

„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 informieren 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,

konfierte Tomate

6,50 €

Basilikumsorbet

8,50 €

Würzfleisch

Feines Ragout vom Landschwein, mit frischen Champignons

und Käse überbacken

6,50 €

groß 9,50 €

Karamelisierter Ziegenkäse

Ziegenkäse im Lardomantel, Akazienhonig, Nadelwaldaromen

und hausgemachtes Chutney, Limette Grüner Tee

9,50 €

Tatar vom geräucherten Sächsischen Saibling



Unsere Empfehlung

Aus den Bielathaler Quellteichen auf Kartoffelröster mit Meerrettich – Limonen Schmand, Safranreduktion, fein arrangiert

10,50 €

Hausgemachte Sülze

Mit hausgemachter Remouladensoße, Zwiebelringen und deftigen Bratkartoffeln

Leinen los!

12,50 €

„Rauchmatjes“

feine Matjesfilets über Buchenholz geräuchert

mit hausgemachter Remoulade, Zwiebeln, Äpfeln und deftigen Bratkartoffeln

12,50 €

Carpaccio vom Rind

Bestes Rind, Kartoffel – Trüffel – Speckdressing, Parmesanhobel, Senfrauke

13,00 €

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

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€ Aufschlag.

Monatsempfehlung



Kaltes Gurken – Joghurtsüppchen

Leicht pikant abgeschmeckt | weißer Balsamico | geräucherter Ikarimi Lachs 7,00 €

„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 €

Matjesplatte „Feine Friesen“

Trio vom Rauchmatjes, Hansematjes und edlem Primtjes, mit Äpfeln, Zwiebeln, hausgemachter Remouladensoße, deftigen Bratkartoffeln & hausgemachtem Gurkensalat

18,00 €

Woher kommt der Name Matjes?

Der Name „Matjes“ hat der Legende nach seine Wurzeln im holländischen Wort für „Mädchen“ – „Meisjes“.

Matjes wird nämlich auch als „jungfräulicher Hering“ bezeichnet, das heißt: Heringe, die zu Matjes verarbeitet werden, haben noch keine Milch oder Rogen gebildet, sich gleichzeitig aber schon durch die Vorbereitung auf die Fortpflanzung einen hohen Fettgehalt zugelegt. Idealerweise ist Hering, der zu Matjes verarbeitet wird, drei bis fünf Jahre alt.

**„Trägt die Nixe Schillerlocken,
haut's den Matjes von den Socken“**

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...



„Vegetarische Pasta“

Mediterranem Ratatouille, Rucola, Parmesan, Pesto und Frühlingslauch

14,00 €

Rinderzunge

Zarte Scheiben von gepökelter Rinderzunge,

Rotwein – Balsamicosoße, jungen Buttererbsen und Kartoffelpüree

16,00 €

Schnitzel „Wiener Art“

Saftiges Schnitzel aus dem Schweinerücken in Wiener Panade,

kleinem bunten Salat der Saison und Pommes frites

16,50 €

Sächsischer Sauerbraten



Unsere Empfehlung

Hausmarinierter Braten vom Weiderind, samtiger Rosinensoße,

Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

17,00 €

Schweinesteak „au four“

Saftiges Steak aus dem Schweinerücken

mit Würzfleisch überbacken, jungen Buttererbsen, Kroketten

17,50 €

„Zitronen - Pesto Hähnchen“

Maishähnchenbrust „Supreme“, Zitronen – Butteremulsion,

Tagliarinie, Ratatouille, Senfrauke, Pesto

18,00 €

„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 Parmesan Risotto, 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 Fisch

und ging an die Angel.

Leichte Küche...

Leinen los!

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 €

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel vom Sächsischen Bauern, hausgemachter Kräuter – Limonen Quark

und geräucherter Ikarimi Lachs

11,00 €

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 -

Wiener Schnitzel

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

„Fischplatte Elbblick“

Doradenfilet, arktischer Saibling, Garnelen, Gambas, 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 €**

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.

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 Quarkkeulchen



Unsere Empfehlung

hausgemacht | klassisch mit Apfelmus | Sahnetupfer

6,50 €

„Germknödel“

luftiger Hefeknödel | Portwein Kirschen | Vanillesoße | Sahnetupfer

7,50 €

„Spaß im Glass“

zweierlei Sorbet | Früchte | Crumbles | Schokolade

8,00 €

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.

„Burger Spezial“

Burger vom Vielanker Auerochsen im rustikalen Brötchen,
knackigem Salat, Tomaten, Gurken, aromatischem Bacon,
Hausgemachter Burgersoße & Käse
Süßkartoffel Pommes und Krautsalat

17 €

Die Auerochsen sind gleich in mehreren Dimensionen besonders nachhaltig:
Artgerechte Tierhaltung auf höchstem Niveau. 100% grasbasiertes Futter, kein
Einsatz von Kraftfutter. Erhalt einer alten Rasse. Ganzjährig auf der Weide.
= Bester aromatischer Fleischgenuss!

Probieren Sie Ihn!

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

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€ Aufschlag.