

„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 Alkoholgehalte in unseren Speisen und Getränken wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1 €.

Aus dem Elbblick Suppentopf & Kleine Köstlichkeiten



Tomatenrahmsüppchen

leicht pikantes Süppchen von sonnengereiften Strauchtomaten, konfierte Tomate

6,00 €

Rustikale Pommes frites

rustikal, ursprünglich und kartoffelig im Geschmack, goldgelb gebacken mit Zweierlei Dips

6,00 €

Beilage zu anderen Speisen

3,00 €

Würzfleisch

fein cremiges Ragout mit frischen Champignons und Käse überbacken

7,00 €

groß 10,50 €

Hausgebeizter Färöer Lachs

Kartoffelrösti, Avocado - Petersilie, Wiesenkräuter

9,00 €

Karamellisierter Ziegenkäse

Ziegenkäse im Lardomantel, Akazienhonig, Nadelwaldaromen

und hausgemachtes Chutney, Limette - Grüner Tee

9,00 €

Hausgemachte Sülze

mit Remouladensoße hausgemacht, Zwiebelringen und

deftigen Bratkartoffeln, Gurkensalat

14,50 €

„Rauchmatjes“

feine Matjesfilets über Buchenholz geräuchert

mit hausgemachter Remoulade, Zwiebeln, Äpfeln und deftigen Bratkartoffeln, Gurkensalat 14,50 €

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 €.

Aus Topf und Pfanne...



knusprige Schweinehaxe

Dampferbiersoße, Schlachtekraut - Sockel, hausgemachte Semmelknödel **15,00 €**

inkl. 1 kleines Dampferbier **17,00 €**

Schnitzel „Wiener Art“

saftiges Schnitzel aus dem Schweinerücken von Sächsischen Schweinen in Wiener Panade,
Champignons à la crème und Pommes frites **17,00 €**

Rinderzunge

zarte Scheiben von gepökelter Rinderzunge, Rotwein - Balsamico-Soße,
jungen Buttererbsen und Kartoffelpüree **17,00 €**

Sächsischer Sauerbraten



Unsere Empfehlung

hausmarinierter Braten vom Weiderind, samtiger Rosinensoße,
Apfelrotkohl und Kartoffelkloß **18,00 €**

Fang der Woche

frischer Fisch nach Angebot, cremiges Carnaroli Risotto, marinierte Ofen - Tomaten **17,00 €**

„Maishähnchenbrust „Supreme“

Kalamansi, Pastinaken – Karottengemüse, cremiges Morchelrisotto **20,00 €**

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.

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 €.

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 mit rustikalem Baguette

12,00 €

mit Maishähnchenbrust „Supreme“

15,00 €

Frischei - Pasta

frische Pasta, Tomatensugo, Parmesanhobel, Senfrauke

13,00 €

Aus der süßen Kombüse

Typisch Sächsische Quarkkälchen



Unsere Empfehlung

hausgemacht | Apfelragout | Sahnetupfer

6,50 €

Gebutterter Kaiserschmarrn

fein garniert | Vanilleemulsion | rotes Beerenragout

7,00 €

Apfelstrudel „ofenfrisch“

mit gezogenem Strudelteig, Vanillesoße, Beerenragout

7,50 €

„Spaß im Glass“

Zweierlei Sorbet | Früchte | Crumbles | Schokolade

8,00 €

Satt heißt nicht, dass keine Schokolade mehr reinpasst.

Leimen los!

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich

oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1 €.

Zwiebelrostbraten

Färsen Roastbeef aus dem deutschen Alpen Vorland | geschmolzenem Zwiebelgemüse

Ofen - Tomaten | gebratene Sächsische Bauernkartoffeln

25 €

Als wir den großen und weitläufigen Laufstall betreten, begegnet uns ein frischer Geruch von Stroh, Heu und gesunden Rindern. In der hinteren Ecke der Halle stehen ein paar Dutzend Färsen bis zu den Knöcheln im Stroh und schauen neugierig zu uns hinüber. Das große Stalltor und die Fenster sind ganzjährig offen und täglich wird mehrmals nach den Schützlingen geschaut. Zu Fressen gibt es Gras, Heusilage, ein bisschen Mais und Rapsschrot - alles auf den eigenen 120 Hektar Land angebaut und geerntet.

Leber vom Bauernhof Hähnchen

Hähnchenleber | Portweinsauce | Apfel - Zwiebelgemüse | Kartoffelpüree

17 €

Die Tiere werden nach den Vorgaben des 1-Stern Tierschutzlabels des Deutschen Tierschutzbundes gehalten.

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. Die Küken kommen aus einer Brüterei bei Regensburg, in der auf Bodenhaltung noch natürlich vom

Hahn besprungen wird.

Sächsische Forelle aus dem Bielatal

im Ganzen gebraten | hausgemachter Gurkensalat | Sächsische Bauernkartoffeln

18 €

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.

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich

oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1 €.

„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 Ursprungsferkel 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 €.