

Das Landhaus Heidehof

Die Entstehung des Heidehofes geht auf das Jahr 1893 zurück.

In diesem Jahr entschloss sich der Wirt der „Alten Steinbruchschänke“, Louis Kreißig, direkt am Rande der Heide auf der Dippoldhöhe ein neues Wirtshaus erbauen zu lassen.

Und so entstand dann 1894

„Kreißigs Restauration zum Steinbruch“.

Die Chronik spricht von „einem Gasthaus mit kühlen Wirtsräumen, frischem Bier, Rindengartenhaus, Hängekegelschub, hoher Schaukel, heimlichen und kühlen Plätzchen und einfachem Abendbrot wie Käse und Knackwürstchen“.

Um die Jahrhundertwende wurde das Haus als „Heidehof“ zu einem beliebten Ausflugsziel für Dippoldiswalder und Dresdner Gäste.

*

1993 übernahmen die Familien Pech und Liebschner das Anwesen und am 18. September 1994, im Jahr des 100-jährigen Bestehens, wurde es als

„Landhaus Heidehof“ wieder eröffnet.

Das Hotel verfügt über 34 Doppelzimmer, eine Sauna, ein Restaurant mit 58 Plätzen, den „Heidesaal“ und die „Steinbruchstube“ für

Familienfeiern und Tagungen

bis zu 100 Personen,

den „Ulmengarten“ und die Rosen-Terrasse .

*

Die Geschichte des „Heidehofs“ ist lang und sicherlich wechselhaft, eines hatte aber immer Bestand –

„eine gute Küche und ein freundliches Wort“

– und in dieser Tradition wird das **„Landhaus Heidehof“** auch in der Zukunft weitergeführt werden.

Die Familien Pech und Liebschner

Heidehof - Vorspeisen

Sie amüsieren den Appetit.



- „Brotzeit“
Knusprige Brotfritten mit
Knoblauchdipp
9,00 Euro
- Carpaccio tradizionale ☺
mit Rucola, Parmesan, Balsamico und Olivenöl
dazu reichen wir Baguettes
15,00 Euro

Heidehof - Suppenauswahl

*Ich habe tausendmal Könige und Kaiser bei Tisch gesehen,
und alle aßen mit Genuss ihre Suppe. (A. Carême – 1830)*

- DIE ERNST HOHLFELDT TRADITION -

(Heidehof-Wirt von 1956 - 1965)

- Ochsen-Bouillon mit Leberknödel,
Wurzelgemüse und gehackten Kräutern
8,50 Euro
- Großmutter Gerdis Holundersuppe mit Backpflaumen,
Äpfel und Croutons
8,50 Euro

Heidehof – Salatküche

Man muss keine Kaninchenseele haben, um sich Salat schmecken zu lassen. (Paul Reboux 1958)



- „Heidehof – Bowl“
Frische Blattsalate mit Tomaten, Grünkohl, Quinoa, braunem Reis, Sojabohnen und roten Frühlingszwiebeln in einer fruchtigen Vinaigrette
19,00 Euro groß
15,00 Euro klein

Heidehof – Kleinigkeiten mit Lust auf Genuss

*Die kleine Küche macht das Haus groß.
(Toskanische Weisheit)*

- Feines Kalbsragout mit Champignons
in einer Blätterteigpastete
13,00 Euro

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie jederzeit auf Nachfrage bei unserem Serviceteam

Heidehof - Fischgerichte

*Nach einem guten Fischessen kann
man allen verzeihen,
selbst seinen Verwandten.
(O. Wilde 1899)*



- Gegrillter Wildlachs und Gambas
auf Tortelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat,
in Zitronengrassoße
25,00 Euro
- Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter
auf Sauerkraut-Kartoffelstampf
23,00 Euro
- Frische Forelle „Müllerin Art“
mit Dillkartoffeln und Salatblume
24,00 Euro

Heidehof – ganz ohne Fleisch

*Es lässt sich nicht leugnen, dass Vegetarier wie Bernard Shaw am
eigenen Leib bewiesen haben, man kann auch mit Haferbrei eine
„Heilige Johanna“ schreiben und eine Lebensdauer à la
Methusalem erreichen. Bonmot des Literaten: „Ein Geist meines
Kalibers kann nicht mit Rindviechern gespeist werden“.*

- Kürbis-Rotkohlstrudel mit marktfrischen Blattsalaten
21,00 Euro

Heidehof - Klassiker

Lieber ein bisschen zu viel gegessen, als ein bisschen zu viel geredet.

(Bauernschläue aus dem Erzgebirge)

- Großmutter Friedels gefüllte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und sächsischen Klößen
24,00 Euro
- Kalbsrollbraten aus der Hirschbacher Landfleischerei Lotze in Waldpilzrahm mit buntem Gemüse und hausgemachten Semmelknödeln
23,00 Euro

Heidehof - Hauptgerichte

Man nenne mir eines dem Mittag- oder Abendessen vergleichbares Vergnügen, das mindestens eine Stunde dauert und sich täglich wiederholt.
(Herzog von Talleyrand 1820)



- Rinderfiletspitzen nach Art des Hauses mit Zwiebel, Champignons und Paprika, dazu Basmati Reis
24,00 Euro
- Wildgulasch vom Forsthof Göbel mit gebratenen Waldpilzen und böhmischen Knödeln
23,00 Euro

- Hähnchenbrustfilet mit Spitzkohl in Beurre blanc
dazu kl. gebackenen Kartoffeln
21,00 Euro

Keine Lende ... aber oberlecker
Roastbeef vom irischen Jungrind
mit Kräuterbutter, Kartoffelecken und Sauerrahm
26,00 Euro

Heidehof - Kalte Küche

*Wenn einer sagt, es sei ihm egal,
wann, wo und was er isst, so
verdient er unser tiefstes Mitleid.
(A. Walterspiel 1955)*



- Sächsische Fleischsülze in pikantem Gelee
mit Remoulade, Gewürzgurke, Bratkartoffeln
und Salatbukett
19,00 Euro

- Vesperplatte
Blut- und Leberwurst, Schweinebraten,
rohem Schinken, Sauermilchkäse, Butter und Brotsorten
18,00 Euro

Ab 17:00 Uhr
Tatar vom Weiderind
mit Schalotten, Kapern und frischem Eigelb,
dazu dunkles Landbrot
16,00 Euro

Eine Mahlzeit ohne Käse als Abschluss ist wie eine schöne Frau, die ein Auge verloren hat. (Brillat – Savarin 1825)

- Käsevariationen vom Meierhof mit Butterröllchen
blauen Trauben und Brotkorb
11,00 Euro



Heidehof – leichte Süßigkeiten

Sie sind das schlechte Gewissen am Ende des Menüs, man sollte sie an den Anfang stellen, solches aber widerspricht den Regeln.

- Affogato al caffè
die kleine italienische Sünde
5,90 Euro

- COLONEL

Die Heidehof-Version nach HWP ☺
Zitronen Sorbet + Wodka

8.00 Euro

... oder wählen Sie aus unserer Dessertkarte

*Dies für den und das für jenen. Viele Tische sind gedeckt.
Keine Zunge soll verhöhnen, was der anderen Zunge schmeckt.
Lass jedem seine Freuden, gönn ihm, dass er sich erquickt,
wenn er sittsam und bescheiden auf den eignen Teller blickt.
Wilhelm Busch*

*Die kleinen Weisheiten stammen aus der Sammlung Reinhard Lämmels
Meisterkoch, Feinschmecker, Schriftsteller und ein guter Freund*