

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“

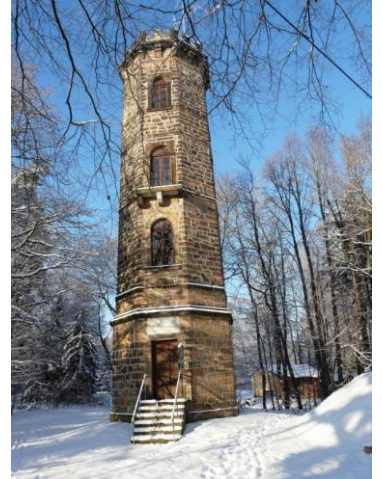
– und in dieser Tradition wird das **„Landhaus Heidehof“** auch in der Zukunft weitergeführt werden.

Die Familien Pech und Liebschner

Heidehof - Vorspeisen

Sie amüsieren den Appetit.

- „Brotzeit“
Knusprige Brotfritten mit Knoblauchdipp
9,00 Euro
- Carpaccio „tradizionale“ ☺ vom Rinderfilet
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)*

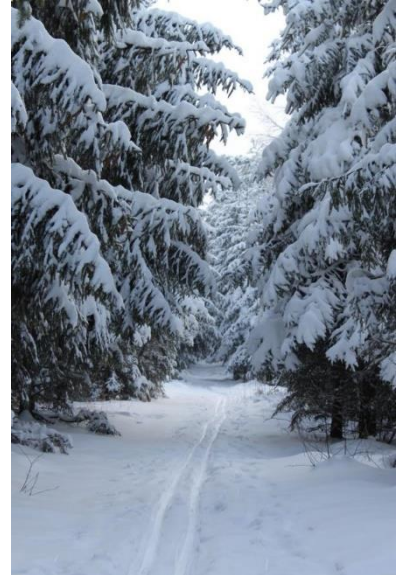
DIE ERNST HOLFELD TRADITION (*Heidehof-Wirt von 1956 - 1968*)

- Ochsen-Bouillon mit Leberknödel,
Wurzelgemüse und gehackten Kräutern
8,50 Euro
- Pastinaken-Kokos-Süppchen
mit Speckstängli
8,50 Euro

Heidehof – Salatküche

Man muss keine Kaninchenseele haben, um sich Salat schmecken zu lassen.

- „Heidehof – Bowl“
Frische Blattsalate mit Tomaten, Grünkohl, Quinoa, braunem Reis, Sojabohnen und roten und 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
14,00 Euro

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

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“.

- Hausgemachter Rotkraut-Kürbisstrudel
mit Schnittlauch-Rahm und buntem Salatbouquet
21,00 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)

- Rosa gebratene Tranchen von der Entenbrust
mit Rosenkohl im Kartoffelnest
24,00 Euro
- Kalbsrollbraten
aus der Hirschbacher Landfleischerei Lotze
in Waldpilzrahm mit buntem Gemüse
und hausgemachten Semmelknödeln
23,00 Euro
- Großmutter Friedel's gefüllte Rindsroulade
mit Heidehof-Rotkohl und Kartoffelklößen
24,00 Euro
- Wildgulasch vom Forsthof Göbel
mit gebratenen Waldpilzen und böhmischen Knödeln
23,00 Euro
- ***Keine Lende ... aber oberlecker***
Roastbeef vom irischen Jungrind
mit Kräuterbutter, Kartoffelecken und Sauerrahm
26,00 Euro
- Sanft gebratene Hähnchenbrust
in einer Lauch-Rahmsauce
auf Tagliarini
22,- 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 mit Remoulade,
Gewürzgurke und Bratkartoffeln
19,00 Euro

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

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

Heidehof – leichte Süßigkeiten

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



- COLONEL

Die Heidehof-Version nach HWP ☺

Zitronen Sorbet + Wodka

8.00 Euro

- Affogato al caffè

die kleine italienische Sünde ☺

5,90 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 †
Küchenmeister, Feinschmecker, Schriftsteller und ein guter Freund*