

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.

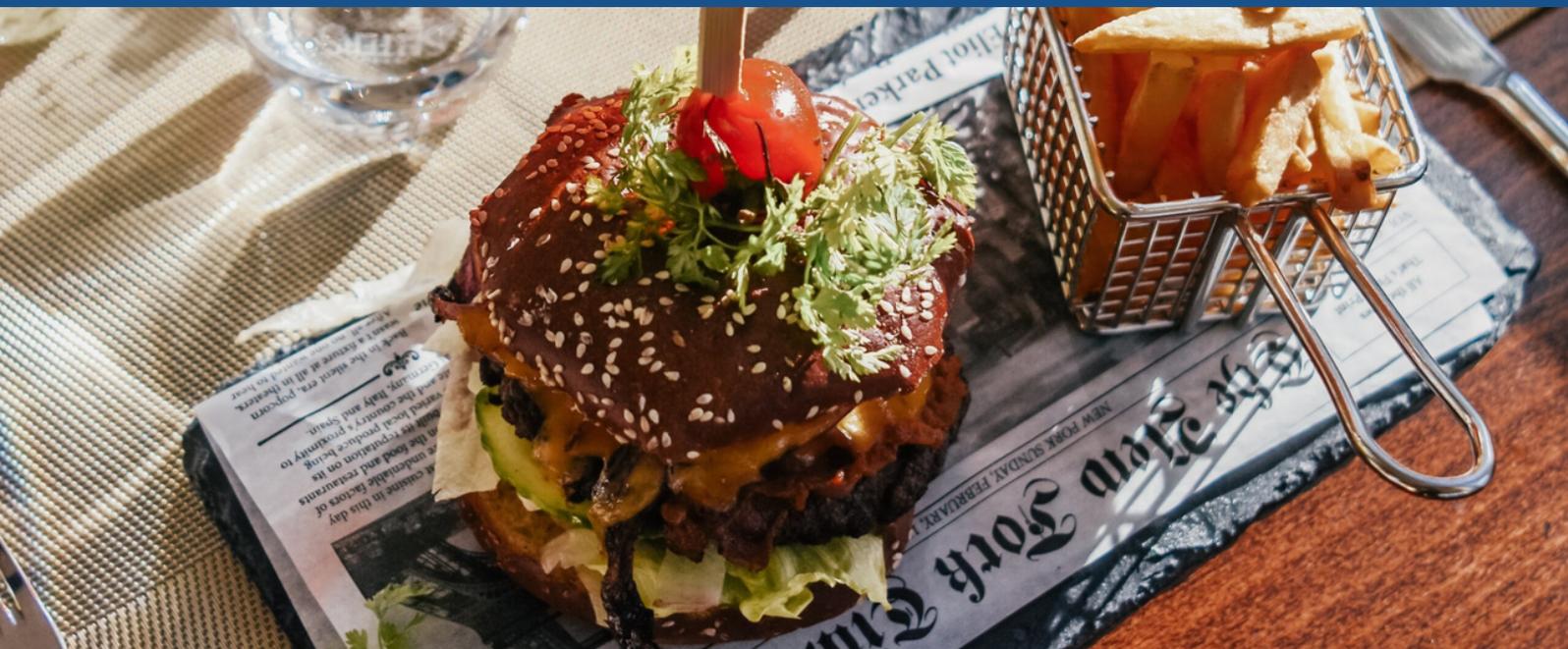
Bei gepflegtem Service, kleinen und großen Köstlichkeiten, können Sie bei uns verweilen und die Seele baumeln lassen.

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

PARISER ZWIEBELSUPPE

8€

kräftige Rinderbrühe | Zwiebeln | Weißwein | Käse Croûton

TYPISCH SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE

8€

Majoran | Bauchspeck | Würstchen | Baguette und viel Liebe

WÜRZFLEISCH

8€

cremiges Ragout mit frischen Champignons | Käse überbacken | Baguette

großes Würzfleisch

11€

KNOBLAUCHCREVETTEN

12€

Honigtomaten | junger Spinat | Sesam | ofenfrisches Baguette

VITELLO TONNATO

13€

rosa Sous vide gegartes Weidekalb | Thunfischcreme | Kapernapfel | Trüffelmayonnaise
Wiesenkräuter | Wippler's Winzerbrot

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

GEBACKENER STRIEGISTALER CAMEMBERT

13€

hausgemachte Preiselbeermarmelade | karamellierte Ananas | Gadewitzer Honig
Wiesenkräuter vom Keltenhof | Wippler's Winzerbrot

GEBEIZTER FÄRÖER LACHS

14€

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



AUS TOPF & PFANNE - KLASSIKER

LEBER VOM BAUERNHOF HÄHNCHEN

20€

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

Die Tiere werden nach den Vorgaben des 1-Stern Tierschutzlabels des Deutschen Tierschutzbundes gehalten. Im Vergleich zur konventionellen Haltung 30% mehr Platz und 30% mehr Zeit zum Wachsen. Wir haben die langsam wachsende Rasse Ranger. Es gibt ausreichend Beschäftigungsmöglichkeiten. Sie können spielen, rangeln, scharren, sind sehr robust, bleiben gesund. Alle Rohstoffe im Futter werden aus eigenem Anbau und dem Einzugsgebiet Bayern bezogen.

SCHNITZEL „WIENER ART“

20€

saftiges Schnitzel aus dem Schweinerücken vom Sächsischen Landschwein in Wiener Panade | Champignons à la Crème | Pommes frites

STEAK AU FOUR

23€

Steak vom Sächsischen Landschwein | Würzfleisch und 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.

RUSTIKALE SÜLZE VOM SÄCHSISCHEN LANDSCHWEIN

17€

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

SÄCHSISCHER SAUERBRATEN

23€

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

BURGER

20€

250 g bestes Rindfleisch | hausgemacht | Tigerbrötchen | knackiger Salat
aromatischer Bacon | Burgersauce | Cheddar-Käse | Gurkenrelish
+ 3 € Pommes frites | + 4 € Süßkartoffelpommes



AUS TOPF & PFANNE - KLASSIKER

TAFELSPITZ VOM WEIDEKALB

29€

zartes rosa Weidekalb | Meerrettichschaum | Marktgemüse | Kartoffelkräuterpüree
Steirischer Kren

SÄCHSISCHES LANDSCHWEIN

24€

rosa Sous vide gegartes Filet vom Sächsischen Landschwein im Lardomantel
Rahmchampignons | Knöpfli | Gruyère

RAGOUT VOM ALPENRIND

26€

zart geschmortes Alpenrind | Rotweinsoße | Feldgemüse | Rotkohl | hausgemachte
Semmelknödel

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 geschmacksintensives Fleisch ist das Ergebnis.

AUS TOPF & PFANNE - FISCHGERICHTE

BACKFISCH - GOLDBUTT - IN PETERSILIENPANADE

18€

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

SÄCHSISCHE FORELLE AUS DEM BIELATAL

22€

im Ganzen gebraten | Marktgemüse | Püree von Sächsischen Bauernkartoffeln
Dijonsenfsoße

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

RAUCHMATJES

17€

feine Matjesfilets über Buchenholz geräuchert | hausgemachte Remoulade | Zwiebeln
Äpfel | deftige Bratkartoffeln + 4€ Gurkensalat

AUS TOPF & PFANNE - VEGETARISCH & VEGAN

HAUSGEMACHTE KNÖPFLI - VEGETARISCH 18€

Knöpfli | Champignons | Rahmsoße | Kräuter | Gruyère

CREMIGES CARNAROLIRISOTTO - VEGAN MÖGLICH 18€

junger Spinat | konfierte Tomaten | Parmesanschaum | Wildkräuter

gebackenes Pollo fino vom Kikok Maishähnchen 23€

bester verfügbarer Süß - oder Salzwasserfisch 23€

vegane Hähncheneratz 24€

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.

ELBLICK BOWL - VEGAN MÖGLICH - 16€

knackiges Gemüse | Quinoa | Kalamansisaucce | Cashewnüsse | Wiesenkräuter

gebackenes Pollo fino vom Kikok Maishähnchen 23€

fangfrischer Fisch 23€

vegane crispy Hähncheneratz 23€

Mangroven Garnelen 23€



AUS DER SÜSSEN KOMBÜSE

TYPISCH SÄCHSISCHE QUARKKÄULCHEN 9€

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

GEBUTTERTER KAISERSCHMARRN 11€

fein garniert | Vanilleemulsion | rotes Beerenragout

APFELSTRUDEL „OFENFRISCH“ 8€

mit gezogenem Strudelteig | Vanillesoße | Beerenragout

SORBET VARIATION 10€

Dampfersekt | Schokolade

DAMPFERTELLER 12€

Crème brûlée | hausgemachtes Sorbet | Crumble | Fruchtcouli | Schokolade

HANDGESCHÖPFTER BIO WEICHKÄSE 14€

mild und cremig | mit dem unvergleichlichen Geschmack der Heublume | Wippler's Winzerbrot | Chutney von Klingenberg Cranberries

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 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 Erdbeereiscreme von der Senga - Sengana Erdbeere

Kugel Eis 1,60€ | Portion Schlagsahne 1,50€ | Vanillesoße 1,50€ | Beeren- / Apfelragout 2,50€
Unsere hausgemachten 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 Beerenragout, 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

EISZWERG 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€