



Veranstaltungskalender 2026

Events, Genuss & gute Stimmung
– seien Sie dabei!

Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Abende
voller Geschmack, Musik und
guter Gesellschaft.

- Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Platz
- Kommen Sie mit Familie, Freunden oder dem Team vorbei
- Gemeinsam genießen macht einfach mehr Spaß

Das gesamte Schlossi-Team freut sich auf schöne
Abende mit Ihnen.



Tel.: 0351 - 26140

Email: reservierung@schlosshotel-pillnitz.de

Homepage: www.schlosshotel-pillnitz.de

Ostern im Schlosshotel Pillnitz

Fischmenü am Karfreitag
03.04.2026

Geflämmte Langburkersdorfer Lachsforelle
Spargelsalat Ponzu | Tomate | Bärlauch

Knuspriger Loup de Mer (mit Kartoffelkruste)
Rotweinrisotto | Lauch | Kräuter Beur Blanc

Weißer Schokolade | Rhabarber | Erdbeere
Waldmeister
- 54,00 EUR -

Osterlunch im Café
05.04. und 06.04.2026
12:00 – 17:00 Uhr

Kartoffel- Bärlauchcremesüppchen
mit Garnelen Tempura

Geschmorte Lammschulter
an Ratatouille mit Rosmarinpolenta,
Basilikumpesto und Lorbeerjus
- 39,00 EUR -

Ostermenü im Kaminzimmer
05.04. und 06.04.2026
18:00 – 21:00

Marinierter Burrata | Spargel | Kopfsalat
Bärlauch- Joghurt

Knuspriger Loup de Mer | Rotweinrisotto | Lauch
Kräuter Beur Blanc
Oder

Heimisches Lamm Nose to Tail
4er lei vom sächsischen Lamm | Bohnen
Rosmarinpolenta | Basilikumpesto | Lorbeerjus

Schokoladentörtchen | Erdbeere | Rhabarber
Waldmeister
- 54,00 EUR -

Azubi Dinner 24.04.2026

Unsere Auszubildenden stellen sich vor und
gestalten den Abend zum Thema

„Unsere Bühne: junge Talente servieren
den Frühling“

Genießen Sie ein Überraschungsmenü in 3 Gängen,
serviert von den Schlosslehrlingen

Beginn 18 Uhr
EUR 55,00 pro Person inkl. Aperitif & Wasser



Menüs im Mai Muttertagsmenü 10.05.2026

Es ist Zeit der wichtigsten Frau im Leben Danke
zu sagen. Überraschen Sie Ihre Mutter oder Frau
mit einem 3-Gang Menü im Schlosshotel Pillnitz
zum Mittag- oder Abendessen

Spargelschaumsüppchen mit gebackenem
Kalbskopf und angetrockneter Tomate

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an geschmortem Orangen-Spargel
Gnocchi mit Kerbel-Beur Blanc
Oder

Glacierte Maispouardenbrust auf Morchelrahm
mit Semmelknödeltaler und buntem Marktgemüse

Joghurttörtchen
mit Erdbeeren, Schokoladencrumble
Zitrone- Basilikum- Sorbet
- 54,00 EUR -

Galaabend im Kaminzimmer

„Spargel und sächsischer Wein“

22.05.2026 um 18 Uhr

Sinfonie von Nieschützer Spargel
Tatar von Langburkersdorfer Saibling | Tomate
knuspriger Schafskäse

Papada vom sächsischem Strohschwein
Spargel Risotto | Wildkräuter

Nieschützer Spargel Klassisch
Stangenspargel | Rosa Kalbsfilet | neue Kartoffel
Kerbel- Hollandaise

Süßer Spargel
Haselnuß | Orange | Basilikumsorbet
- EUR 78,00 pro Person

Highlights im Sommer

Barbecue-Abende auf unserer Schlossterrasse
13. Juni / 11. Juli / 07. August

Ab 18:00 Uhr können Sie Vorspeisen und Salate
der Saison sowie live zubereitete Snacks genießen

Abschließend wird ein süßer Gruß
aus der Küche serviert

- 55,00 EUR -



Kochkurse

Küchenchef Henrik Groß lädt
zu Kochkursen mit folgenden Themen ein

20.03.2026 – Ostermenü
13.11.2026 – Rund um die Gans

05.03.2027 – Meeresfrüchte & Fisch
09.04.2027 – Ostermenü

Beginn 14 Uhr

- 165,00 EUR pro Teilnehmer,
- 55,00 EUR für Abendmenü Begleitperson -



Galaabend im Kaminzimmer

„4-Hand-Dinner“

03.10.2026 um 18 Uhr

Küchenchef Henrik Groß kocht gemeinsam mit
Sternekoch Benjamin Unger
vom Hotel Blauen Engel/Aue
ein Überraschungsmenü

Menü inkl. Aperitif
- EUR 89,00 -

November

Martinstag im Kaminzimmer
11.11.2026

Getrübte Velouté von Esskastanie
mit gebackenem Gänsekleinsäckchen

Knuspriger Gänsebraten
an Johannisbeer-Rotkohl
dazu Kartoffelklöße und fruchtige Sauce

Crème brûlée
von der Tonkabohne
mit Variation vom Apfel

- 59,00 EUR -

Novemberspecial
11.11. – 15.11.2026

Genießen Sie mit Familie oder Freunden
eine knusprige Gans für 4 oder 6 Personen,
die wir live am Tisch für Sie tranchieren

Knuspriger Gänsebraten
dazu Kartoffelklöße und fruchtige Sauce

- 40,00 EUR/ Gast bei 4 Pers.
39,00 EUR/ Gast bei 6 Pers. -

