
LUISENHOF
DRESDEN

*Speisen &
Getränke*



*Herzlich
willkommen*



Wir begrüßen Sie auf dem Balkon Dresdens.

Im Luisenhof leben wir ehrliche Gastfreundschaft. Wir wollen, dass sich alle Generationen willkommen und wohl fühlen.

Mit uns bleibt der Luisenhof Dresden ein Familienbetrieb. Der langen Tradition dieses Hauses begegnen wir mit großem Respekt, aber auch mit dem Mut, ihm unsere eigene Handschrift zu verleihen. Denn wir sind mit Leib und Seele Gastronomen.

Unser Zuhause ist die klassisch-moderne deutsche Küche, immer frisch, die Zutaten am liebsten aus Dresden und der Umgebung. Das kulinarische Angebot runden wir mit unserer Auswahl regionaler Kuchen und Torten, ausgesuchten Weinen und dem unvergesslichen Blick über das Dresdner Elbtal ab.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt und füllen Sie unser Haus mit Leben und Freude.

Herzlichst,
Ihre Familie Rühle und das Team des Luisenhofs Dresden



LUISENHOF
DRESDEN



Unsere Klassiker

Suppen

Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenen
Bockwurstscheiben, frische Petersilie ^{2,3,A1,A2,I,J} 5,50 €

Tomatensuppe mit Mozzarella und frischem Basilikum ^{A1,A2,G,I} 5,50 €

Vorspeisen & Salate

Heidis frischer hausgemachter Gurkensalat
mit Sauerrahm und Dill ^{A1,A2,G} 4,90 €

Kleiner gemischter Salat ^{A1,A2,J} 5,50 €

Würzfleisch vom Schwein überbacken mit Käse, dazu Toast ^{1,6,8,A,A2,G,I} 7,90 €

Brotsalat mit Tomate, Schafskäse und frischem Basilikum ^{A,A1,A2,I,J} 9,90 €

Flammkuchen der Woche ^{A,G} 8,90 €

Moderne Küche

Suppen & Vorspeisen

Gebundenes Hähnchen-Kokossüppchen mit Asiagemüse ^{A,A1,A2,F,G,H,I} 6,90 €

Karotten-Mango-Schaumsuppe mit gebratenen Garnelen und Kerbel ^{A,A1,A2,B,D,G} 7,20 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,
gehobeltem Parmesan und Trüffelöl ^{2,5,G,H} 14,90 €

Quinoasalat mit Avocado, Kirschtomaten, Kichererbsen,
Granatapfelkernen, Babysalat und gerösteten Kürbiskernen ^J 14,90 €

Lauwarmes Rotbarbenfilet an Linsen-Avocadosalat
mit Limettencreme und gezupfter Atsina Kresse ^{D,G} 15,20 €

Käse aus der Manufaktur mit Feigensenf, Butter und Oliven,
dazu hausgebackenes Baquette ^{1,2,3,7,A,A1,A2,G,J} 15,50 €

Ziegenkäse mit einer Honig-Rosmarinkruste an jungem Blattsalat und
Mangospalten, überzogen mit einem Heidelbeer-Dressing ^{2,3,6,J,K} 16,90 €

Vegetarisch

Gefüllte Paprikaschote mit Couscous und Nüssen,
Rosinen, Kräuter-Drillingen und einer Tomaten-Orangensoße ^{A,A2,E,H2,H3,I} 14,90 €

Kohlrabischnitzel in einer Kürbispanade
mit Kräuterkartoffeln und einem kleinen Gurkensalat ^{A,C,G} 14,90 €

Schafskäse im Ofen gebacken mit getrockneten Tomaten,
Oliven und hausbackenem Brot ^{2,3,6,A1,A2,G,H} 15,50 €

Veggie Burger - Gemüsepatty, Rucola, Tomaten, gebratene Kräuterseitlinge,
Kräuterschmand und Süßkartoffel-Pommes ^{A,A2,G} 16,90 €

Zu allen Suppen und Vorspeisen reichen wir Ihnen unser frisches Brot. ^{2,3,4,G,H}

Unsere Klassiker

Hauptgerichte

Gebratene Geflügelleber mit Zwiebeln und Kartoffelstampf ^{A,G}	13,90 €
Knusprig gebratenes Schweineschnitzel mit Pommes frites und kleinem Salat ^{A,A2,C,I,J}	14,90 €
Geschmorter Spanferkelbraten in einer Majoranjus, mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln ^{A,A2,I,J}	15,90 €
Wildgulasch mit Rotkohl und hausgemachten Semmelknödeln ^{A,A2,C,G,I}	16,50 €
Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken, dazu Buttererbsen und Pommes frites ^{2,6,8,A1,A2,C,G,I,J}	16,90 €
Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ^{2,3,6,A,A2,I,J,N}	17,90 €

Immer am Mittwoch ab 17:00 Uhr

250 g Tatar vom sächsischen Weiderind mit Eigelb, gehackten Zwiebeln, Kapern, Butter und frischem Brot ^{2,3,6,A,A1,A2,C,G,H}	16,90 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Fisch

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Tomaten Zucchini Gemüse, halbwildem Reis und einer Limonenbutter ^{A,A2,D,G}	18,90 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

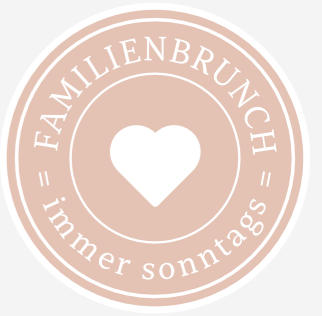
Moderne Küche

Hauptgerichte

Gebratene Maispouardenbrust mit provenzalischem Gemüse und Parmesan-Spinatrahm-Pasta ^{A,A2,C,G}	16,90 €
Luisenhofburger - Saftig gebratenes Angusrind, belegt mit Ziegenkäse, Bacon, getrockneten Tomaten und frischem Rucola, dazu Pommes frites ^{1,2,3,A,A2,G,I,J,K}	16,90 €
Geschmorte Rinderbäckchen mit Vanillemöhren und getrüffeltem Kartoffelstampf ^{1,2,A,A2,G,I}	21,90 €
Geschmorte Lammhaxe mit Thymianjus, breiten Bohnen und Rosmarin-Drillingen ^{A,A2,G,I,N}	22,90 €
Saftig gebratenes Kalbskotelett mit breiten Bohnen und Röstitaler ^{A,A2,I,J}	24,50 €
Saftiges Rumpsteak (250 g) mit karamelisiertem Balsamico, Kirschtomaten, Pestobutter, Kartoffelecken mit Sour Creme ^{E,G}	26,50 €

Fisch

Tagliatelle mit Garnelen in Ananas-Curryrahm, Blattspinat, Cocktailtomaten, Lauch und Parmesan ^{A,A2,E,G}	18,90 €
Gebratene Dorade auf mediterranem Gemüse, Limonenbutter und Rosmarin-Drillingen ^{A,A2,D,G,J}	23,90 €



Desserts

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelkompott ^{2,A,C,F,G,H}	6,90 €
Kalter Hund mit Schlagsahne und einer Tasse frischem Filterkaffee ^{6,8,9,A,A2,C,G}	6,90 €
Hausgebackener Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne ^{3,A,A2,C,F,G,H}	7,20 €
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit heißen Himbeeren und Bourbon-Vanilleeis ^{1,2,8,A,A2,C,E,F,G,H}	8,50 €
Sächsische Dessertkomposition mit kaltem Hund, Eierschecke, Quarkkeulchen mit Apfelkompott und einem Eierlikör ^{2,6,8,9,12,A,A2,C,F,H}	8,90 €

Eisbecher

Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne ^{1,2,3,8,9,11,A,A2,F,G}	4,90 €
Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis, Baileys und Schlagsahne ^{1,2,3,8,9,11,A,A2,F,G}	5,80 €
Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{1,2,3,8,9,11,A,A2,F,G}	5,20 €
Eine Kugel Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl, dazu Schlagsahne ^{1,2,3,8,11,A,A2,F,G}	4,90 €
Moskauer Eis - „Das Original“ zum hier essen oder zum mitnehmen ^{1,2,3,8,9,11,A,A2,F,G}	4,90 €
Sorbet von Mango und Waldfrucht ^{1,2,3,8,9,11,A,A2,C}	5,20 €
Schokoladen Eisbecher - Schokoladen- und Stracciatellaeis, Schoko-Kardamon-Soße, Brownies, Krokant und Schlagsahne ^{1,2,3,8,9,11,A,A2,C,F,G,H3}	7,20 €
Mango Eisbecher - Vanilleeis, Mangosorbet, Mangosaft, Mangospalten, Erdbeer-Limetten-Soße und Schlagsahne ^{1,2,3,8,9,11,A,A2,F,G}	7,20 €
Heiße Luise - Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ^{1,2,3,8,9,11,A,A2,F,G}	7,50 €
Blaues Wunder - Vanille- und Stracciatellaeis, Heidelbeeren, Heidelbeersoße und Schlagsahne ^{1,2,3,8,9,11,A,A2,F,G}	7,50 €
Amarettoeisbecher - Vanille-, Stracciatella- und Kirscheis, Amarettolikör, Amarettopätzchen, Karamelsoße und Schlagsahne ^{1,2,3,8,9,11,A,A2,F,G}	7,50 €

Familienbrunch im Luisenhof

Immer sonntags von 9:00 Uhr bis 13:30 Uhr:

- ~ *Speisen frisch vom Buffet*
- ~ *Filterkaffee und Tee inklusive*

Pro Person	24,50 €
Kinder 5 bis 12 Jahre	12,25 €
Kinder 0 bis 4 Jahre	gratis

Martinsgans im Luisenhof

Vom 1. November bis zum 23. Dezember:

- ~ *frisches Brot mit Gänseschmalz*
- ~ *Geflügelbrühe mit Gänseklein und Eierstich*
- ~ *knusprige Gans mit frischem Apfelrotkraut und Rosenkohl, dazu Klöße*

Pro Person	25,50 €
------------	---------

Heißgetränke

Kaffee

Tasse Kaffee Frisch gebrühter Bohnenkaffee ⁹	2,70 €
Kännchen Kaffee Kännchen frisch gebrühter Bohnenkaffee ⁹	4,90 €
Tasse koffeinfreier Kaffee Tasse frisch gebrühter entkoffeiniertes Bohnenkaffee	2,90 €
Tasse Kaffee Creme Tasse frisch gebrühter Kaffee mit feiner Crema ⁹	2,90 €
Espresso Stark, schwarz und intensiv ⁹	2,50 €
Doppelter Espresso Stark, schwarz und intensiv für doppelten Geschmack ⁹	4,80 €
Espresso Macchiato Espresso mit feiner Milchcreme ^{9,G}	2,90 €
Pott Milchkaffee Halb Kaffee, halb heiße Milch mit feiner Milchcreme ^{9,G}	3,90 €
Cappuccino Je ein Drittel Espresso, heiße Milch und feine Milchcreme ^{9,G}	2,90 €
Pott Cappuccino Je ein Drittel Espresso, heiße Milch und feine Milchcreme – doppelter Genuss ^{9,G}	4,20 €
Latte Macchiato Heiße Milch, starker Espresso und Milchschaum im Glas serviert ^{3,9,G}	3,70 €
Latte Macchiato mit Aroma Heiße Milch, starker Espresso und Milchschaum im Glas serviert mit Aroma Haselnuss, Vanille, Caramel oder Amaretto ^{1,9,G}	3,90 €

Heißgetränke



Tee im Kännchen, 0,4 l

Darjeeling Royal Second Flush Blatt ⁹ Spitzenqualität aus der Sommerpflückung, Ziehzeit 3 bis 4 Minuten	4,90 €
English Select Ceylon Orange Pekoe Blatt ⁹ Hochlandtee der Insel Sri Lanka mit frischen, feinherben Aroma, Ziehzeit 3 bis 4 Minuten	4,90 €
Earl Grey Premium Blatt ^{1,9} Ceylon-Darjeeling-China-Mischung, benetzt mit dem pikanten Aromaöl, feinsten Bergamontfrüchte, Ziehzeit 3 bis 4 Minuten	4,90 €
Grüntee Asia Superior Blatt Aus Mittelasien mit zart-süßer, angenehm herber Note, Ziehzeit 2 bis 3 Minuten	4,90 €
Bio China Jasmin Blatt Erlesener Grüntee versetzt mit Jasminblüten, Ziehzeit 2 bis 3 Minuten	4,90 €

Tee im Glas, 0,3 l

Assam Spezial-Broken ⁹ Kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen – gehaltvoll und malzig, Ziehzeit 3 bis 4 Minuten	3,70 €
Sonne Asiens Blatt ¹ Zartherber Grüntee mit Lemonengras & exotisch-frischem Zitrusaroma, Ziehzeit 2 bis 3 Minuten	3,70 €
Sommerbeeren ¹ Reine, harmonische Fruchtemischung mit sommerlichen Himbeer-Erdbeer Aroma verfeinert, Ziehzeit 5 bis 8 Minuten	3,70 €
Kräutergarten Wohltuende Kräutermischung aus Lemonengras, Rooibos, Brennesselblättern, Apfel und Sonnenblumenblüten, Ziehzeit 5 bis 8 Minuten	3,70 €
Pfefferminze Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter, Ziehzeit 5 bis 8 Minuten	3,70 €
Kamille Getrocknete Kamilleblüten haben einen honigartigen Geschmack und sind ein altbewährtes Heilmittel, Ziehzeit 5 bis 8 Minuten	3,70 €
Rooibos Vanilla ¹ Südafrikanischer Rotbusch mit lieblichem Vanillearoma – ein trendiges Wellnessgetränk ohne Koffein, Ziehzeit 5 bis 8 Minuten	3,70 €

Bier

Bier frisch vom Fass

Radeberger Pilsner ^o – Schon immer besonders. Das hellgoldfarbene, wohltuend hopfenbetonte Pilsner mit dem feinsahnigen Schaum.	0,25 l	2,90 €
	0,40 l	4,20 €
Büble Bayrisch Hell ^o Helle Spezialität, feinsüffig und ausgewogen komponiert mit würzigen Malzaromen und einer feinen Hopfennote	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	4,50 €
Ur Krostitzer Schwarzbier ^o Intensives Röstaroma lässt dunkle Schokolade erahnen mit einer ausgeprägten Würzigkeit des Hopfens	0,30 l	2,90 €
	0,40 l	4,20 €
Schöffelhofer Hefeweizen ^{o,P}	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	4,50 €
Radler ^{o,2,3,14}	0,25 l	2,90 €
	0,40 l	4,20 €

Bier aus der Flasche

Freiberger Alkoholfrei ^{o,2,3,14}	0,33 l	3,60 €
Clausthaler Alkoholfrei ^{o,2,3,14}	0,33 l	3,60 €
Schöffelhofer Hefeweizen Alkoholfrei ^{o,P}	0,50 l	4,20 €
Schöffelhofer Hefeweizen Dunkel ^{o,P}	0,50 l	4,20 €
Schöffelhofer Grapefruit ^{o,P}	0,33 l	4,20 €
Freiberger Radler naturtrüb ^{o,2,3,14}	0,50 l	4,20 €
Hövels Original – rotblonde Bierspezialität ^o	0,50 l	4,90 €

Aperitif

Aperitif

Martini Bianco ^N	5 cl	4,00 €
Martini Rosso ^N	5 cl	4,00 €
Martini Extra Dry ^N	5 cl	4,00 €
Don Zoilo Sherry Fino – trocken ^N	5 cl	5,00 €
Don Zoilo Sherry Amontillado – halbtrocken ^N	5 cl	5,00 €
Don Zoilo Sherry Pedro Ximenez – edelsüß ^N	5 cl	5,00 €
Ramos Pinto Late Bottled Vintage Port ^N	5 cl	5,00 €

Likör aus der Meissener Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe

Meissener Quittenlikör	2 cl	4,50 €
	4 cl	8,50 €
Meissener Weinbergspfirsichlikör	2 cl	4,50 €
	4 cl	8,50 €
Meissener Himbeerlikör	2 cl	4,50 €
	4 cl	8,50 €

Obstbrand aus der Meissener Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe

Meissener Apfelbrand	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,50 €
Meissener Himbeergeist	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,50 €
Meissener Williamsbirnenbrand	2 cl	4,30 €
	4 cl	8,00 €
Meissener Sauerkirschbrand – Schattenmorelle	2 cl	6,00 €
	4 cl	11,50 €
Meissener Quittenbrand	2 cl	6,50 €
	4 cl	12,50 €

alkoholfreie
Getränke

Mineralwasser

Original SELTERS Classic, Medium oder Naturell	0,25 l	2,30 €
	0,75 l	5,90 €

Limonaden

Pepsi Cola ^{1,9,14}	0,20 l	2,70 €
Unvergleichlicher Geschmack mit purer Erfrischung	0,40 l	4,30 €
Mirinda – Orangenlimonade ^{1,2,3,14}	0,20 l	2,70 €
Frisch – fruchtiger Orangengeschmack	0,40 l	4,30 €
7up – Zitronenlimonade ^{2,3,14}	0,20 l	2,70 €
Prickelnder Zitronengeschmack	0,40 l	4,30 €
Spezi ^{1,2,3,9,14}	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,30 €
Apfelschorle	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,30 €
Margon Ginger Ale – Flasche ^{1,3}	0,25 l	2,70 €
Margon Tonic – Flasche ^{3,10}	0,25 l	2,70 €
Margon Bitter Lemon – Flasche ^{3,10}	0,25 l	2,70 €
Himbeerbrause	0,33 l	3,30 €
Fritz-Spritz Rhabarbersaftschorle BIO / VEGAN – Flasche	0,33 l	3,30 €
Fritz-Limo Melonenlimonade VEGAN – Flasche	0,33 l	3,30 €
Pepsi Cola max – Flasche ^{1,2,9,11,12}	0,33 l	3,50 €

alkoholfreie
Getränke

Säfte & Nektare von Heide

Apfelsaft	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,90 €
Orangensaft	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,90 €
Bananen-Nektar	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,90 €
Sauerkirsch-Nektar	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,90 €
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,90 €
Mango-Nektar	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,90 €
Ananassaft	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,90 €
Rhabarber-Nektar	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,90 €
Grapfruitsaft	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,90 €
Tomatensaft	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,90 €
ACE-Bio Vitaminsaft	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,90 €
Erdbeer-Nektar	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,90 €
Saftschorle	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	4,90 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,30 l	4,50 €

Weißwein

Edition „LUISENHOF“ Weißwein-Cuvée

Die Trauben für den von uns ausgesuchten Wein stammen aus den linkselbisch gelegenen Weinbergen von Tim Strasser, welche von Hand geerntet und in der Kellerei vinifiziert werden.

Ein unkomplizierter, frischer Wein mit einer angenehmen Restsüße und erfrischender Säure. In der Nase empfangen sie Aromen von weißen Blüten, Zitrus, Apfel, Birne und Banane, die dezent von grünen Noten nach Heu und Melisse ergänzt werden. ^N

Flasche	0,75 l	25,50 €
Glas	0,20 l	7,20 €
Weißweinschorle	0,20 l	4,50 €

Edition Goldener Reiter Weißwein QbA

Weingut Hanke – Sachsen

Diese Weißweincuvée verbindet fünf weiße Rebsorten aus sächsischen Weingärten. Die fruchtigen Noten sowie die feine Säure bringen Müller-Thurgau, Kerner und Riesling ein. Das Rückgrat und den Schmelz stellt der Chardonnay. Abgerundet wird dieser Weißwein durch einen Schuß Scheurebe. ^N

Glas	0,20 l	5,90 €
------	--------	--------

Für Informationen über die aktuellen Jahrgänge, fragen Sie bitte unser Personal.

Weißwein

Müller-Thurgau QbA halbtrocken

Winzergenossenschaft Weinbiet – Pfalz

Dieser feinfruchtige Müller-Thurgau besticht durch seine moderate Säure und eine elegante Fruchtsüße. Dezent Aromatik von Maracuja, Melone und etwas Grapefruit. ^N

Glas	0,20 l	4,90 €
------	--------	--------

Scheurebe QbA lieblich

Weingut Borell Diehl – Pfalz

Typisch duftig mit leichter Exotik; Cassis- und Kernobstfrucht erkennbar, süffig und aromatisch. ^N

Glas	0,20 l	4,90 €
------	--------	--------

Chardonnay Veneto IGT „Insieme“

Bruni – Veneto / Italien

Die Farbe ist strohgelb mit grünen Reflexen, der typische Duft erinnert an reife Äpfel und Birnen. Am Gaumen wirkt der Wein voll, harmonisch und anhaltend. ^N

Glas	0,20 l	5,50 €
------	--------	--------

Pinot Grigio Veneto IGT „Insieme“

Bruni – Veneto / Italien

Die Farbe ist hell goldgelb, die ausgeprägten Duftnoten erinnern an Wildrosen, Akazienblüten und exotische Früchte. Der Geschmack ist fruchtig, voll und anhaltend. ^N

Glas	0,20 l	5,50 €
------	--------	--------

Rotwein

Edition „LUISENHOF“ Rotwein-Cuvée

Etwas exotisch aber dafür mit umso mehr Finesse kommt unser Rotwein vom Rand des sächsischen Weinbaugebietes an.

Ingo und Frank Hanke vom gleichnamigen Weingut haben für uns ein spannendes Cuvée aus Regent und Acolon zusammengestellt, wobei ein großer Teil des Weines im Barriquefass lagerte.

Trocken ausgebaut mit einer kräftigen bordeauxroten Farbe, einem feinen Duft von roten Beerenfrüchten und würzigem, langen Nachhall. ^N

Flasche	0,75 l	26,50 €
Glas	0,20 l	7,50 €
Rotweinschorle	0,20 l	4,50 €

Rotwein

Dornfelder QbA halbtrocken

Weingut Borell Diehl – Pfalz

Vollmundig, fruchtsüß, dunkel und herzhaft.
Die Nase riecht Waldfrüchte und Brombeere. ^N

Glas	0,20 l	4,90 €
------	--------	--------

Merlot Veneto IGT "Insieme"

Bruni – Veneto / Italien

Ein Wein mit intensivem und elegantem Bouquet nach Kirschen und Waldbeeren und feinem, anhaltendem und gleichzeitig lebendigem Geschmack. ^N

Glas	0,20 l	4,90 €
------	--------	--------

Edelschoppen Rotwein-Cuvée (BIO)

Weingut Lorenz BIO – Rheinhessen

Ein schwungvoller und harmonischer Rotwein, im Duft reife Wildkirschen und Cassis. Am Gaumen perfekte Balance aus reifen Tanninen und schöner Würze. Angenehm und ausgewogen. Dornfelder & Cabernet Sauvignon. ^N

Glas	0,20 l	5,90 €
------	--------	--------

Spätburgunder QbA

Weingut Kilian Hunn – Baden

Klassische Aromen reifer Kirschen und etwas Erdbeerkompott, saftig und harmonisch. ^N

Glas	0,20 l	5,90 €
------	--------	--------

Roséwein

Der Rosa Schuh Schieler QbA Bereich Meißen

Weingut Schuh – Sörnewitz / Sachsen

Mit seiner saftigen Farbe in Apricot ist der Schieler bereits als Sonnenanbeter geoutet. Im Duft findet man anregende Himbeer- und Erdbeeraromen verbunden mit erfrischender Limette. Ein Wein der wegen seines gut abgestimmten Säure Restsüße Spiels einen angenehmen Trinkfluss aufweist. Geschmacklich spiegeln sich die Eindrücke des Duftes wieder, hinzu kommt noch etwas Pfirsich und Zitrusfrucht. ^N

Flasche	0,75 l	27,50 €
Glas	0,20 l	8,20 €
Roséweinschorle	0,20 l	4,50 €

Rosé Cuvée Literweise QbA

Weingut Hammel & Cie. – Pfalz

Literweise Freude am Wein. Erfrischend spritziges Rosécuvée mit herrlichem Duft nach roten Beerenfrüchten. ^N

Glas	0,20 l	5,50 €
------	--------	--------

Dornfelder Rosé QbA halbtrocken

Weingut Hirschhof (BIO) – Rheinhessen

Ein erdbeerfarbener, süffiger Roséwein mit angenehmer Restsüße. Vollmundig im Geschmack und ein idealer Essensbegleiter für den täglichen Genuss. ^N

Glas	0,20 l	4,90 €
------	--------	--------

Schaumwein

Edition „LUISENHOF“ Sekt trocken ^N

Flasche	0,75 l	29,00 €
Glas	0,10 l	4,20 €

Edition „LUISENHOF“ Sekt halbtrocken ^N

Flasche	0,75 l	29,00 €
Glas	0,10 l	4,20 €

Mionetto Prosecco Spumante Black Label extra dry ^N

Glas	0,10 l	3,90 €
------	--------	--------

Champagne Lanson Black Label Brut ^N

Flasche	0,75 l	59,00 €
Piccolo	0,20 l	19,50 €

Champagne Lanson Rosé Label Brut ^N

Flasche	0,75 l	69,00 €
halbe Flasche	0,375 l	35,00 €

Spirituosen

Weinbrand, Cognac & Armagnac

Wilthener Nr. 1 Familien Reserve	2 cl	3,00 €
	4 cl	5,50 €
Hine H by Hine VSOP	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,50 €
Samalens Armagnac 1988	2 cl	12,00 €
	4 cl	23,00 €

Calvados

Château du Breuil Réserve de Château 8 Ans Hors d'Age	2 cl	5,00 €
	4 cl	9,50 €

Tresterbrand

Gagliano Grappa Chardonnay	2 cl	3,00 €
	4 cl	5,50 €
Gagliano Grappa di Moscato	2 cl	3,00 €
	4 cl	5,50 €
Gagliano Grappa di Pinot	2 cl	3,00 €
	4 cl	5,50 €
Gagliano Grappa di Riserva	2 cl	3,00 €
	4 cl	5,50 €

Spirituosen

Gin

Bombay Sapphire London Dry Gin	2 cl	3,00 €
	4 cl	5,50 €
Hendricks Gin	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,50 €
Augustus Rex Dresdner Gin	2 cl	5,00 €
	4 cl	9,50 €

Vodka & klare Spirituosen

Russian Standard Original	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €
Russian Standard Platinum	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €
Brotschnaps Fischer & Bunge	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,50 €
Helbing Hamburgs feiner Kümmel	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €

Spirituosen

Rum

Botucal Reserva Exclusiva (Venezuela)	2 cl	5,00 €
	4 cl	9,50 €

Whisky

Chivas Regal 12 years – Blended Scotch Whisky ¹	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,50 €

Chivas Regal 18 years – Blended Scotch Whisky ¹	2 cl	8,00 €
	4 cl	15,50 €

Talisker 10 years – Single Malt Scotch – Isle of Skye ¹	2 cl	5,00 €
	4 cl	9,50 €

Lagavulin 16 years – Single Malt Scotch – Islay ¹	2 cl	8,00 €
	4 cl	15,50 €

Cragganmore 12 years – Single Malt Scotch – Speyside ¹	2 cl	5,00 €
	4 cl	9,50 €

Oban 14 years – Single Malt Scotch – Highlands ¹	2 cl	7,00 €
	4 cl	13,50 €

Dalwhinnie 15 years – Single Malt Scotch – Highlands ¹	2 cl	5,50 €
	4 cl	10,50 €

Glenkinchie 12 years – Single Malt Scotch – Lowlands ¹	2 cl	5,00 €
	4 cl	9,50 €

Spirituosen

Likör

Müller Drei Coffee-Kräuter	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €

Baileys Irish Cream ^{1,8,14}	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €

Cointreau Orangenlikör	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,50 €

Kräuter & Bitter

Original Radeberger Kräuterlikör	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €

Elbsandsteiner Kräuterlikör	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €

Karlsbader Becherovka	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €

Ramazzotti Amaro	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €

Fernet Branca	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €

HIRSCHRUEDEL Kräuterlikör 35 % Vol.

Aus 31 Wildkräutern in limitierter Auflage. Es werden nur 3.000 Stück von einer Produktion abgefüllt. Jede Flasche ist mit einer Nummerierung versehen. Am Gaumen entfalten sich wunderbar kräftige, runde Noten von Vanille, Schokolade und Anis, die in einer malzigen Süße enden und von Gewürzspuren perfekt abgerundet werden. Atemberaubender Abgang mit Aroma nach süßem Karamell-Dessert und gerösteten Nüssen.

	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,50 €

Cocktails & Longdrinks

Cocktails & Longdrinks

Wodka Lemon Russian Standart Wodka, Margon Bitter Lemon ^{3,10}	6,90 €
Wodka Cola Russian Standart Wodka, Pepsi Cola ^{1,9,14}	6,90 €
Gin Tonic Bombay Sapphire Gin, Margon Tonic ^{3,10}	7,50 €
Gin Tonic Spezial mit Gurke Hendricks Gin, Margon Tonic, Gurke ^{3,10}	9,90 €
Campari Orange Campari, Orangensaft ¹	6,50 €
Campari Soda Campari, Selters ¹	6,00 €
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco Spumante, Selters, Orangenscheibe ^{1,10}	6,90 €
Aperol Sour Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Orangenscheibe ^{1,10}	7,50 €
Hugo Holundersirup, Prosecco Spumante, Limette, Minze	6,90 €
Ramazotti Rosato Mio Ramazotti Rosato, Prosecco Spumante, frischer Basilikum	6,90 €

Cocktails & Longdrinks

Cocktails & Longdrinks

Cuba Libre Ron Vacilon 3 Jahre, Pepsi Cola, Limette ^{1,9,14}	7,90 €
Caipirinha Cachaça 51, Rohrzucker, Limette	6,90 €
Whiskey Sour Evan Williams Bourbon, Zitronensaft, Rohrzuckersirup	7,50 €
Kir Royal Cassisée Likör, Sekt	6,20 €
Tequila Sunrise Sierra Antiquo Plata, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ¹	6,90 €
Pina Colada Ron Vacilon 3 Jahre, Ananassaft, Kokossirup, Sahne ^G	7,50 €
Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry ¹⁴	6,90 €
Lillet Vive Lillet Blanc, Margon Tonic, Gurke/ Erdbeere/ Minze ^{3,10}	6,90 €
Rum Cola Ron Vacilon 3 Jahre, Pepsi Cola, Zitrone ^{1,9,14}	6,90 €

Alkoholfreie Cocktails

Freshmaker Margon Ginger Ale, Rohrzucker, Limette ^{1,3}	5,90 €
Coconut Kiss Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine ^{1,G}	5,90 €

Heißgetränke

Cocaya – feinste Schokolade

Unsere Schokoladen und Schokoladenspezialitäten werden aus Milkschokolade zubereitet und im Pott serviert.

Braune Schokolade – 36 % Kakaoanteil
Mit Milchschaum ^G 4,20 €

Weißer Schokolade
Cremig weiße Schokolade mit Milchschaum ^G 4,90 €

Schokospezialitäten braun

Schokolade mit Baileys
Schokolade mit Baileys und feinem Milchschaum ^{1,9,G} 5,20 €

Schokolade mit Pfefferminze
Schokolade mit feinem Minzaroma ^G 4,90 €

Schokolade mit Amaretto
Schokolade mit Amaretto ^{1,G} 5,90 €

Schokolade mit Espresso
Cremige Schokolade mit einem starken Espresso ^{1,9,G} 4,90 €

Schokolade mit Kokos
Feine Schokolade mit Kokosaroma ^{1,G} 4,90 €

Luisenhof Schokolade
Braune Schokolade mit Kirschsirup, Espresso und Sahne ^{1,9,G} 5,90 €

Heißgetränke

Schokospezialitäten weiß

Weißer Cappuccino
Espresso mit cremigen Milchschaum aus weißer Schokolade – **unser Tipp** ^{1,9,G} 5,90 €

Weißer Latte Macchiato
Cremige weiße Schokolade mit einem starken Espresso ^{1,9,G} 5,20 €

Chai, Zitrone, Grog

Chai Latte
Feurig verführerisches Trendgetränk mit feinen Gewürzen, schwarzen Tee und Milch ⁹ 5,90 €

Heiße Zitrone
Frisch gepresste Zitrone mit heißem Wasser aufgefüllt 2,90 €

Grog mit Rum
Feiner Rum mit heißem Wasser aufgefüllt 3,50 €

Zusatzstoffe & Allergene

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1 ___ mit Farbstoff | A ___ Gluten |
| 2 ___ mit Konservierungsstoff | A1 ___ Roggen |
| 3 ___ mit Antioxydationsmittel | A2 ___ Weizen |
| 4 ___ mit Geschmacksverstärker | A3 ___ Gerste |
| 5 ___ mit Schwefeldioxid | A4 ___ Hafer |
| 6 ___ geschwärzt | A5 ___ Dinkel |
| 7 ___ mit Phosphat | A6 ___ Kamut |
| 8 ___ mit Milcheiweiß | B ___ Krebstiere und Krebserzeugnisse |
| 9 ___ koffeinhaltig | C ___ Eier und Eiprodukte |
| 10 ___ chininhaltig | D ___ Fisch- und Fischerzeugnisse |
| 11 ___ mit Süßungsmittel | E ___ Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse |
| 12 ___ Phenylalaninquelle | F ___ Soja und Sojaprodukte |
| 13 ___ gewachst | G ___ Milch und Milcherzeugnisse aus Kuhmilch |
| 14 ___ mit Säuerungsmittel | H ___ Schalenfrüchte |
| | H1 ___ Pistazie |
| | H2 ___ Walnuss |
| | H3 ___ Mandel |
| | H4 ___ Haselnuss |
| | H5 ___ Cashew |
| | I ___ Sellerie |
| | J ___ Senf und Senferzeugnisse |
| | K ___ Sesam und Sesamerzeugnisse |
| | L ___ Lupine und Lupinenerzeugnisse |
| | M ___ Muscheln, Schnecken, Tintenfische |
| | N ___ Sulfid |
| | O ___ Gerstenmalz |
| | P ___ Weizenmalz |

Ein beständiger Ort für Familie, Business und Genuss. Eine bewegende Geschichte seit 1895.

Die damals sehr beliebte und verehrte Kronprinzessin Luise von Toskana verleiht unserem traditionsreichen Restaurant seinen Namen.

1895

Eröffnung des Luisenhof Dresdens am **25. September 1895** – zeitgleich mit der Fertigstellung der Standseilbahn. „Das Gasthaus soll ein der Gegend angepasstes Äußeres und Inneres erhalten und soll durchweg den Charakter eines feineren Restaurants mit Fremdenpension wahren.“ heißt es im damaligen Bauantrag von Ernst Heinrich Friebel. Das Haus hatte damals 150 bis 200 Plätze mit einem hohen Anteil von Freiplätzen, allerdings mit einer geringen Küchenkapazität. Ein erster Um- und Ausbau erfolgte. **1897** trat Friedrich August Georg Reck mit neuen Ideen im Luisenhof an.

1920

1920 setzte Familie Voigt, als neue Pächter, auf Kreativität und Innovation, erhöhte die Platzkapazität, schaffte überdachte Außenplätze und erhöhte die „Aussichtsplätze“. Es entstand eine zweigeschossige Tiefgarage, die später als Tanzterrasse genutzt wurde. Die gute Küche und eine vorzügliche Gastlichkeit sorgten für einen guten Ruf über die Landesgrenzen hinaus.

ein mondäner Treffpunkt

In den **1920er und 1930er Jahren** war der Luisenhof ein mondäner Treffpunkt für die Dresdner und die internationalen Gäste der Stadt. Prominente Persönlichkeiten wurden zu Stammgästen, unter ihnen war beispielsweise der Schriftsteller Erich Kästner.

nach 1945 - ruhige Atmosphäre

Das Haus vermittelte auch in der schweren Zeit der Nachkriegszeit eine ruhige und gediegene Atmosphäre. Die Kellner der alten Schule servierten den oft mittellosen Gästen die Tasse Tee genauso höflich und zuvorkommend, wie früher ein großes Menü.

1956 - der große Brand

Ein Brand machte den **Luisenhof 1956** zur Todesfalle. Die Tochter des ehemaligen Pächters und bekannte Dresdner Sportlerin Helga Voigt kam dabei ums Leben. Nach dem verheerenden Feuer blieb der Luisenhof bis 1957 geschlossen.

1997

Ab 1997 gehörte der Luisenhof dem bayerischen Bauunternehmer Günther Gsödel, der das Gebäude sanierte und die Gastronomie verkleinerte. Die ehemalige Tanzterrasse verschwand, dafür entstanden in den früheren Tiefgaragen sechs Wohnungen sowie neun weitere im oberen Geschoss der Gaststätte.

neue Pächter

Als neuer Pächter eröffnete Dieter Haas den Luisenhof im August **1999** neu, bevor **2002–2015** Familie Schumann das Restaurant übernahm. Armin Schumann war bis dahin Küchenleiter im Luisenhof gewesen.

2018

Nach dreijähriger Schließzeit eröffnet **2018** Familie Rühle das traditionsreiche Restaurant wieder.

*Fühlen Sie sich herzlich
willkommen auf dem
Balkon Dresdens.*

WWW.LUISENHOF-IN-DRESDEN.DE

