

## „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 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, einen guten 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 unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in Schriftlicher Form.  
Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.

## Aus dem Elbblick Suppentopf & Kleine Köstlichkeiten

### Typisch Sächsische Kartoffelsuppe

Majoran | Bauchspeck | Baguette und viel Liebe 5 €

### Kleiner bunter Salat der Saison

Knackig frisch | Hausdressing | Baguette 6 €

### Würzfleisch

Fein cremiges Ragout mit frischen Champignons

Käse überbacken | Baguette 7 €

große Portion 11 €

### Hausgeräucherten Färöer Lachs

Geräucherter Paprika Couscous | Avocado – Frischkäse

Wiesenkräuter | Krencremé 9€

### Karamellisierter Ziegenkäse

Ziegenkäse im Lardomantel | Gadewitzer Honig | Nadelwaldaromen

und hausgemachtes Chutney Limette Grüner Tee 10 €

### Rustikale Sülze vom Sächsischen Landschwein

mit Remouladensoße hausgemacht | Zwiebelringen

deftigen Bratkartoffeln | Gurkensalat 15€

### „Rauchmatjes“

feine Matjesfilets über Buchenholz geräuchert

hausgemachter Remoulade | Zwiebeln | Äpfeln

deftigen Bratkartoffeln | Gurkensalat 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.



# 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 Haxe vom Sächsischen Landschwein  
Deftigem Schlachtekraut | Dampferbiersoße | Kartoffelkloß  
16 €

Schnitzel „Wiener Art“  
Saftiges Schnitzel aus dem Schweinerücken vom Sächsischen Landschwein  
in Wiener Panade | Champignons a la cremé | Pommes frites  
17 €

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.

Sächsischer Sauerbraten  
Hausmarinierter Braten vom Weiderind | samtiger Balsamico - Rotweinssoße  
Apfelrotkohl | Kartoffelkloß  
18 €

Färsen aus dem Voralpenland zwischen Donau und Alpen, im deutschen Alpenvorland, werden unsere Färsen 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. Ein Fleisch für Kenner.

„Fang des Tages“  
Kartoffel – Selleriepüree | grüner Spargel | konfierte Tomate  
Pommery Senf - Honigsoße  
19 €

Bester frischer verfügbarer Süß - oder Salzwasserfisch.

„Besser zu viel gegessen als zu wenig getrunken.“



Leinen 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  
Prinzessbohnen | gebratene Sächsische Bauernkartoffeln

29 €

Färsen aus dem Voralpenland zwischen Donau und Alpen, werden unsere Färsen 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. Ein Fleisch für Kenner.

### Leber vom Bauernhof Hähnchen

Hähnchenleber | Portweinsoße | Apfel – Zwiebelgemüse | Kartoffel – Sauerrahmpüree

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.

### Sächsische Forelle aus dem Bielatal

im Ganzen gebraten | Marktgemüse | Sächsische Bauernkartoffeln

18 €

Ein Stück Regionale Heimat. Frische Forelle aus den Bielataler Quellteichen. Unsere Forellen kommen aus einer kleinen privaten Fischerei. Sie werden nur auf Bestellungen geschlachtet und haben beste Lebensbedingungen und sind somit ein Hochgenuss.

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



Leinen los!



Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in Schriftlicher Form.  
Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.

## „Burger“

Burger vom Alprind im Brioche Brötchen

knackigem Salat | Tomaten | Gurken | geschmolzenen Zwiebeln | aromatischem Bacon  
Hausgemachter Burgersoße | Käse | Pommes frites

15 €

Färsen aus dem Voralpenland zwischen Donau und Alpen, werden unsere Färsen 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. Ein Fleisch für Kenner.

Brust vom Bayrischen Hofgeflügel

Hähnchenbrustfilet im Tramezzinimantel | gegrilltes mediterranes Gemüse | Pesto  
Frischei Pasta | Parmesanmousseline

20 €

Bayrisches Hofgeflügel. Von privaten Bauernhöfen aus Bayern auf ihren Tisch: Die Tiere haben gutes Futter und im Vergleich zur konventionellen Haltung dreißig Prozent mehr Platz, mehr Zeit zum Heranwachsen und ausreichend Beschäftigungsmöglichkeiten. 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.

Mecklenburger Weidekalb

Rosa Sous Vide gegartes Weidekalb | Meerrettichrahm | Marktgemüse  
Kartoffel - Sauerrahmstampf | Krencremé

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.



Leinen los!



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

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.

## Leichte Küche...

### „Elbblick Salat“

Pflücksalat | Gurke | Tomate | Paprika | Ziegenkäse | Hausdressing | Bunte Körner

13 €

### „Frischei Pasta“

Pasta | Pesto | gegrilltes mediterranes Gemüse | junger Spinat | Parmesanmousseline

14 €

### „Veggi Burger“

Brioche | Avocado – Frischkäse | Gemüsepaddy | Grillgemüse | Ziegenkäse

15 €

## Aus der süßen Kombüse

Typisch Sächsische Quarkkeulchen – Unsere Empfehlung –

Hausgemacht | Apfelragout | Sahnetupfer

7 €

### Gebutterter Kaiserschmarrn

fein garniert | Vanilleemulsion | rotes Beerenragout

8 €

### Apfelstrudel „Ofenfrisch“

mit gezogenem Strudelteig | Vanillesoße | Beerenragout

7 €

### „Spaß im Glass“

Zweierlei Sorbet | Früchte | Crumbles | Schokolade

8 €

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€.