

„Herzlich Willkommen im Pöllnitzer Elbblick“



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

Malerisch an der Elbe gelegen unweit von Schloss Pöllnitzer und den Pöllnitzer Weinbergen gelegen ist es uns 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 Schönen Tropfen Sächsischen 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 Pöllnitzer Elbblick wünscht all unseren Gästen unvergessliche Stunden.

Zu gutem Bier sitzt fröhlich nieder.
Kehr fröhlich heim, komm fröhlich wieder.

Leinen los!

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in Schriftlicher Form.

Aus dem Elbblick Suppentopf

Ukrainische Soljanka

Pikant abgeschmeckt mit Sauerrahm und Bauernbaguette 3,90 €

Sächsische Kartoffelsuppe

Feines Süppchen von sächsischen Bauernkartoffeln mit Bauchspeck und Majoran verfeinert 4,90 €

Kleine Köstlichkeiten

Leinen los!

Würzfleisch

Feines Ragout vom Landschwein, mit frischen Champignons und Käse überbacken 5,90 €

Kleiner bunter Salat der Saison

mit hausgemachtem Bautzener Senfdressing 6,90 €

Hausmacher Sülze

mit Remouladensobe, Zwiebelringen und deftigen Bratkartoffeln 8,90 €

„Rauchmatjes“

feine Matjesfilets über Buchenholz geräuchert mit hausgemachter Remoulade, Zwiebeln, Äpfeln und deftigen Bratkartoffeln 9,90 €

Gebackener Sächsischer Ziegenkäse

Im Kräutermantel gebackener Ziegenkäse auf Carpaccio von sonnengereiften Strauchtomaten mit Preiselbeer - Balsamico Vinaigrette und Bauernbaguette 10,50 €

„Lieber den Anker verlieren als das Schiff.“

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich

oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Aus Topf und Pfanne...



Elbblick Honig Krustenbraten

Schinkenkrustenbraten mit Wild Blütenhonig & Gartenkräutern
auf Biersoße, Elsässer Weinkraut
und hausgemachten Semmelknödeln

13,90 €

Schweinesteak au four

Softiges Steak aus dem Schweinerücken
mit Würzfleisch überbacken, jungen Buttererbsen, Kroketten

14,50 €

Medaillons vom Landschwein

Softige Schweinemedaillons mit Kräuter - Rahmchampignons
und Kroketten

14,90 €

Sächsischer Sauerbraten

Hausmarinierter Braten vom Rind,
samtiger Rosinensobe, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

15,50 €

Gratiniertes Hähnchenbrustfilet

Brust vom Landhähnchen überbacken mit Mozzarella
und Basilikum Pesto, Ratatouille Gemüse und Bandnudeln

16,50 €

Schnitzel „Wiener Art“

Softiges Schnitzel aus dem Schweinerücken in Wiener Panade,
kleinem buntem Gartensalat der Saison und Pommes frites

16,90 €

Argentinisches Hüftsteak

Steak aus der Rinderhäfte medium gebraten,
kleinem Elbblick Salat, deftigen Bratkartoffeln
und grüner Pfeffersobe

19,90 €

Besser zu viel gegessen als zu wenig getrunken.

Leinen los!

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich
oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Pasta ...

Parmesan - Pasta

Feine Pasta mit frischem Rucola, Kirschtomaten, jungem Lauch und gehobeltem Grand Padano

11,90 €

Räucherlachs Pasta

Bandnudeln in Zitronen - Riesling Soße, Wacholder geräuchertem Fjord Lachs, mediterranem Gemüse und gehobeltem Parmesan

14,90 €

Frischer Fisch...



„Fang des Tages“

Frischer Fisch nach Angebot in edlem Wallnussöl gebraten auf cremigem mediterranem Gemüse Risotto

14,90 €

Fangfrische Regenbogenforelle

in Mandelbutter gebraten, kleinem buntem Gartensalat, Petersilienkartoffeln dazu Apfel - Meerrettich - Dill Schmand

16,90 €

Saltimbocca vom Zanderfilet

Zanderfilet im Lardomantel, buntes Ratatouille Gemüse und Rosmarin Kartoffeln

17,90 €

"Die Sache hat doch einen Haken", sagte der Fisch
und ging an die Angel.

Leinen los!

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich
oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Aus der süßen Kombüse

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit viel frischen Äpfeln, verfeinert mit Rosinen und Ceylon Zimt,
vanillesoße und Sahnetupfer

5,50 €

Sorbet vom Granny Smith

Hausgemachtes Apfelsorbet mit Sekt gespritzt
auf fruchtigem Obstsalat und Schoko - Ingwer Reduktion

5,90 €

Typisch Sächsische Quarkkeulchen

Klassisch mit Apfelmus und Sahnetupfer

6,50 €

„Schokoladenverführung“

Kleines Schokoladen Küchlein
mit flüssigem Kern, vanillesoße,
fein arrangiert

6,90 €

Satt heißt nicht, dass keine Schokolade mehr reinpasst.

Leinen los!

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich

oder auf Anfrage in schriftlicher Form.