unser Schweinefleisch Sachsglück 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.

Leber vom Bauernhof Hähnchen

Hähnchenleber | Portwein - Trüffelsoße | Kartoffel – Apfelpüree | Röstzwiebel

19 €

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.

Sächsischer Sauerbraten

hausmarinierter Braten vom Weiderind | samtige Rosinen – Rotweinsoße

Apfelrotkohl | Kartoffelkloß

21 €

Färsen aus dem Voralpenland zwischen Donau und Alpen, im deutschen Alpenvorland, werden 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 geschmacksintensives Fleisch ist das Ergebnis.

„Unter allen Edelsteinen ist Salz der kostbarste“

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

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.

Aus Topf und Pfanne

Eisbein gepökelt vom Sächsischen Landschwein

deftiges Schlachtekraut | hausgemachte Semmelknödel | Schlachtebrühe | Bautzener Senf

19 €

„Spätzle Pfanne“ - auch vegetarisch möglich

hausgemachte Spätzle | Kräuter | Gruyère | Emmentaler | Schinkenchips | Röstzwiebeln

18 €

Kikok Maishähnchen

gefüllte Brust vom Landhähnchen | Safran- Limonensoße | glasiertes Karotten - Selleriegemüse | Bauernkartoffel

22 €

Premium Geflügel aus Nordrhein – Westfalen. Traditionelle Aufzucht, regionales Futter und Sorgfalt auch bei der Schlachtung der Tiere. Keine Gentechnik, keine Antibiotika und viel grüner Platz machen das Hähnchen zu einem besonderen Genuss.

Burger

250 g bestes Fleisch vom Alpenrind im Tigerbrötchen

knackiger Salat | Röstzwiebeln | aromatischer Bacon | Burgersoße | Cheddar Käse | Gurkenrelish

20 €

Veganer Crispy - Hähnchen Burger oder Veganer No – Beef Burger

im Tigerbrötchen | knackiger Salat | Röstzwiebel | Gurkenrelish | Burgersoße

19 €

+3,00 € Pommes frites | + 4,00 € Süßkartoffelpommes | + 1,00 € Setzei

Pastrami vom Alpenrind

bestes Rind von der Alpen Färsen | Meerrettichschaum | Bouillongemüse – Karotte – Sellerie – Bauernkartoffeln

25 €

Färsen aus dem Voralpenland zwischen Donau und Alpen, im deutschen Alpenvorland, werden 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.

„Besser zu viel gegessen als zu wenig getrunken.“

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

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.

Aus Topf und Pfanne

Sächsisches Landschwein

rosa Sous vide gegartes Filet vom Sächsischen Landschwein

Sauce Robert | Steinchampignons | Prinzessbohnen | Püree von Sächsischen Bauernkartoffeln

23 €

Königsberger Klopse

feine Klopse vom Weidekalb | hausgemacht | Kapernsoße | buntes Gemüse | Wildkräuterdrillinge

25 €

Viel Bewegung in intakter Landschaft ist die Voraussetzung für hochwertiges Weidekalbfleisch.

Frische Kräuter und Gräser sorgen für rosa Färbung und ursprüngliche Aromen.

Haxe vom irischen Salzwiesenlamm

geschmorte Lammhaxe | Madeirasoße | Steinchampignons | Prinzessbohnen | Wildkräuterdrillinge

27 €

Hohe Qualität, feinste Auswahl und ein unverwechselbarer, saftiger Geschmack – das macht unser Fleisch vom irischen Salzwiesenlamm aus. Während der langen Weideperioden fressen die Lämmer frisches Gras und würzige Kräuter von salzhaltigen Wiesen, daraus ergibt sich später der zarte und einzigartige Geschmack, den Sie lieben werden.

„Rauchmatjes“

feine Matjesfilets über Buchenholz geräuchert | hausgemachte Remoulade

Zwiebeln | Äpfel | deftige Bratkartoffeln

16 €

Sächsische Forelle aus dem Bielatal

im Ganzen gebraten | Marktgemüse | Wildkräuterdrillinge | Nussbutter

21 €

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.

Bestes verfügbarer Süß - oder Salzwasserfisch

Filet | Hummersoße | Mangroven Garnelen | Karotten & Sellerie | Sächsische Bauernkartoffeln

24 €

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

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.

Aus der süßen Kombüse

Typisch Sächsische Quarkkeulchen - Unsere Empfehlung -

hausgemacht | Apfelragout | Sahnetupfer

8 €

Gebutterter Kaiserschmarrn

fein garniert | Vanilleemulsion | rotes Beerenragout

9€

Apfelstrudel „Ofenfrisch“

mit gezogenem Strudelteig | Vanillesoße | Beerenragout

8€

Moelleux au chocolat

kleiner kräftiger Schokoladenkuchen | Zwergorangen | Vanille | Sorbet | Crumble

10 €

Elbblick Kürbisvariation

feines Kürbis – Schokoladen Parfait | Kürbis – Nougatmousse | Kürbissorbet

kandierte Kürbiskerne | Kürbis – Vanillepüree

11 €

Satt heißt nicht, dass keine Schokolade mehr reinpasst.