

SPEISEKARTE



Ihr Restaurant mit Blick auf die Elbe in Dresden Pillnitz

HERZLICH WILLKOMMEN IM PILLNITZER ELBBLICK!

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

Malerisch an der Elbe, unweit vom Schloss Pillnitz und den Pillnitzer Weinbergen gelegen, 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 frischgekochten Leckereien, einem guten Tropfen sächsischem 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!

-Ihr Pillnitzer Elbblick



AUS DEM ELBLICK SUPPENTOPF & VORSPEISEN

FRUCHTIGES TOMATENSÜPPCHEN 8€

leicht pikant | von sonnengereiften Strauchtomaten | Basilikum- Ricotta Mousse | Baguette

TYPISCH SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE 8€

Majoran | Bauchspeck | Würstchen | Baguette und viel Liebe

WÜRZFLEISCH 8€

cremigtes Ragout mit frischen Champignons | Käse überbacken | Baguette

großes Würzfleisch 11€

VITELLO TONNATO 13€

rosa Sous vide gegartes Weidekalb | Thunfischcreme | Kapernapfel
Trüffelmayonnaise | Wiesenkräuter | Wipplers Winzerbrot

Viel Bewegung in intakter Landschaft ist die Voraussetzung für hochwertiges Weidekalbfleisch. Frische Kräuter und Gräser sorgen für rosa Färbung und ursprüngliche Aromen.

GEBACKENER STRIEGISTALER CAMEMBERT 13€

hausgemachte Preiselbeermarmelade | karamalisierte Ananas | Gadewitzer Honig | Wiesenkräuter vom Keltenhof | Wipplers Winzerbrot

GEBEIZTER FÄRÖER LACHS 14€

besten Lachs | Kartoffelrösti | Limonen – Kräuterschmand | Wiesenkräuter vom Keltenhof | Senfkaviar

BUNTER GARTENSALAT DER SAISON 15€

Hausdressing | geröstete Kerne | ofenfrisches Baguette

+ 5€ Mangroven Garnelen

+5€ Kikok Maishähnchenbrust

+5€ veganer Crispy Hähnchenerersatz

AUS TOPF & PFANNE - KLASSIKER

BURGER

20€

250 g bestes Rindfleisch | hausgemacht | Tigerbrötchen | knackiger Salat
aromatischer Bacon | Burgersoße | Cheddar­käse | Gurkenrelish
+ 3€ Pommes frites | + 4€ Süßkartoffelpommes

SCHNITZEL „WIENER ART“

20€

saftiges Schnitzel aus dem Schweinerücken vom Sächsischen Landschwein
in Wiener Panade | Marktgemüse | Velouté | Pommes frites

STEAK AU FOUR

23€

Steak vom Sächsischen Landschwein | Würz­fleisch & Käse gratiniert
Marktgemüse | Sächsische Bauernkartoffeln

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

22€

hausmarinierter Braten vom Weiderind | samtige Rosinen - Rotweins­soße
Apfelrotkohl | Kartoffelkloß

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

RUSTIKALE SÜLZE VOM SÄCHSISCHEN LANDSCHWEIN

16€

Remouladensoße | hausgemacht | Zwiebelringe | deftige Bratkartoffeln
+ 4€ Gurkensalat



AUS TOPF & PFANNE - FLEISCHGERICHTE

WIENER SCHNITZEL

29€

Linumer Weidekalb | hausgemachter Kartoffel – Specksalat | Gurkensalat

SÄCHSISCHES LANDSCHWEIN

25€

rosa Sous vide gegartes Filet vom Sächsischen Landschwein | Morchel - Madeirarahm
Steinchampignons | Prinzessbohnen | Püree von Sächsischen Bauernkartoffeln

KASSELER BRATEN

18€

Kasseler vom Landschwein | Zwiebelsoße | deftiges Schlachtekraut | Kartoffelklöße

KIKOK MAISHÄHNCHEN

22€

Brust vom Maishähnchen | Ratatouille Gemüse | Fagotti | Zitronensauce

Premium Geflügel aus Nordrhein – Westfalen. Traditionelle Aufzucht, regionales Futter und Sorgfalt auch bei der Schlachtung der Tiere. Keine Gentechnik, keine Antibiotika und viel grüner Platz machen das Hähnchen zu einem besonderen Genuss.

LEBER VOM BAUERNHOF HÄHNCHEN

19€

Hähnchenleber | Portwein - Trüffelsoße | Püree von Sächsischen Bauernkartoffeln
Apfel | Zwiebelconfit

ELBBLICK BOWL

16€

knackiges Gemüse | wilder Reis | Zitronensauce | Cashewnüsse | Wiesenkräuter
+ 5€ Mangroven Garnelen | + 6€ fangfrischer Fisch | + 7€ Maishähnchen



AUS TOPF & PFANNE - FISCHGERICHTE

SÄCHSISCHE FORELLE AUS DEM BIELATAL 21€

im Ganzen gebraten | Marktgemüse | Sächsische Bauernkartoffeln | Nussbutter

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.

BACKFISCH – GOLDBUTT IN PETERSILIENPANADE 18€

knusprig gebacken | Sauce Tatar | hausgemachter Kartoffel – Specksalat | Gurkensalat

BESTER VERFÜGBARER SÜSS - ODER SALZWASSERFISCH 24€

Filet | Mangroven Garnelen | Riesling – Dillsoße | Ratatouille Gemüse | Fagotti

„RAUCHMATJES“ 16€

feine Matjesfilets über Buchenholz geräuchert | hausgemachte Remoulade
Zwiebeln | Äpfel | deftige Bratkartoffeln

+ 4€ Gurkensalat

AUS TOPF & PFANNE - VEGETARISCH & VEGAN

VEGANER CRISPY - HÄHNCHEN BURGER 19€

Vollkornbrötchen | knackiger Salat | Gurkenrelish | Zwiebelconfit | Burgersoße

+ 3€ Pommes frites | + 4€ Süßkartoffelpommes

FRISCHEI PASTA 17€

Fagotti | Rucola | Ratatouille | Tomatensoße | Grana Padano

ELBLICK BOWL 16€

knackiges Gemüse | wilder Reis | Zitronensauce | Cashewnüsse | Wiesenkräuter

+ 7€ veganer Crispy Hähnchenersatz

AUS DER SÜßEN KOMBÜSE & KUCHENSPEZIALITÄTEN

TYPISCH SÄCHSISCHE QUARKKEULCHEN 8€

hausgemacht | Apfelragout | Sahnetupfer - **UNSERE EMPFEHLUNG!**

GEBUTTERTER KAISERSCHMARRN 9€

fein garniert | Vanilleemulsion | rotes Beerenragout

APFELSTRUDEL „OFENFRISCH“ 8€

mit gezogenem Strudelteig | Vanillesoße | Beerenragout

DAMPFERTELLER 10€

Tonkabohnen Panna Cotta | hausgemachtes Sorbet | Butterkekse | Fruchtcouli
Schokolade

HANDGESCHÖPFTER BIO WEICHKÄSE 14€

mild und cremig | mit dem unvergleichlichen Geschmack der Heublume
Wipplers Winzerbrot | Traubenchutney

Am Rande des Naturparks Rhön, inmitten von hügeligen Landschaften und saftigen Wiesen, liegt die Dorfkäserei Belrieth. Die Kühe stehen im Sommer ganztägig auf der Weide und genießen als Futter eine üppige Vielfalt an Gräsern, Kräutern und Klee.

KUCHENSPEZIALITÄTEN

Kuchen nach Angebot

Stück Hausmannskuchen	3,80€	Stück Torte	5,50€
Portion Sahne	1,50€		



EIS & EISSPEZIALITÄTEN

UNSERE PREMIUM EISSORTEN

Kokos - Blaubeeren Eis mit Kokosraspeln - **vegan** -
veganes Vanilleeis

kräftiges Schokoladen Eis mit Schokostückchen

cremiges Vanille Eis mit Bourbon Vanille

Pistazien Eis mit Pistazienstücken

fruchtige Erdbeereiscremé von der Senga - Sengana Erdbeere

Kugel Eis 1,60€ | Portion Schlagsahne 1,50€ | Vanillesoße 1,50€ | Beeren- / Apfelragout 2,50€
Unsere hausgemachte Sorbets nach Angebot 2,50€ pro Kugel

SCHWEDENBECHER

7,80€

2 Kugeln cremiges Vanilleeis, 1 Kugel Chocolat Chips, Apfelragout, Eierlikör, Schlagsahne

ROBERTS SCHOKOHAMMER

7,80€

3 Kugel Schokoladen Eis, kräftige Schokoladensoße, Schlagsahne, Hippe

BEERENBECHER

7,80€

3 Kugeln cremiges Vanilleeis, rotes Beeren Ragout, Vanillesoße, Schlagsahne, Hippe

NUSS BECHER

7,80€

3 Kugeln edles Pistazien Eis, kandierte Nüsse, Schlagsahne, Hippe

ESPRESSO & EIS

5,50€

1 Kugel Eis nach Wahl, Crumbles, Sahnetupfer, Espresso, Hippe

„EISWERG KATRIN" - KINDERBECHER

4,50€

Viel Schokolade, cremiges Vanilleeis, Schlagsahne, Hippe

„TRINKSCHOKOLADE"

6€

viel Schokolade, cremiges Vanilleeis, Schlagsahne, Hippe, mit viel Liebe dekoriert

EISKAFFEE

6€

kräftiger kalter Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne, Hippe, mit viel Liebe dekoriert

EISKAFFEE & „TRINKSCHOKOLADE" auch vegan

6,50€