

Gasthaus Stuckatz – Familienbetrieb seit 1912

Ein Hochzeitsgeschenk bringt Verantwortung, Tradition und Leben

1912

Am 12. September 1912 eröffnen die frisch vermählten Eheleute Selma, geb. Kaiser, und Hermann Stuckatz das Gasthaus am Marktplatz von Dollenchen. Hermanns Vater Gottlieb Stuckatz, Inhaber einer Baufirma in Großräschen und seine Frau Marie, geb. Jacobza, erwarben es als Hochzeitsgeschenk für die beiden. Neben dem Gastraum gehören zu dem im Jahr 1880 erbauten Haus ein Saal, ein Vereinszimmer, eine Wohnung sowie Wald, Wiesen und Acker. Aus der Ehe von Selma und Hermann gehen die Kinder Georg und Heinz hervor.

1945

Georg heiratet im Dezember 1945 Hilde, geb. Radlach, aus Dollenchen. Sie übernehmen das Gasthaus und führen auch die Landwirtschaft auf Hildes elterlichem Hof in diesen schwierigen Jahren privat weiter. Aus der Ehe von Hilde und Georg gehen die Kinder Käthe, Franz-Hermann und Jörg hervor. Selma und Hermann wohnen weiterhin in der Gastwirtschaft und arbeiten tatkräftig mit.

1962

1962 muss die Familie, zum Erhalt des Gasthauses, einen Kommissionshandelsvertrag mit der Konsumgenossenschaft Finsterwalde schließen. Das bedeutet, Grundstück und Inventar bleiben Eigentum der Familie. Die Ware, die auf Kommissionsbasis verkauft wird, stellt die Konsumgenossenschaft. Mit dem Fall der Mauer kann dieser Vertrag wieder aufgelöst werden.

1982

Heike und Jörg Stuckatz heiraten im Januar 1982 und beginnen fortan gemeinsam das Gasthaus zu bewirtschaften. Hilde, Georg und die Familie unterstützen die beiden dabei. Die Arbeit ist geprägt durch viele Familienfeiern, Brigadefeste und das Dollenchener Vereinsleben. Aus der Ehe von Heike und Jörg gehen die Kinder Diana und Raimund hervor.

1992

1992 wird das Gästehaus Diana feierlich eingeweiht. In den Folgejahren wird die Küche komplett modernisiert, Lagerräume angebaut; ein uriger Weinkeller, der Biergarten, die Außenanlagen mit Terrasse und Wasserlauf entstehen. Das Nebengebäude wird zu weiteren Gästezimmern und einer Sauna ausgebaut. Nicht nur Gänsebraten und Spargel locken zahlreiche Gäste aus der ganzen Welt immer wieder nach Dollenchen. Ein Meter „Jörgs Kräuter“ mit Sauerstoff wird dabei auch gern getrunken.

2012

Im September 2012 kann die Familie auf eine 100-jährige Geschichte des Gasthauses zurückblicken. Vier Generationen, die Hand in Hand zusammenarbeiten und es so schaffen, das Hochzeitsgeschenk von Selma und Hermann Stuckatz zukunftsweisend in Ehren zu halten.

2016

Seit 2016 steht Raimund Stuckatz nach 15 Jahren Wanderschaft als Koch wieder am Gasthaus-Herd, neben sieben festangestellten Mitarbeitern, drei Kochazubis und treuen Aushilfen freut sich unser kleiner Familienbetrieb auf Gäste aus aller Welt.

Gasthaus-Gerichte

Hühnerbrühe

aus Bresse Huhn vom Biohof Untermühle in Beesdau
mit Eierstich, Möhren und Erbsen
6,90 €

Brandenburger Entenbraten

Brust und Keule mit Rotkohl, Grünkohl,
Kartoffelklößen und Orangenjus
29,90 €

Schnitzel vom Duroc Schwein

mit Letscho aus Werenzhainer Paprika, Spitzkohlsalat,
Pommes und Dijon-Senf-Dip
21,90 €

Ochsenbacke

sous-vide geschmort mit kräftiger Rotweinjus,
Bohnen aus Werenzhain und Kartoffelstampf
25,90 €

Gebratenes Kabeljaufilet

mit Rote Beete-Risotto und gebratenem Gemüse
vom Biohof Werenzhain
24,90 €

Rinderroulade

gefüllt mit Zwiebeln, geräuchertem Speck und
Spreewaldgurke, Rotkohl und Kartoffelklößen
22,90 €

Gulasch vom Rind

vom Lausitzer Weiderind
Landwirtschaft Kai Schneider - Klettwitz
mit Rotkohl und Kartoffel-Klößen
19,90 €

Fragen zu Allergenen?- Sprechen Sie uns gern an.

Regionale Speisekarte in Kooperation mit bio- und ökologischen Produzenten aus der Region



Kürbiscremesuppe



Kürbis vom Biohof Werenzhain mit Kürbiskernöl
der Kanow-Mühle Sagritz und hausgebackenem Brot
6,90 €

Kohlrabischnitzel



Gemüsebauer Felix Bengs – Werenzhain

Kohlrabi und Bohnen vom Biohof Werenzhain mit
Paprikaragout und Kartoffelstampf
22,90 €

Ricotta-Parmesan Malfatti

Jäger Carsten Semsch – Wormlage . Gemüsebauer Felix Bengs – Werenzhain
mit Wormlager Damwild-Bolognese, ausgebackenem Brie
und mariniertem Werenzhainer Vulkanspargel
22,50 €

Linsenbraten



Geschmorte Bio Linsen vom Gut Ogrosen,
kräftige Gemüsejus, gebratenes Gemüse und hausgemachte
Kräuter-Kartoffelkissen
19,90 €

BBQ-Rindfleisch-Burger

vom Lausitzer Weiderind

Landwirtschaft Kai Schneider - Klettwitz

mit Dinkelbrötchen von der Biobäckerei Graf in Herzberg
Spreewaldgurke, geschmorte Zwiebeln und
Süßkartoffelpommes
19,90 €

Geschmorter Damwildbraten

Jäger Carsten Semsch - Wormlage

mit Preiselbeeren, Birne, Rotkohl und
hausgemachten Semmelknödeln

28,90 €



Aus der Dessert – Küche

Gartenglück & Ingwerfrost

Pflaumen und Spillinge aus Nachbars-Garten
mit Ingwer-Eis und süß-krossen Glasnudeln

6,90 €

Kleines Herbstdessert



mit Kürbis-Apfel-Kompott, Vanilleeis, Kürbiskernöl
und Kürbiskernkrokant

5,90 €

Kirsch-Cupcake



von Beans & Cakes aus Finsterwalde mit
Eis aus gebratener Mandel vom Café Schauwerk

7,90 €

Dreierlei vom Schauwerk-Sorbet



Erfrischungs-Überraschung



5,50 €

Schwedeneisbecher

mit hausgemachtem Eierlikör, Apfelkompott
und Schlagsahne

7,90 €

Tonkabohnen Creme Brûlée



4,90 €

Die „kuhle Karla“ aus Altdöbern

Milcheis vom Café Schauwerk für Kids
mit Sahne, Streusel und Quiz

4,90 €

**Sorbet und Eis produziert das Café Schauwerk-Team
in Altdöbern für unsere Dessertkarte**

Schauwerk

Aus der Kaffeerösterei

Im wohl ältesten Wohnhaus von Senftenberg röstet Martin Hengst seine Kaffees nach eigener Rezeptur.

Die frischen, handgepflückten Rohbohnen bezieht der Röstmeister von Bio-Plantagen aus aller Welt. In seiner kleinen Manufaktur veredelt der gelernte Zimmermann die Bohnen zu auserlesenen Kaffee-Spezialitäten.

Espresso	2,20 €
Espresso doppelt	3,60 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Kaffee Crema	2,40 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,80 €
Milchkaffee	3,80 €

Klassischer Kaffee aus unserer Filtermaschine

Kaffee Tasse	1,80 €
Kaffee Pott	3,20 €

Ganze Bohnen aus der Kaffeerösterei für Zuhause erhalten Sie in unserem kleinen Hofladen.



Markt 15
Senftenberg

Kaffeerösterei



Aus dem Bierkeller

Wernesgrüner Brauerei

Pilsener vom Fass	0,3l	2,80 €
	0,5l	4,40 €
Radler Naturtrüb	0,5l	4,40 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,40 €
Potsdamer	0,3l	2,80 €
	0,5l	4,40 €



Köstritzer Brauerei

Schwarzbier	0,5l	4,40 €
Kellerbier	0,5l	4,40 €
Kirschbier	0,5l	4,40 €
Lemon Radler	0,5l	4,40 €



Lausitzer Porter Brauerei

Porter Schwarzbier	0,5l	4,40 €
--------------------	------	--------



Bitburger Brauerei

Radler alkoholfrei	0,33l	3,20 €
Kandi Malzbier	0,33l	2,80 €



Benediktiner

Benediktiner Brauerei

Hefeweizen	0,5l	4,80 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,80 €

Alkoholfreie Getränke

Hausgefiltertes Tafelwasser

-Auf Wunsch mit Zitrone -

still, medium, spritzig	0,2l/0,4l	1,60 €/3,00 €
Karaffe	1,0l	4,90 €



Bad Liebenwerda Mineralquellen

Tonic Water	0,2l/0,4l	2,20 €/4,20 €
Ginger Ale	0,2l/0,4l	2,20 €/4,20 €
Bitter Lemon	0,25 l	2,60 €
Rote Brause	0,2l /0,4l	2,00 €/3,80 €



Bauer Fruchtsaft aus Bad Liebenwerda

Apfelsaft Naturtrüb	0,2l/0,4l	2,40 €/4,40 €
Orangensaft	0,2l/0,4l	2,40 €/4,40 €
Sauerkirschnektar	0,2l/0,4l	2,40 €/4,40 €
Bananennektar	0,2l/0,4l	2,40 €/4,40 €
Apfelschorle Naturtrüb	0,2l/0,4l	2,20 €/4,20 €
Birnenschorle Naturtrüb	0,2l/0,4l	2,20 €/4,20 €



Vita Cola aus Schmalkalden

Pur	0,2l/0,4l	2,20 €/4,20 €
Orange	0,2l/0,4l	2,20 €/4,20 €
Zitrone	0,2l/0,4l	2,20 €/4,20 €
Vita Cola – Zuckerfrei	0,33l	3,60 €



Bionade

Naturtrübe Blutorange	0,33l	3,60 €
Streuobst	0,33l	3,60 €
Holunder	0,33l	3,60 €

Aus dem Weinkeller

Offene Weine von den Weingütern Tesch und Pfaffmann
Lieblich, Halbtrocken, Trocken 0,25l 4,80 €



Winzerweine als Flasche

Weingut Rico Leonhardt aus Bad Liebenwerda

(27)	Weißer Traminer -halbtrocken	0,25l	6,90 €
(23)	Süßer Johann – Weißwein –lieblich	0,75l	23,00 €

Weingut Tesch aus Langenlonsheim/Nahe

(4)	Riesling -weiß -trocken-	0,25l	6,90 €
(6)	Spätburgunder - rot-trocken	0,25l	6,90 €
(24)	Deep Blue Spätburgunder- Rosé	0,75l	23,00 €
(8)	Riesling „Weißes Rauschen“ - Tesch für die Toten Hosen	0,75l	23,00 €
(15)	Weißes Rauschen – Magnum Flasche	1,5l	49,00 €
(1)	Spätburgunder rot –trocken-	1,00l	21,00 €
(22)	Weissburgunder –trocken -	0,75l	23,00 €
(20)	Unplugged – Riesling –der Klassiker von Tesch	0,75l	23,00 €
(28)	Rock am Ring – Riesling trocken	0,75l	23,00 €
(25)	Löhrer Berg- Riesling trocken – 2014 Lagenwein	0,75l	28,00 €

Weingut Pfaffmann aus Walsheim/Südpfalz

(5)	Weißburgunder – QbA- trocken	0,375 l	12,50 €
(9)	Nachts sind alle Burgunder Grau trocken	0,75l	21,00 €
(14)	Ein Rosé ist ein Rosé ist ein Rosé	0,75l	21,00 €
(19)	Gelber Muskateller –lieblich-	0,75l	21,00 €
(17)	Dornfelder rot –lieblich-	0,75l	21,00 €
(18)	Dornfelder – trocken- im Holzfass gereift	0,75l	23,00 €
(12)	Merlot –trocken	0,75l	23,00 €
(3)	Rivaner- weiß- halbtrocken	0,75l	21,00 €
(16)	Alkoholfreier Weißwein – Kerner	0,75l	23,00 €
(26)	Alkoholfreier Rosé	0,75l	23,00 €

Weingut Feudo Bannera aus Apulien/Italien

(13)	Primitivo rot- trocken	0,75l	18,00 €
------	------------------------	-------	---------

Rotkäppchen Sekt aus Freyburg- Unstrut

Lieblich, Halbtrocken, Trocken	Piccolo	4,50 €
	0,75l	16,00 €

Weingut Pfaffmann aus Walsheim/Südpfalz

Riesling – Sekt	0,75l	22,50 €
Rosé de blanc et noir brut	0,75l	23,50 €

Spirituosen

Jörgs Kräuter mit „Sauerstoff“	„1 Meter“	4,50 €
Obstler	4 cl	4,50 €
Sellendorfer Korn	4 cl	4,50 €
Wodka	4 cl	4,50 €
Malteser Kreuz	4 cl	4,50 €
Alter feiner Wilthener	4 cl	4,50 €
Underberg	2 cl	3,00 €
Hausgemachter Eierlikör im Waffelbecher		2,50 €

Aus Oma Hildes Teestube - Pott 2,80 €

Hilde Stuckatz, Jahrgang 1921 - ihre große Leidenschaft war das Teetrinken.

Wir haben in Zusammenarbeit mit einem Apotheker einige ihrer fünf
Lieblingstees zusammengestellt.

Alle Sorten sind frei von künstlichen Aromen und Zusatzstoffen.

Kräutertee

- Mädesüßkraut, Lindenblüten, Holunderblüten & Thymiankraut

Früchtetee

- Zitronenverbene, Hagebutte, Apfel, Hibiskusblüten & Holunderblüten

Minztee

- Pfefferminze & Wasserminze

Grüner Tee

- Grüner Tee Gun Powder

Schwarzer Tee

- Schwarzer Tee Assam

Unsere Lieferanten

Getränke Schenker – Senftenberg ·
Weingut Leonhardt – Bad Liebenwerda
Weingut Pfaffmann- Walsheim/Südpfalz ·
Weingut Tesch– Langenlonsheim/Nahe ·
Omega Sorg – Waldheim ·
Delta - Hamburg · Fruchthof Cottbus ·
Spargel und Erdbeerhof Mehnert – Werenzhain ·
Fleischerei „Schweine-Lehmann“ – Birkwalde ·
Jäger und Imker Carsten Semsch – Wormlage ·
Waidmansruher Wildspécialitäten –Lauchhammer ·
Der Brot Graf – Herzberg ·
Kaffeerösterei Markt 15 – Senftenberg ·
Brennerei Sellendorf · Wäscherei Spremberg
Café Schauwerk – Altdöbern
Biohof Felix Bengs- Werenzhain
Biohof Untermühle Jens Wagenschütz – Beesdau
Gut Ogrosen – Linsen aus Brandenburg
Beans & Cakes –Jillian Walburg Finsterwalde
Terra Naturkost – Bio Großhandel Berlin
Ökologische Teichwirtschaft Fürstlich Drehna
Brauerei Fürstlich Drehna
Marmeladenmanufaktur
Rosenrot & Feengrün – Schwarzheide
Holger Seehaus- Kichererbsen aus der Altmark
Töpferei Tunsch – Crinitz
Knärzje – Bio Brot Bier aus Frankfurt/M.

Du bist selbst Lieferant und willst auf diese Seite?
Unbedingt melden 😊