



PILLNITZER ELBBLICK

SPEISEKARTE



Ihr Restaurant mit Blick auf die Elbe in Dresden Pillnitz

HERZLICH WILLKOMEN 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



 @pillnitzerelbblick

www.pillnitzer-elbblick.de

 @pillnitzerelbblick

VORSPEISEN

ZWIEBELSUPPE 8 €

klare Brühe | Zwiebeln | Kräuter | Käsehaube

SÄCHSISCHE SOLJANKA 7 €

Wurst | Gewürzgurken | Paprika | Zwiebeln | leicht pikant tomatisiert

WÜRZFLEISCH VOM KIKOK HÄHNCHEN 8 €

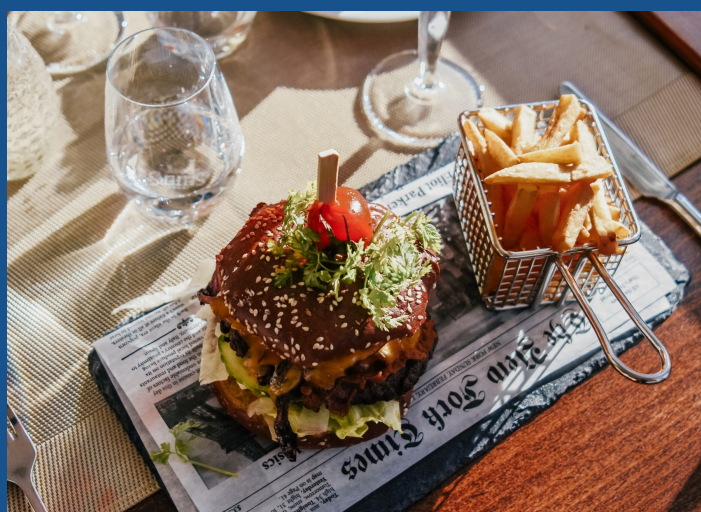
cremig Ragout mit frischen Champignons | Käse überbacken | Baguette
großes Würzfleisch 11 €

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE IM LARDOMANTEL 14 €

hausgemachtes Orangen Chutney | Nadelwaldaromen | Gadewitzer Honig | Wipplers Winzerbrot
eingelegte Gartenradieschen | Kresse

DREIERLEI VON DER OLDENBURGER ENTE 14 €

knusprige Entenpraline | Entenrillettes | Enten – Kürbis – Frischkäse Terrine | hausgemachtes
Orangen Chutney | Kürbispüree | Pflaumenreduktion



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM ALPENRIND

bestes Rindfleisch | glückliches Eigelb | Kapern | Trüffelmayonnaise | rote Zwiebel
eingelegte Gartenradieschen | Wipplers Zwiebelbrot

100g

15 €

200g Portion

25 €

RUSTIKALE SÜLZE AUS EIGENER HERSTELLUNG

18 €

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

RAUCHMATJES - HAUSFRAUENART

18 €

feine Matjesfilets über Buchenholz geräuchert | selbstgemachte Hausfrauensoße | Zwiebeln
Äpfel | Spreewaldgurke | deftige Bratkartoffeln
Gurkensalat + 4 €

HAUPTGERICHTE - FLEISCH

LEBER VOM BAUERNHOF HÄHNCHEN

21 €

Hähnchenleber | Portweinssoße | Püree von Sächsischen Bauernkartoffeln | Apfel - Zwiebelconfit

Die Tiere werden nach den Vorgaben des 1-Stern Tierschutzlabels des Tierschutzbundes gehalten. Im Vergleich zur konventionellen Haltung haben sie 30% mehr Platz und 30% mehr Zeit zum Wachsen. Die langsam wachsende Rasse Ranger hat 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“

21 €

Schnitzel vom Sächsischen Landschwein in Wiener Panade | glasiertes Erbsen - Karottengemüse
Pommes frites

Bratkartoffeln statt Pommes +3,50€

SÄCHSISCHES BRAUMEISTER SCHNITZEL

23 €

gefüllt mit Schinken und Käse in Wiener Panade | glasiertes Erbsen - Karottengemüse
Pommes frites

HAUPTGERICHTE – FLEISCH

STEAK AU FOUR

24 €

Steak vom Sächsischen Landschwein | Würzfleisch und Käse gratiniert
glasierte Erbsen - Karottengemüse | deftige Bratkartoffeln

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

23 €

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

Färsen aus dem deutschen Voralpenland, zwischen Donau und Alpen, werden 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.

OMAS RIESEN RINDERROULADE

28 €

hausgemacht & lecker gefüllt mit Sächsischem Bauchspeck | Spreewaldgurke | Bautzener
Senf | Zwiebeln | arteigene Rotweinsauce | Apfelrotkohl | Klöße

OLDENBURGER ENTENBRATEN

arteigene Orangensauce | Rotkohl | glasierte Maronen | Klöße
1/4 Ente - 23 € | 1/2 Ente - 26 €

HEIMISCHER WILDGULASCH

25 €

was dem Jäger vor die Flinte läuft | Cranberry - Wacholdersauce | Elbblickknödel
Schwarzwurzel - Rosenkohlgemüse | Klingenberg Cranberry Marmelade

ENTEN BURGER

20 €

butterweiche gezupfte Oldenburger Ente im Entensud | deftiges Apfelrotkraut
Orangen Chutney | luftiges Brioche

ELBLICK BURGER

20 €

250 g bestes Rindfleisch hausgemacht | luftiges Brioche Brötchen | knackiger Salat
aromatischer Bacon | Burgersauce | Cheddar-Käse | Gurkenrelish | Zwiebelconfit
Pommes frites + 4 €
Süßkartoffelpommes + 5 €
Trüffelmayonnaise oder Aioli zum Dippen + 2,50 €

HAUPTGERICHTE - VEGETARISCH

VEGANE BOWL (3 ZUR AUSWAHL) 25 €

Chili Sin Carne oder Jack Fruit Ragout oder Linsen Curry mit Crispy Chicken
Gnocchi di barbabietole | Spinat | Karotten | Kürbisgemüse | Rettich Spaghetti | Pinienkerne
Kresse

GNOCCHI DI BARBABIETOLE - VEGETARISCH - 18 €

aromatische Sauce Mornay | Gruyère | Spinat | Radebeuler Hokkaido Kürbis | Pinienkerne

KNÖDEL TRIALOG -VEGETARISCH- 20 €

Kräuter Semmelknödel | Tomaten - Käseknödel | Spinatknödel | aromatische Sauce Mornay
Blattspinat | Radebeuler Kürbis | Pinienkerne

HAUPTGERICHTE - FISCH

SÄCHSISCHE FORELLE 25 €

im Ganzen gebraten | glasierte Honigmöhren | Püree von Sächsischen Bauernkartoffeln
Nussbutter

Ein Stück regionale Heimat. Frische Forelle aus Sachsen. Unsere Forellen kommen aus einer privaten Fischerei, werden nur auf Bestellungen geschlachtet und haben beste Lebensbedingungen und sind somit ein Hochgenuss.

FISCHPLATTE ELBBLICK 27 €

besten Süß- oder Salzwasserfisch | Gambas | Grünschalens Muschel | Hummer - Portweinsauce
glasierte Honigmöhren | Kräuterpüree

Verpackung zum Mitnehmen der Restspeisen 1 €

AUS DER SÜßEN KOMBÜSE

TYPISCH SÄCHSISCHE QUARKKEULCHEN - UNSERE EMPFEHLUNG - 9 €
hausgemacht | Apfelragout | Sahnetupfer

APFELSTRUDEL „OFENFRISCH“ 9 €
mit gezogenem Strudelteig | Vanillesoße | Beerenragout

QUARKKRAPFEN 9 €
Pflaumenkompott | Vanilleemulsion | kandierte Nüsse

DAMPFERTELLER 12 €
Liquor 43 Crème brûlée | hausgemachtes Sorbet | Crumble | Fruchtcouli | Schokolade

KUCHENSPEZIALITÄTEN - KUCHEN NACH ANGEBOT
Stück Hausmannskuchen 3,80 € | Portion Sahne 1,50 € | Stück Torte 5,50 €

EIS & EISSPEZIALITÄTEN

UNSERE PREMIUM EISSORTEN

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 1,80€ | Portion Schlagsahne 1,50€ | Vanillesoße 1,50€ | Beeren- / Apfelragout 2,50€
unsere hausgemachten Sorbets nach Angebot 2,50€ pro Kugel

EISKAFFEE 6 €
kräftiger kalter Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne, Hippe, mit viel Liebe dekoriert

TRINKSCHOKOLADE 6 €
viel Schokolade, cremiges Vanilleeis, Schlagsahne, Hippe, mit viel Liebe dekoriert

EIS & EISSPEZIALITÄTEN

EISKAFFEE & TRINKSCHOKOLADE - vegan -	6,50 €
SCHWEDENBECHER 2 Kugeln cremiges Vanilleeis, 1 Kugel Chocolat Chips, Apfelragout, Eierlikör, Schlagsahne	8,50 €
ROBERTS SCHOKOHAMMER 3 Kugel Schokoladen Eis, kräftige Schokoladensauce, Schlagsahne, Hippe	8,50 €
BEERENBECHER 3 Kugeln cremiges Vanilleeis, rotes Beerenragout, Vanillesauce, Schlagsahne, Hippe	8,50 €
NUSSBECHER 3 Kugeln edles Pistazien Eis, kandierte Nüsse, Schlagsahne, Hippe	8,50 €
ESPRESSO & EIS 1 Kugel Eis nach Wahl, Crumbles, Sahnetupfer, Espresso, Hippe	5,50 €
EISZWERG KATRIN - KINDERBECHER viel Schokolade, cremiges Vanilleeis, Schlagsahne, Hippe	4,50 €

Noch keine Location für Ihre Familienfeier, Firmenfest oder andere Veranstaltung?
Wir sind die perfekte Location an der Elbe!

Ihre Wünsche und Vorstellungen, verbunden mit unserer Kompetenz und Erfahrung, machen Ihre Feier zu einem unvergesslichem Erlebnis. Gern helfen wir Ihnen bei der Planung und Vorbereitung und kümmern uns auch um das Rahmenprogramm Ihrer Veranstaltung. Wir bieten eine große Auswahl an Menü- und Büffeltvorschlägen, ganz nach Ihrem Geschmack. Gerne bieten wir auch Catering bis 25km an.

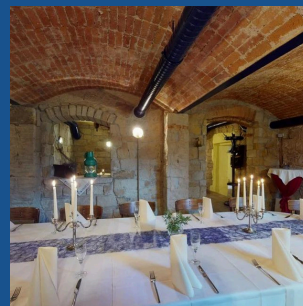
Melden Sie sich gerne jederzeit bei uns auf info@pillnitzer-elbblick.de oder unter + 49 (0) 351 42 483 33



PROMENADENDECK
bis zu 100 Personen



SONNENTERRASSE
bis zu 150 Personen



SCHMUIGGLERDECK
bis zu 70 Personen



DAMPFERGARTEN
bis zu 200 Personen