



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.

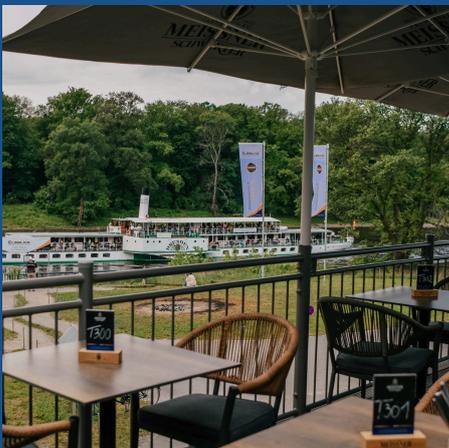
Bei gepflegtem Service, kleinen und großen Köstlichkeiten, können Sie bei uns verweilen und die Seele baumeln lassen.

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

TOMATENRAHMSÜPPCHEN **8 €**

fruchtig | leicht pikantes Süsspchen von sonnengereiften Strauchtomaten
Basilikum-Pinienkern Pesto

SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE **8 €**

leckeres Süsspchen von sächsischen Bauernkartoffeln | Wiener | Majoran | viel Liebe

WÜRZFLEISCH VOM KIKOK HÄHNCHEN **8 €**

cremigcs Ragout mit frischen Champignons | Käse überbacken | Baguette
großes Würzfleisch **12 €**

KLEINER GARTENSALAT DER SAISON **8 €**

bunter knackiger Salat | bunte Kerne | Hausdressing | Baguette

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE IM LARDOMANTEL **14 €**

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

CEVICE VOM LACHSTATAR **14 €**

Färöer Lachs | Gartenradiesschen | Limonen - Kräuterquark | Senfkaviar | Kresse | Baguette

HANDGESCHNITTENER TATAR VOM ALPENRIND

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

100g - 15 €

200g - 23 €

HAUPTGERICHTE - FLEISCH

RUSTIKALE SÜLZE AUS EIGENER HERSTELLUNG 18 €

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

LEBER VOM BAUERNHOF HÄHNCHEN 21 €

Hähnchenleber | Portweinssoße | Risotto von sächsischen Bauernkartoffeln
Apfel - Zwiebelconfit

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.

SCHNITZEL „WIENER ART“ 22 €

Schnitzel vom sächsischen Landschwein in Wiener Panade | Rahmchampignons
Pommes frites

„STEAK AU FOUR“ 24 €

Steak vom sächsischen Landschwein | Würzfleisch & Käse gratiniert | glasierte Karotten
Brokkoli | 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 24 €

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

BACKHÄHNCHEN 22 €

gebackenes Kikok – Hähnchen | hausgemachte Remouladensoße | Kartoffel – Gurkensalat



HAUPTGERICHTE - FLEISCH

ENTRECÔTE VOM ALMWEIDERIND 28 €

250g feinstes Steak | Bergkräuterbutter | Knoblauchbaguette | Buchenpilze
kleiner bunter Salat +6 €

Almweiderind aus österreichischen Bergregionen. Die Rinder stammen von verschiedenen Almen aus der Steiermark und den angrenzenden Regionen. Das rauere Klima auf einer Alm mögen nicht nur die Kühe lieber, es sorgt auch für magere, sehr kräuterreiche Wiesen. Diese Faktoren sowie viel Bewegung ergeben ein geschmacksintensives Rindfleisch mit der gewünschten intramuskulären Fetteinlagerung.

ELBBLICK BURGER 20 €

250g bestes Alpenrind hausgemacht | luftiges Brioche Brötchen | aromatischer Bacon
Burgersoße | Cheddarkäse | Gurkenrelish | Zwiebelconfit

Pommes frites +4 €

Süßkartoffel Pommes +6 €

hausgemachter Coleslaw Salat +6 €

Trüffelmayonnaise oder Aioli zum Dippen +2,50 €

HAUPTGERICHTE - FISCH

RAUCHMATJES 18 €

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

OFENKARTOFFEL MIT CEVICE VOM LACHSTARTAR 18 €

große sächsische Bauernkartoffel | Färöer Lachs | hausgemachter Limonen - Kräuterquark
kleiner bunter Gartensalat

ohne Lachs 15€

FANG DER WOCHE 27 €

besten verfügbarer Süß- oder Salzwasserfisch | weiße Portweinsoße | Brokkoliröschen
glasierte Karotten | Risotto von sächsischen Bauernkartoffeln

BACKFISCH 22 €

Goldbutt in Petersilienpanade | hausgemachte Remouladensoße | Kartoffel - Gurkensalat

HAUPTGERICHTE - VEGETARISCH

ELBLICK KOKOS – CURRY BOWL – VEGAN - 20 €

Himalaya Reis | Karotten | Brokkoli Röschen | Edamame | Kokos - Mangosoße | Rettich
Spaghetti | Kresse | Pekannüsse

mit mariniertem Zitronenpfeffer Kikok Hähnchen - 26 € | mit Gambas - 26 € | mit Fang der
Woche - 26 € | mit veganem Hähnchenersatz - 26 €

FRISCHEI PASTA – VEGAN MÖGLICH - 16 €

frische Pasta | Basilikum-Pinienkern Pesto | Honigtomaten | junger Lauch

mit mariniertem Zitronenpfeffer Kikok Hähnchen - 26 € | mit Gambas - 26 € | mit Fang der
Woche - 26 € | mit veganem Hähnchenersatz - 26 €

GROßER SALAT DER SAISON 15 €

bunter knackiger Salat | bunte Kerne | Hausdressing | Baguette

mit mariniertem Zitronenpfeffer Kikok Hähnchen - 22 € | mit Gambas - 22 € | mit gebackenen
Crispy Rote - Beetesticks & Ziegenkäse - 22 € | mit veganem Hähnchenersatz - 22 €

AUS DER SÜßEN KOMBÜSE

TYPISCH SÄCHSISCHE QUARKKEULCHEN - UNSERE EMPFEHLUNG - 9 €

hausgemacht | Apfelragout | Sahnetupfer

APFELSTRUDEL „OFENFRISCH“ 9 €

mit gezogenem Strudelteig | Vanillesoße | Beerenragout

REIS TRAUTTMANSDORFF 9 €

Milchreis | Zwergorangenkonfit | Himbeercouli | Crumbles | Vanille

KÄSEPLATTE 12 €

Rhöner Dorfkäse „Heublume“ | Sauerrahm Parfait | Cassis - Feigen Ragout | Winzerbrot

KUCHENSPEZIALITÄTEN - KUCHEN NACH ANGEBOT

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

EIS & EISSPEZIALITÄTEN

UNSERE PREMIUM EISSORTEN

kräftiges Schokoladen Eis mit Schokostückchen | cremiges Vanille Eis mit Bourbon Vanille | Stracciatella Eis
Pistazien Eis mit Pistazienstücken | fruchtige Erdbeereiscremé von der Senga-Sengana Erdbeere | Haselnuss
Krokant Eis

Kugel Eis 1,80€ | Portion Schlagsahne 1,50€ | hausgemachtes Sorbet nach Angebot 2,50€ pro Kugel

ESPRESSO & EIS

6 €

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

TRINKSCHOKOLADE - AUCH VEGAN MÖGLICH -

6 €

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

EISKAFFEE - AUCH VEGAN MÖGLICH -

6 €

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

SCHWEDENBECHER

9 €

3 Kugeln cremiges Vanilleeis | Apfelragout | Eierlikör | Schlagsahne | Hippe

ROBERTS SCHOKOHAMMER

9 €

3 Kugeln Chocolat Chips | kräftige Schokoladensoße | Schlagsahne | Hippe

BEERENBECHER

9 €

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

NUSSBECHER

9 €

2 Kugeln Pistazieneis | 1 Kugel Haselnuss Krokant Eis | kandierte Nüsse | Schlagsahne | Hippe

BANANEN BECHER

9 €

3 Kugeln Stracciatellaeis | Banane | Schokoladensoße | Schlagsahne | Hippe

EISZWERG KATRIN - KINDERBECHER

5 €

viel Schokolade | cremiges Vanilleeis | Schlagsahne | Hippe



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 Büffetvorschlägen, 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