

# **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**

## **Soljanka**

mit hausgebackenem Roggenbrot  
8,90 €

## **Eisbeinsülze**

vom Duroc-Schwein mit frischer Remoulade,  
Spreewald Gurke und Bratkartoffeln  
17,90 €

## **Schnitzel „Cordon Bleu“**

vom Duroc-Schwein mit gebratenem Gemüse,  
Spitzkohlsalat, Rahmjus und Pommes Frites  
22,90 €

## **Rib Eye Steak**



vom Fränkischen Weiderind  
mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter,  
Spitzkohlsalat und Rosmarinkartoffeln  
29,90 €

## **Gebratenes Zanderfilet**

mit gebratenem Gemüse, Kartoffelstampf,  
Dijon-Senf-Sauce und Rote Beete Salat  
25,90 €

## **Rinderroulade**

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

## **Ochsenbacke**

sous-vide geschmort mit kräftiger Rotweinjus,  
Rotkohl und Kartoffelstampf  
25,90 €

## **Pulled- Enten -Burger**

mit Dinkelbrötchen von der Biobäckerei Graf in Herzberg  
gezupftes Entenfleisch, Sweet-Chilli-Chinakohl vom Biohof  
Werenzhain und Süßkartoffelpommes  
19,90 €

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



## **Carpaccio vom Rind**

Rind von Kai Schnieder aus Klettwitz & Hartkäse vom Gut Ogroßen  
Zartes Rinderfilet mit gehobelter „Berta“ vom Gut Ogroßen  
15,90 €

## **Rote Beete – Ziegenkäsesalat**

Salat und Beete von der Gärtnerei Richter aus Betten und vom Biohof Werenzhain  
geröstete Kerne, Creme aus Holgers Kichererbse  
und hausgebackenes Brot  
13,90 €

## **Bauernfrühstück**

Kartoffeln vom Biohof Werenzhain – Eier vom Biohof Untermühle - Beesdau  
mit Speck, Krautsalat und Spreewald-Gurke  
13,90 €

## **Gulasch vom Rind**

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

## **Quark-Parmesan Malfatti**

Bio Quark vom Gut Ogroßen – Sellerie von der Gärtnerei Richter  
mit Pilzragout, mariniertem Salat und  
ausgebackenen Sellerie-Sticks der Gärtnerei Richter  
22,50 €



## **Linsenbraten**



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

## **Kohlrabi-Schnitzel**



Gemüsebauer Felix Bengs - Werenzhain

Kohlrabi vom Biohof Werenzhain, Gemüse,  
Paprikaragout, Kartoffelstampf und Krautsalat

Fragen zu Allergenen? - Sprechen Sie uns gern an.

# Aus der Dessert – Küche

## Schokoladenbrownie

mit Kirsch-Pflaumen-Kompott und einer Kugel Eis vom  
Café Schauwerk

6,90 €

## 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*  
CAFÉ | KONDITOREI | MANUFAKTUR

# 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.

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

## Klassischer Kaffee aus unserer Filtermaschine

<b>Kaffee Tasse</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Kaffee Pott</b>	<b>3,20 €</b>

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 €
Kirschgässchen	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 Brauerei

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

## Knärzje - Zero Waste

- Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendungen -

Knärzje Helles Bio Kellerbier mit Brot gebraut 0,33l 3,60 €

## Alkoholfreie Getränke

## **Hausgefiltertes Tafelwassser** **-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 €
Bananenektar	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**

N <b>BIONADE</b> utorange	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 -halb trocken	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 Banneria aus Apulien/Italien

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

## **Rotkäppchen Sekt aus Freyburg- Unstrut**

Lieblich, Halbtrocken, Trocken	Piccolo 0,75l	4,50 € 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 & Wassermelze

### **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 Wildspäzialitäten –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  
Gärtnerei Richter- Betten  
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 ☺