



PILLNITZER ELBBLICK 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



VORSPEISEN

PASTINAKENRAHMSÜPPCHEN



8 €

Pastinakenpüree | Yuzuöl | Baguette

mit hausgeräucherter Entenbrust

12 €

KÜRBIS – KOKOSSUPPE



9 €

leicht pikant | Kürbispüree | geröstete Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl

KRAFTBRÜHE VOM WEIDERIND

8 €

Marktgemüse | Polenta | zartes Almrind

WÜRZFLEISCH VOM KIKOK - GEFLÜGEL

8 €

cremiges Ragout mit frischen Champignons | Käse überbacken | Baguette

großes Würzfleisch

12 €

KÜRBIS VARIATION



12 €

Dreierlei vom Hokkaido - Kürbis | Kürbispolenta | Kürbispüree | geröstete Kürbiskerne
marinierter Orangen – Chicoréesalat

mit hausgeräucherter Oldenburger Entenbrust

14 €

LACHSTATAR IM KARTOFFELNEST

14 €

feinster gebeizter Färöer Lachs | kräftige Zitrusaromen | Walnüsse | Honig – Senfcreme
marinierter Orangen – Chicoréesalat | Kartoffelkörnchen

CARPACCIO VOM ALMRIND

15 €

bestes Rindfleisch | Parmesan | Trüffelöl | gegrillte Honigtomaten | geröstete Pinienkerne
ofenfrisches Baguette

ELBBLICK SALAT DER SAISON

Endivie | karamellisierte Williamsbirne und Hokkaido - Kürbis | geröstete Walnüsse
gebackene rote Bete Sticks

mit lauwarmen Ziegenkäse | Gadewitzer Honig | Nadelwaldaromen



20 €

mit hausgeräucherter Entenbrust

22 €

HAUPTSPEISEN - FLEISCH & FISCH

SCHAUFELSTÜCK

22 €

knusprig gegrillt und butterweich vom sächsischen Landschwein | deftiges Schlachtekraut
arteigener Fond | Elbblick Semmelknödel | Röstzwiebel

RUSTIKALE SÜLZE AUS EIGENER HERSTELLUNG

19 €

Spreewaldgurken | hausgemachte Remouladensoße | Zwiebelringe | deftige Bratkartoffeln

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 | Portweinsoße
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.

CREPINETTE VOM SÄCHSISCHEN LANDSCHWEIN

25 €

Schweinefilet sous vide gegart | umhüllt mit Kräuter – Pilzfarce | Rahmchampignons
Röstzwiebeln | Stampfkartoffeln von sächsischen Bauern

COQ AU VIN

24 €

Keule vom Kikok Maishähnchen | zart geschmort | Rotweinsoße | Karotten | Champignons
Stampfkartoffeln von sächsischen Bauern



Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.
Für Beilagenwechsel berechnen wir 1 €, für Bratkartoffeln 3,50 € - Verpackung zum Mitnehmen der Restspeisen 1 €.

HAUPTSPEISEN - FLEISCH

LEBER VOM WEIDEKALB

23 €

Kalbsleber | Portweinsoße | Röstzwiebeln | Karotte | Apfelragout | Pillnitzer Wiesenkräuterbutter
Stampfkartoffeln von sächsischen Bauern

SÄCHSISCHER SAUERBRATEN

24 €

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

ZWEIERLEI VON DER OLDENBURGER ENTE

25 €

Brust und Keule knusprig gegrillt mit Gadewitzer Honig glasiert | Orangensoße | Apfelrotkohl
Kartoffelklöße

HEIMISCHER WILDGULASCH AUS DER REGION

27 €

was dem Jäger vor die Flinte läuft | Apfelrotkohl | Elbblick Semmelknödel
hausgemachtes Johannisbeergelee | Rotweinbirne

HAUPTSPEISEN - FISCH

RAUCHMATJES

19 €

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

KÜRBIS LACHS GNOCCHI

26 €

Färöer Lachs | Gnocchi | Hokkaido - Kürbis | geröstete Kürbiskerne | Mangold
Parmesan Espuma

SARLHUSENER GOLDFORELLE

28 €

Filet von der Goldforelle | Parmesan Espuma | Karotten | Mangold
Stampfkartoffeln von sächsischen Bauern

HAUPTSPEISEN - VEGETARISCH

SCHNITZEL „WIENER ART“



22 €

veganes glückliches Schnitzel | Rahmchampignons | Pommes frites

KÜRBIS GNOCCHI



20 €

Gnocchi | Hokkaido - Kürbis | geröstete Kürbiskerne | Mangold | gebackene rote Bete Sticks
veganer Parmesan Espuma

AUS DER SÜßEN KOMBÜSE

TYPISCH SÄCHSISCHE QUARKKEULCHEN - UNSERE EMPFEHLUNG -

9 €

hausgemacht | Apfelragout | Sahnetupfer | Apfelgel | hübsch angerichtet

KLEINER KRÄFTIGER SCHOKOLADENKUCHEN

12 €

mit flüssigem Kern | Sorbet | Pistazienerde | Zwergorangen | Hippe

„PLINSE“

10 €

der lockere sächsische Eierkuchen | Buttermilch | Zucker & Zimt | Apfelkompott | Hippe

VEILCHEN PANNA COTTA

12 €

Birnenkompott | Vanillesoße | Pistazienerde | Hippe

KUCHENSPEZIALITÄTEN - KUCHEN NACH ANGEBOT

Stück Hausmannskuchen 3,90 € | Stück Torte 5,50 € | Portion Sahne 1,50 €



Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.
Für Beilagenwechsel berechnen wir 1 €, für Bratkartoffeln 3,50 € - Verpackung zum Mitnehmen der Restspeisen 1 €.

EIS & EISSPEZIALITÄTEN

UNSERE PREMIUM EISSORTEN

cremiges Stracciatella Eis
kräftiges Schokoladen Eis mit Schokostückchen
cremiges Vanille Eis mit Madagaskar Vanille
Pistazien Eis mit Pistazienstücken
fruchtige Erdbeereiscreme
cremiges Walnuss Eis
Kugel 2 € | Schlagsahne 1,50 € | hausgemachtes Sorbet (nach Angebot) Kugel 2,80€

TRINKSCHOKOLADE

7 €

viel Schokolade | cremiges Vanille Eis | Schlagsahne | Hippe

ESPRESSO & EIS

6 €

1 Kugel Eis nach Wahl | leckerer Espresso | Schlagsahne | Hippe

EISKAFFEE

7 €

kräftiger kalter Kaffee | Vanille Eis | Schlagsahne | Hippe

AFFOGATO – ITALIEN PUR

5 €

1 Kugel Vanille Eis | mit heißem Espresso übergossen

SCHWEDENEISBECHER

9,50 €

3 Kugeln cremiges Vanille Eis | Apfelragout | Eierlikör | Schlagsahne | Hippe

ROBERTS SCHOKOHAMMER

9,50 €

3 Kugeln Schokoladen Eis | kräftige Schokoladensoße | Schlagsahne | Hippe

NUSSBECHER

9,50 €

1 Kugel edles Pistazien Eis | 2 Kugeln Walnuss Eis | kandierte Nüsse | Schlagsahne | Hippe

BANANEN BECHER

9,50 €

3 Kugeln Stracciatella Eis | Bananen | Schokosoße | Schlagsahne | Hippe

KINDERBECHER

5 €

1 Kugel Eis nach Wahl | bunte Smarties | Sahnetupfer | 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



PROMENADEDECK
bis zu 100 Personen



SONNENTERRASSE
bis zu 150 Personen



SCHMUIGGLERDECK
bis zu 70 Personen



DAMPFERGARTEN
bis zu 200 Personen