

## „Herzlich Willkommen im Pillnitzer Elbblick“

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

Malerisch an der Elbe gelegen unweit vom 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 und 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.

Wir vom Pillnitzer Elbblick wünschen 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.

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€ Aufschlag.

## Aus dem Elbblick Suppentopf & Kleine Köstlichkeiten

### Tomatenrahmsüppchen

leicht pikantes Süppchen von sonnengereiften Strauchtomaten,

Basilikumpesto, konfierte Tomate

6,50 €

### Basilikumsorbet



8,50 €

### Karamellisierter Ziegenkäse

Ziegenkäse im Lardomantel, Akazienhonig, Nadelwaldaromen

und hausgemachtes Chutney, Limette Grüner Tee Glace

9,50 €

### Tatar vom geräucherten Sächsischen Saibling



Unsere Empfehlung

auf Kartoffelröster mit Meerrettich – Limonen Schmand, Safranreduktion

fein arrangiert

10,50 €

### Hausgemachte Sülze

mit Remouladensoße hausgemacht, Zwiebelringen und

deftigen Bratkartoffeln

Leinen los!

12,50 €

### „Rauchmatjes“

feine Matjesfilets über Buchenholz geräuchert

mit hausgemachter Remoulade, Zwiebeln, Äpfeln und deftigen Bratkartoffeln

12,50 €

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

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

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€ Aufschlag.

## Der schnelle Teller (für Gäste mit wenig Zeit)

### Würzfleisch

feines Ragout vom Landschwein, mit frischen Champignons  
und Käse überbacken



6,50 €

groß 9,50 €

### Sächsische Kartoffelsuppe

feines Süppchen von sächsischen Bauernkartoffeln  
mit Bauchspeck, Wiener und Majoran verfeinert

5,50 €

Terrine 8,50 €

- Nur von 12 Uhr bis 17 Uhr -

### Penne Rigatte

mit fruchtig – pikanter Paradaisersoße, Parmesanhobel, Frühlingslauch, Kirschtomaten 10,00 €

### Ofenkartoffel

Riesen - Ofenkartoffel vom Sächsischen Bauern, hausgemachter Kräuter – Limonen - Quark  
und geräucherter Ikarimi Lachs

11,00 €

### „Rostbrät'l“

Schweinenackensteak in Dampferbier – Senfmarinade , geschmolzenem Zwiebelgemüse,  
deftigen Bratkartoffeln

13,00 €

### „Pillnitzer Würstchen Trialog“

Handgemachte kleine Bärlauch Bratwurst, Chorizo Bratwurst und Klassische Bratwurst  
fein abgeschmeckt, Weinkrautsockel, luftiges Püree von sächsischen Bauernkartoffeln

14,00 €

**Der Tisch ist voll, der Magen leer, es riecht nach Essen hier schon sehr.**

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

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€ Aufschlag.

## Aus Topf und Pfanne...



Leinen los!

### Leber vom Freilandhühnchen

auf Portweinsauce, geschmolzenem Apfel – Zwiebelgemüse

& Püree von Sächsischen Bauernkartoffeln

15,00 €

### Rinderzunge

zarte Scheiben von gepökelter Rinderzunge,

Rotwein – Balsamico Sauce, jungen Buttererbsen und Kartoffelpüree

16,00 €

### Schweinesteak „au four“

saftiges Steak aus dem Schweinerücken

mit Würzfleisch überbacken, jungen Buttererbsen, Kroketten

16,50 €

### Sächsischer Sauerbraten



Unsere Empfehlung

hausmarinierter Braten vom Weiderind, samtiger Rosinensauce,

Apfelrotkohl und Kartoffelklöß

17,00 €

### „Zitronen - Pesto Hähnchen“

Maishähnchenbrust „Supreme“, Zitronen – Butteremulsion,

cremigem Parmesanrisotto, Ratatouille

17,50 €

### Schnitzel „Wiener Art“

saftiges Schnitzel aus dem Schweinerücken in Wiener Panade,

kleinem bunten Salat der Saison und Pommes frites

16,50 €

### „Zwiebelrostbraten“

Rumpsteak vom Black Angus Rind, geschmolzenem Zwiebelgemüse,

Zitronen – Knoblauchbutter und gebratenen Sächsischen Bauernkartoffeln

24,00 €

**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€ Aufschlag.

## Frischer Fisch...



### Fang der Woche

frischer Fisch nach Angebot, Zitronen Espuma, Cremiges Parmesanrisotto, Ratatouille 17,00 €

### Sächsische Forelle aus dem Bielatal



### Unsere Empfehlung

im Ganzen mit Petersilienbutter gebraten, Sächsische Bauernkartoffeln

und kleinem buntem Salat der Saison 18,00 €

-begrenzte Anzahl vorrätig –

"Die Sache hat doch einen Haken", sagte der Fischhund ging an die Angel.

## Leichte Küche...

### Kleiner bunter Salat der Saison

knackig frisch und bunt 6,00 €

### Großer bunter Salat der Saison

knackig frisch und bunt 10,00 €

mit Maishähnchenbrust „Supreme“ 13,00 €

mit Eismeergarnelen 15,00 €

Leinen los!

### Frischei Tagliarini

mit gehobeltem Parmesan, Ratatouille, Frühlingslauch, Senfrauke, Kirschtomaten 12,00 €

mit Maishähnchenbrust Supreme 15,00 €

Eismeergarnelen 17,00 €

Wählen Sie bitte zwischen Hausdressing, Himbeervinaigrette  
und Kartoffel – Parmesan – Speck Dressing.

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

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€ Aufschlag.

## Abendkarte...

- Ab 18 Uhr -

### **Carpaccio vom Rind**

bestes Rind, Kartoffel – Trüffel – Speckdressing, Parmesanhobel, Senfranke **13,00 €**

### **Haxe vom Salzwiesenlamm**

geschmorrte Lammhaxe, Morchelrahm, Bohnenpotpourri, Rosmarinkartoffeln **19,00 €**

### **Wiener Schnitzel**

Schnitzel vom Linumer Weidekalb, lauwarmer getrüffelter Kartoffel – Specksalat, Zitrone, Radieschen, Avocado -Petersilie **20,00 €**

### **„Fischplatte Elbblick“**

Doradenfilet, arktischer Saibling, Garnelen, Hummer – Limonenschaum, Marktgemüse & Risolée kartoffeln **22,00 €**

### **BBQ Dry Aged Rinderfilet**

Filet vom Black Angus Rind, kleiner bunter Salat der Saison, BBQ Chutney und Risolée kartoffeln **27,00 €**

**Unter allen Edelsteinen ist Salz der Kostbarste**

*Keinen los!*

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

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€ Aufschlag.

## Aus der süßen Kombüse



### gebutterter Kaiserschmarrn

fein garniert | Vanilleemulsion | rotes Beerenragout

7,00 €

### typisch Sächsische Quarkkälchen



Unsere Empfehlung

hausgemacht | klassisch mit Apfelmus | Sahnetupfer

6,50 €

### „Germknödel“

luftiger Hefeknödel | Portwein - Kirschen | Sahnetupfer | Quark – Mohnreis

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.

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€ Aufschlag.