

## „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!

## Aus dem Elbblick Suppentopf & Kleine Köstlichkeiten



### Tomatenrahmsüppchen

Leicht pikantes Süppchen von sonnengereiften Strauchtomaten,  
konfierte Tomate

6,00 €

### Sächsische Kartoffelsuppe

Feines Süppchen aus wohlschmeckenden Bauernkartoffeln, Majoran und Bauchspeck

6,50 €

### Würzfleisch

Fein cremiges Ragout mit frischen Champignons und Käse überbacken

7,00 €

groß 10,50 €

### Hausgebeizter Färöer Lachs

Mit Kartoffelrösti, Avocado Petersilie , Wiesenkräuter

9,00 €

### Karamelisierter Ziegenkäse

Ziegenkäse im Lardomantel, Akazienhonig, Nadelwaldaromen  
und hausgemachtes Chutney, Limette Grüner Tee

9,00 €

### Hausgemachte Sülze

Mit Remouladensoße aus eigener Herstellung, Zwiebelringen ,  
deftigen Bratkartoffeln und Gurkensalat

14,50 €

### „Rauchmatjes“

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

14,50 €

# Leinen los!

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...



### **Knusprige Schweinehaxe**

Dampferbiersoße, Schlachtekraut Sockel, hausgemachte Semmelknödel 15,00 €

Mit Dampferbier 0,3l 17,00 €

### **Schnitzel „Wiener Art“**

Saftiges Schnitzel aus dem Schweinerücken in Wiener Panade,  
Champignons a la cremé und Pommes frites 17,00 €

### **Rinderzunge**

Zarte Scheiben von gepökelter Rinderzunge,  
Rotwein – Balsamicosoße, jungen Buttererbsen und Kartoffelpüree 17,00 €

### **Sächsischer Sauerbraten**



**Unsere Empfehlung**

Hausmarinierter Braten vom Weiderind, samtiger Rosinenssoße,  
Apfelrotkohl und Kartoffelkloß 18,00 €

### **„Maishähnchenbrust „Supreme“**

Kalamansie, Pastinaken – Karottengemüse, cremiges Morchelrisotto 20,00 €

### **Zwiebelrostbraten**

Rumpsteak vom Black Angus Rind, geschmolzenem Zwiebelgemüse, Ofen Tomaten  
und gebratenen Sächsischen Bauernkartoffeln 25,00 €

Besser zu viel gegessen als zu wenig getrunken.

*Leinen los!*

## Frischer Fisch...



### Fang der Woche

Frischer Fisch nach Angebot, cremiges Kräuterrisotto, marinierte Ofen Tomaten 17,00 €

### Sächsische Forelle aus dem Bielatal



### Unsere Empfehlung

Im Ganzen gebraten, Sächsische Bauernkartoffeln und hausgemachter Gurkensalat 18,00 €

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

## Leichte Küche...

### Kleiner bunter Salat der Saison

Knackig frisch und bunt, Hausdressing, rustikales Baguette 6,50 €

### Großer bunter Salat der Saison

Knackig frisch und bunt, Hausdressing, rustikales Baguette 12,00 €

mit Maishähnchenbrust „Supreme“ 15,00 €

### Frische Pasta

Frische Pasta, Tomatensugo, Parmesanhobel, Senftrauke 13,00 €

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.

*Leinen los!*

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

6,50 €

### Gebutterter Kaiserschmarrn

Fein garniert | Vanilleemulsion | rotes Beerenragout

7,00 €

### Ofenfrischer Apfelstrudel

Gezogener Strudelteig | Vanillesoße | Beerenragout

7,50 €

### „Spaß im Glas“

Zweierlei Sorbet | Früchte | Crumbles | Schokolade

8,00 €

Satt heißt nicht, dass keine Schokolade mehr reinpasst.

Leinen los!

### **„Burger Spezial“**

**Burger vom Vielanker Auerochsen im rustikalen Brötchen,  
knackigem Salat, Tomaten, Gurken, aromatischem Bacon,  
hausgemachter Burgersoße, Käse, Süßkartoffel Pommes**

**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!

### **„Spanferkelbraten“**

**Morchel – Madeirarahm, Weinkrautsockel und hausgemachte Semmelknödel**

**20 €**

Die Ferkel stammen aus dem Alb – Donau Kreis und das Futter wird auf dem eigenen Hof angebaut. Die Tiere haben allesamt noch ihre Ringelschwänze. Die Ursprungs Ferkel werden unter besten Bedingungen gehalten. Die Ferkel können im Stroh spielen oder zu jeder Zeit ins freie Gehen.

### **„Kalbspfanne“**

**Geschnetzeltes vom Mecklenburger Weidekalb, Rahmchampignons, Kartoffelrösti**

**25 €**

Mecklenburger Bio-Kälber. Die Kälber wachsen frei und ursprünglich im Herdenverband mit den Mutterkühen auf. Bis zum Absetzen ernähren sie sich von Milch und Gras. Sie leben fast ausschließlich draußen und haben geschützte Winterquartiere in Waldesnähe. Die ökologisch bewirtschafteten Weiden bieten alles, was die Tiere brauchen: viel Platz und abwechslungsreiches Futter.

**„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€.