



## Bistrokarte

### Vorspeise

Tomate-Mozzarella  
mit Rucola-Pesto und Crostini C,F  
€ 7,50

Matjes mit Bohnen, Apfel-Zwiebel-Mayonnaise  
und Kräuterkartoffeln A,C,H  
€ 9,50

Geröstetes Baguette mit Rindersaftschinken,  
Meerrettich und Ei A,C,6  
€ 7,50

### Suppen

Pfifferlingschaumsuppe mit Kaninchen F  
€ 7,00

Kalte Gurken-Joghurtsuppe  
mit geräucherter Forelle F  
€ 6,50



## Bistrokarte

### Vorspeise

Tomate-Mozzarella  
mit Rucola-Pesto und Crostini C,F  
€ 7,50

Matjes mit Bohnen, Apfel-Zwiebel-Mayonnaise  
und Kräuterkartoffeln A,C,H  
€ 9,50

Geröstetes Baguette mit Rindersaftschinken,  
Meerrettich und Ei A,C,6  
€ 7,50

### Suppen

Pfifferlingschaumsuppe mit Kaninchen F  
€ 7,00

Kalte Gurken-Joghurtsuppe  
mit geräucherter Forelle F  
€ 6,50

## Hauptgerichte

### *Vegetarisches*

Tagliatelle mit Rahmpfifferlingen  
und schwarzen Nüssen c  
€ 15,50

Gemüse-Quiche mit Sonnenblumenkernen,  
Salat und Gurkenquark A,C,F  
€ 13,50



Gebratene Maispouardenbrust  
mit Risotto und mediterranem Gemüse A,C,F  
€ 18,00

Gebratenes Lachsfilet  
mit Cranberry-Spinat und rahmigen Kartoffeln C,F,  
€ 19,00

Paprika-Gnocchi-Pfanne mit Rucola  
und gebackenem Schweinefilet A,C,F,J  
€ 17,50  
*vegetarisch € 13,50*

Spaghetti mit Rindfleischstreifen,  
getrockneten Tomaten und Zucchini A,C  
€ 18,00

Gebratene Kalbsleber mit Bärlauchpüree,  
jungen Möhren und Aprikose F  
€ 20,50

Rostbrätl mit Bratkartoffeln und Salat  
€ 16,90

## Dessert

Orangen Kaltschale  
mit Himbeer-Pannacotta F  
€ 7,00

Geeistes Amarettomousse  
mit Erdbeer-Wassermelonensalat F  
€ 7,00

## Hauptgerichte

### *Vegetarisches*

Tagliatelle mit Rahmpfifferlingen  
und schwarzen Nüssen c  
€ 15,50

Gemüse-Quiche mit Sonnenblumenkernen,  
Salat und Gurkenquark A,C,F  
€ 13,50



Gebratene Maispouardenbrust  
mit Risotto und mediterranem Gemüse A,C,F  
€ 18,00

Gebratenes Lachsfilet  
mit Cranberry-Spinat und rahmigen Kartoffeln C,F,  
€ 19,00

Paprika-Gnocchi-Pfanne mit Rucola  
und gebackenem Schweinefilet A,C,F,J  
€ 17,50  
*vegetarisch € 13,50*

Spaghetti mit Rindfleischstreifen,  
getrockneten Tomaten und Zucchini A,C  
€ 18,00

Gebratene Kalbsleber mit Bärlauchpüree,  
jungen Möhren und Aprikose F  
€ 20,50

Rostbrätl mit Bratkartoffeln und Salat  
€ 16,90

## Dessert

Orangen Kaltschale  
mit Himbeer-Pannacotta F  
€ 7,00

Geeistes Amarettomousse  
mit Erdbeer-Wassermelonensalat F  
€ 7,00

## Unsere Klassiker

Sächsische Kartoffelsuppe mit Wursteinlage <sup>6, F, H</sup>

€ 6,90

½ Portion: € 5,00



Tafelspitzsülze mit Rohkostsalat, Zwiebeln,  
Remoulade und Bratkartoffeln <sup>A, F, H, I</sup>

€ 12,50



Sächsische Riesenbratwurst  
mit Schlachtekraut und Abernmauke <sup>4, C, F, H</sup>

€ 11,50



Sächsisches Wildbrett'l  
feine Spezialitäten vom Wild mit saurer Gurke,  
Preiselbeeren, frisches Brot und Butter <sup>4,5,6,C,F</sup>

€ 13,50



Pillnitzer Schlossplatte  
Schinken, Käse, Räucherfisch  
und hausgemachte Feinschmeckerspezialitäten  
mit frischem Brot und Butter <sup>5,6,C,F</sup>

€ 14,50



Käsebrett vom Lauterbacher Ziegenhof  
mit Butter, Quittensenf und frischem Brot <sup>C,F</sup>

€ 13,50

## Unsere Klassiker

Sächsische Kartoffelsuppe mit Wursteinlage <sup>6, F, H</sup>

€ 6,90

½ Portion: € 5,00



Tafelspitzsülze mit Rohkostsalat, Zwiebeln,  
Remoulade und Bratkartoffeln <sup>A, F, H, I</sup>

€ 12,50



Sächsische Riesenbratwurst  
mit Schlachtekraut und Abernmauke <sup>4, C, F, H</sup>

€ 11,50



Sächsisches Wildbrett'l  
feine Spezialitäten vom Wild mit saurer Gurke,  
Preiselbeeren, frisches Brot und Butter <sup>4,5,6,C,F</sup>

€ 13,50



Pillnitzer Schlossplatte  
Schinken, Käse, Räucherfisch  
und hausgemachte Feinschmeckerspezialitäten  
mit frischem Brot und Butter <sup>5,6,C,F</sup>

€ 14,50



Käsebrett vom Lauterbacher Ziegenhof  
mit Butter, Quittensenf und frischem Brot <sup>C,F</sup>

€ 13,50

## Kuchen und Tortenangebot

€ 3,60 – € 4,40

*Unser reichhaltiges Kuchenbuffet finden Sie  
in unserem Wintergartencafé.*

Unsere Speisen können Spuren enthalten von:

A Eier	F Milch
B Erdnüsse	G Schalenfrüchte
C glutenhaltiges Getreide	H Sellerie
D Sojabohnen	I Senf
E Schwefeldioxid & Sulphite	J Sesamsamen

1 koffeinhaltig 2 chininhaltig 3 mit Konservierungsstoff 4 mit Phosphat  
5 mit Süßungsmitteln 6 mit Pökelsalz 7 mit Farbstoff 8 geschwefelt  
9 geschwärzt 10 mit Antioxidationsmittel  
Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!

## Kuchen und Tortenangebot

€ 3,60 – € 4,40

*Unser reichhaltiges Kuchenbuffet finden Sie  
in unserem Wintergartencafé.*

Unsere Speisen können Spuren enthalten von:

A Eier	F Milch
B Erdnüsse	G Schalenfrüchte
C glutenhaltiges Getreide	H Sellerie
D Sojabohnen	I Senf
E Schwefeldioxid & Sulphite	J Sesamsamen

1 koffeinhaltig 2 chininhaltig 3 mit Konservierungsstoff 4 mit Phosphat  
5 mit Süßungsmitteln 6 mit Pökelsalz 7 mit Farbstoff 8 geschwefelt  
9 geschwärzt 10 mit Antioxidationsmittel  
Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!

## **Pillnitzer Eiskarte**

### **Gemischtes Eis**

mit Sahne <sup>F</sup>

€ 5,50

mit Früchten und Sahne <sup>F</sup>

€ 6,90

### **Nussgenuss**

Walnuss-, Haselnuss- und Pistazieneis  
mit gerösteten Nüssen und Sahne <sup>F,G</sup>

€ 7,60

### **Schwedeneisteller „klassisch“**

Apfelragout, Vanilleeis,  
Schokoladeneis, Sahne, Eierlikör <sup>F</sup>

€ 7,60

### **Frühlingsbecher**

Rhabarberragout, Erdbeeren,  
Erdbeer- und Vanilleeis <sup>F</sup>

€ 7,60

### **Schwarzwaldbecher**

Kischragout, Likör,  
Joghurt, Schokoladen- und Kirscheis <sup>F</sup>

€ 7,60

### **Heiße Himbeeren**

im Cappuccinoglas,  
Vanilleeis <sup>F</sup>

€ 4,20

### **Eisschokolade**

Mit Schokoladeneis und Sahne <sup>F</sup>

€ 5,00

### **Eiskaffee**

Mit Vanilleeis und Sahne <sup>F</sup>

€ 5,00

\*\*\*\*\*

## **Pillnitzer Eiskarte**

### **Gemischtes Eis**

mit Sahne <sup>F</sup>

€ 5,50

mit Früchten und Sahne <sup>F</sup>

€ 6,90

### **Nussgenuss**

Walnuss-, Haselnuss- und Pistazieneis  
mit gerösteten Nüssen und Sahne <sup>F,G</sup>

€ 7,60

### **Schwedeneisteller „klassisch“**

Apfelragout, Vanilleeis,  
Schokoladeneis, Sahne, Eierlikör <sup>F</sup>

€ 7,60

### **Frühlingsbecher**

Rhabarberragout, Erdbeeren,  
Erdbeer- und Vanilleeis <sup>F</sup>

€ 7,60

### **Schwarzwaldbecher**

Kischragout, Likör,  
Joghurt, Schokoladen- und Kirscheis <sup>F</sup>

€ 7,60

### **Heiße Himbeeren**

Im Cappuccinoglas,  
Vanilleeis <sup>F</sup>

€ 4,20

### **Eisschokolade**

Mit Schokoladeneis und Sahne <sup>F</sup>

€ 5,00

### **Eiskaffee**

Mit Vanilleeis und Sahne <sup>F</sup>

€ 5,00

\*\*\*\*\*

**Für unsere Eisbecher verwenden wir ausschließlich hochwertige Mövenpick-Eiscreme**

**Für unsere Eisbecher verwenden wir ausschließlich hochwertige Mövenpick-Eiscreme**