

FEINSTE KULINARIK TRIFFT AUF EINZIGARTIGE AUSSICHT

Speisen & Getränke

LUISENHOF
DRESDEN

LUISENHOF
der »Balkon Dresdens«

LUISENHOF
DRESDEN

In eigener Sache

Liebe Gäste,

Sie haben gerade unsere neue Speisekarte in der Hand - neu, weil es einige neue oder veränderte Gerichte gibt. Neu aber auch, weil wir gegenüber dem Vorjahr leider einige Preise anheben mussten, im Schnitt um 8 bis 15 Prozent. Die Gründe dafür sind vielschichtig und wir wollen Ihnen hier erläutern, warum wir diese Entscheidung treffen mussten.

In der jüngeren Vergangenheit waren nicht nur wir mit vielen Herausforderungen und Kostensteigerungen konfrontiert. Seien es höhere Energiepreise, teurere Lebensmittel oder gestiegene Lieferkosten, Umsatzeinbußen durch die Corona-Lockdowns oder - die jüngste Entwicklung, auf die wir keinen Einfluss hatten - die Rückkehr zu 19% Mehrwertsteuer in der Gastronomie. Auch die CO₂-Abgabe und steigende Lkw-Maut werden sich wohl kurzfristig durch weitere Kostensteigerungen auswirken.

Wir haben glücklicherweise nicht alle Preise für unsere Speisen und Getränke anheben müssen - nur an den Stellen, wo es betriebswirtschaftlich nicht mehr anders vertretbar war - und hoffen sehr auf Ihr Verständnis.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit im Luisenhof!
Familie Rühle & das Luisenhof-Team

Ihre Gastgeber



*„Wir sind stolz und dankbar,
Teil der Geschichte dieses
Hauses sein zu dürfen.“*

Carsten Rühle,

1969 in Dresden geboren, absolvierte von 1985 bis 1987 seine Kochausbildung im Interhotel Newa Dresden, wo er auch danach als Koch und demi chef arbeitete. 1992 folgte die Ausbilder-Eignungsprüfung, 1993 der Abschluss als Küchenmeister. Ab 1994 war Rühle Küchenchef in der Ullersdorfer Mühle und wechselte 1997 auf diesen Posten in den Sophienkeller Dresden. Von 2009 bis 2017 war er Betriebsleiter im DRESDEN 1900 am Neumarkt.

Carolin Rühle-Marten,

1981 in Dresden geboren, absolvierte ab 1998 ihre Ausbildung zur Restaurantfachfrau. Anschließend arbeitete sie in verschiedenen Dresdner Restaurants, z.B. Grand Café im Coselpalais, Schmidts Restaurant, Italienisches Dörfchen und Romantik Hotel Pattis. 2007 machte sie sich als Restaurantfachfrau selbstständig und sammelte in vielen verschiedenen Restaurants im In- und Ausland gastronomische Berufserfahrung. 2009 bis 2015 arbeitete Carolin Rühle-Marten als Serviceleiterin bei First Class Concept Dresden.

UNSERE KLASSIKER

Suppen

Sächsische Kartoffelsuppe 6,90 €
mit gebratenen Bockwurstscheiben und frischer Petersilie ^{2,3,A,A1,A2,I,J}

Soljanka 6,90 €
mit Zitrone und Schmand ^{2,3A,A2,G}

Vorspeisen & Salate

Frischer hausgemachter Gurkensalat 6,90 €
mit Sauerrahm und Dill ^{A,A2,G}

Kleiner gemischter Salat ^{A,A2,J} 6,90 €

Würzfleisch vom Schwein 8,90 €
mit Käse überbacken, dazu Toast ^{A,A2,G,J}

Flammkuchen der Woche ^{A,G} 11,90 €

Brotsalat 14,90 €
mit Tomate, Schafskäse und frischem Basilikum ^{A,A1,A2,I,J}

Sächsischer Brotzeiteller 16,50 €
mit verschiedenen Wurstsorten, Käse, Butter, einem Gläschen
Radeberger Bitter und frischem Brot ^{2,3,7,A,G,H}

Hähnchensalat 16,90 €
mit Romanosalat, Parmesan, Tomaten, paniertem Hähnchenfilet
und hausgemachtem Dressing ^{A,A1,A2,C,G}

Zu allen Suppen und Vorspeisen reichen wir Ihnen frisches Brot. ^{A,A2}

MODERNE KÜCHE

Suppen

Tomaten-Orangensüppchen 7,90 €
mit Kräutercroutons ^{A,A2,G,I}

Karotten-Mango-Schaumsuppe 8,50 €
mit gebratenen Kokosgarnelen und frischer Kresse ^{A,A2,B,D,G,H}

Vorspeisen & Salate

Italienische Burrata 14,90 €
mit Bärlauchöl, Cashewkernen, Rucola und Lemon Chili Pfeffer ^{2,A,A2,G}

Carpaccio vom Rinderfilet 15,50 €
mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Trüffelöl ^{2,5,G,H}

Ziegenkäse 17,50 €
mit einer Honig-Rosmarinkruste an jungem Blattsalat, überzogen
mit einem Cranberyydressing ^{2,3,6,J}

Luisenhof Bowl
mit Avocado, Gurke, Kichererbsen, Tomaten, Erdnüssen,
Mango, Basmatireis, Sesamdressing ^{A,A2,D,E,K}

mit hausgebeiztem Lachs 17,90 €

mit Falafel 16,90 €

Nur mittwochs ab 17.00 Uhr:

250 g Tatar vom sächsischen Weiderind 17,90 €
mit Eigelb, gehackten Zwiebeln, Kapern, Butter und frischem Brot
^{2,3,6,A,A1,A2,C,G,H}

UNSERE KLASSIKER

Hauptgerichte

Gebratene Geflügelleber	14,90 €
mit Zwiebeln und Kartoffelstampf ^{A,G}	
Knusprig gebratenes Schweineschnitzel	16,90 €
mit Pommes frites und kleinem Salat ^{A,A2,C,I,J}	
Geschmorter Schweinebraten	17,90 €
in einer Majoranjus, mit Sauerkraut und Klößen ^{A,A2,I,J}	
Wildgulasch	18,90 €
mit Rotkohl und hausgemachten Semmelknödeln ^{A,A2,C,G,I}	
Rinderzunge	18,90 €
mit Möhrengemüse und Kräuterkartoffeln, dazu zerlassene Butter ^{2,3,G}	
Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken	18,90 €
mit Buttererbsen und Pommes frites ^{2,8,A1,A2,C,G,I}	
Sächsischer Sauerbraten	19,90 €
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Rosinensoße ^{2,3,6,A,A2,I,J,N}	
Halbe ausgelöste Ente	24,90 €
mit Beifußsoße an Apfelrotkohl und Klößen, mit Semmelbutter überzogen ^{A,A2,G,I}	

Fisch

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen	19,90 €
in Knoblauchöl geschwenkt, mit Kirschtomaten, Frühlingslauch, Rucola und Parmesan ^{A,A2,G,H}	
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet	21,90 €
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse, Basmatireis und einer Limonenbutter ^{A,A2,D,G}	

MODERNE KÜCHE

Hauptgerichte

Luisenhof-Burger	19,90 €
saftig gebratenes Angusrind, belegt mit Cheddar, Bacon, saurer Gurke, karamellisierten roten Zwiebeln, Guacamole und White Smoke Sauce, dazu Pommes frites ^{2,14,A,A2,G,J}	
Gebratenes Schweinefilet	23,50 €
mit einer Cranberrykruste, Romanescoröschen, Krokette und einer Pfeffersoße ^{A,A2,G}	
Rosa gebratenes Straußensteak	24,50 €
an einer Orangen-Honigsoße, tourniertem Gemüse und Macaire-Kartoffeln ^{A,A2G}	
Geschmorte Rinderbäckchen	25,90 €
mit Vanillemöhren und getrüffeltem Kartoffelstampf ^{1,2,A,A2,G,I}	
Saftig gebratenes Kalbsschnitzel	26,90 €
in der Panko-Kürbis-Panade, mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren ^{2, A,A2,I,J,K}	
Surf and Turf	27,90 €
gebratene Steakhüfte mit einem Garnelenspieß, dazu einen Salat, Pommes frites und White Smoke Dip ^{A,A2,C,G}	

Fisch

Mecklenburger Welsfilet	24,50 €
mit Zitronenthymian-Risotto und Paprikagemüse ^{A,A2,G}	

Vegetarisch

Trüffelpasta	15,50 €
mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan ^{A,A2,C}	
Auflauf vom Schafskäse	16,50 €
mit Drillingen, Oliven und halbdgetrockneten Tomaten	
Vegetarischer Burger	18,50 €
mit Guacamole, Rucola, Tomaten, Gurke und roten Zwiebeln, dazu Pommes frites	
Veganer Gulasch	18,50 €
mit Möhren, Waldpilzen und Pastinake, dazu Petersilienkartoffeln ^F	

SÜSSES & DESSERT

Desserts

Sächsische Quarkkeulchen	8,50 €
mit Apfelkompott ^{2,A,C,F,G,H}	
Kalter Hund mit Schlagsahne	8,50 €
und einer Tasse frischem Filterkaffee ^{6,8,9,A,A2,C,G}	
Hausgebackener Apfelstrudel	8,90 €
mit Vanillesoße und Schlagsahne ^{3,A,A2,C,F,G,H}	
Lauwarmes Schokoladenküchlein	10,90 €
mit Vanilleeis und heißen Himbeeren ^{1,2,8,A,A2,C,E,F,G,H}	
Sächsische Dessertkomposition	10,90 €
mit Kaltem Hund, Eierschecke und Quarkkeulchen mit Apfelkompott, dazu ein Eierlikör ^{2,6,8,9,12,A,A2,C,F,H}	

Verschenken Sie Genuss und Freude

Der Luisenhof-Gutschein für jeden Anlass

Ob Brunch, Essen à la carte oder Tanzveranstaltung:
Die von Ihnen beschenkte Person kann ihren Gutschein für alle Anlässe in
unserem Haus einlösen.

Gutscheine hier im Haus oder direkt zu Ihnen nach Hause

Gutscheine erhalten Sie hier im Haus. Wenn Sie Ihren Gutschein
per Post zugesendet bekommen möchten, nutzen Sie bitte das
Bestellformular auf unserer Webseite. Nach Eingang Ihrer Be-
stellung übersenden wir Ihnen den Gutschein zusammen mit
der Rechnung. Sie bezahlen dann bequem per Überweisung.
Der Gutschein wird nach Zahlungseingang freigeschaltet und
ist natürlich unbegrenzt gültig.



Eisbecher

Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis	6,50 €
und Schlagsahne <small>1,2,3,8,9,11,A,A2,F,G</small>	
Eisschokolade mit Vanilleeis	7,20 €
und Schlagsahne <small>1,2,3,8,9,11,A,A2,F,G</small>	
Eine Kugel Vanilleeis	6,50 €
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl, dazu Schlagsahne <small>1,2,3,8,11,A,A2,F,G</small>	
Sorbet-Eisbecher	8,50 €
drei verschiedene Sorten nach Saison	
Schoko-Minzbecher	8,90 €
Schokoladen- und Minzeis, Schokoladensoße, Pfefferminzsoße, Brownies und Schlagsahne <small>1,2,3,8,9,11,A,A2,C,F,G,H3</small>	
Heiße Luise	8,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne <small>1,2,3,8,9,11,A,A2,F,G</small>	
Blaues Wunder	8,90 €
Vanille- und Stracciatellaeis, Heidelbeerragout, Heidelbeersoße und Schlagsahne <small>1,2,3,8,9,11,A,A2,F,G</small>	
Schwarzwälder Becher	8,90 €
Schokoladeneis, Kirschsorbet, Kirschen, Kirschwasser und Schlagsahne <small>1,2,3,8,9,A,A2,F,G</small>	
Sächsischer Eisbecher	8,90 €
Vanille- und Schokoladeneis, Apfelkompott, Schlagsahne und Eierlikör <small>1,2,3,8,9,A,A2,F,G</small>	
Moskauer Eis	4,50 €
»Das Original« – zum hier essen oder zum Mitnehmen <small>1,2,3,8,9,11,A,A2,F,G</small>	

Familienbrunch im Luisenhof

Immer sonntags von 9.00 Uhr bis 13.30 Uhr.

Am Buffet haben Sie die Wahl aus einem reichhaltigen Angebot warmer und kalter Speisen, frisch für Sie zubereitet.
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Martinsgans im Luisenhof

*Die kulinarische Luisenhof-Tradition
vom 1. November bis zum 31. Dezember*

Gänseschmalz, dazu frisches Brot
Geflügelbrühe mit Gänseklein und Eierstich
Knuspriges Stück von der Gans
mit frischem Apfelrotkraut und Rosenkohl, dazu Klöße

Luisenhof-Gänsetaxi

*Unser kulinarisches Highlight bei Ihnen zu Hause oder im Büro
vom 1. November bis 23. Dezember*

Eine ganze knusprige Gans (reicht für 4 Personen)
dazu reichlich Apfelrotkohl und Rosenkohl,
frische Klöße und eine Flasche
„Ganz[s] oder gar nicht“ Rotwein Cuvée



Sie haben Fragen zu unseren Angeboten und Preisen?
Sprechen Sie uns gerne an
oder besuchen Sie unsere Internetseite

www.luisenhof.de



HEISSGETRÄNKE

Kaffee

Tasse Kaffee	3,50 €
frisch gebrühter Bohnenkaffee ⁹	
Kännchen Kaffee	6,20 €
Kännchen frisch gebrühter Bohnenkaffee ⁹	
Tasse koffeinfreier Kaffee	3,90 €
Tasse frisch gebrühter entkoffeinierter Bohnenkaffee	
Tasse Kaffee Creme	3,90 €
Tasse frisch gebrühter Kaffee mit feiner Crema ⁹	
Espresso	3,70 €
stark, schwarz und intensiv ⁹	
Doppelter Espresso	6,50 €
stark, schwarz und intensiv für doppelten Geschmack ⁹	
Espresso Macchiato	4,20 €
Espresso mit feiner Milchcreme ^{9,G}	
Pott Milchkaffee	5,90 €
halb Kaffee, halb heiße Milch mit feiner Milchcreme ^{9,G}	
Cappuccino	4,90 €
je ein Drittel Espresso, heiße Milch und feine Milchcreme ^{9,G}	
Pott Cappuccino	6,90 €
je ein Drittel Espresso, heiße Milch und feine Milchcreme – doppelter Genuss ^{9,G}	
Latte Macchiato	5,90 €
heiße Milch, starker Espresso und Milchschaum im Glas serviert ^{3,9,G}	
Latte Macchiato mit Aroma	6,50 €
heiße Milch, starker Espresso und Milchschaum im Glas serviert mit Aroma Haselnuss, Vanille, Karamell oder Amaretto ^{1,9,G}	

Tee im Kännchen, 0,4 l

Darjeeling Royal Second Flush Blatt	7,50 €
Spitzenqualität aus der Sommerpflückung, Ziehzeit 3 bis 4 Minuten ⁹	
English Select Ceylon Orange Pekoe Blatt	7,50 €
Hochlandtee der Insel Sri Lanka mit frischem, feinherbem Aroma, Ziehzeit 3 bis 4 Minuten ⁹	
Earl Grey Premium Blatt	7,50 €
Ceylon-Darjeeling-China-Mischung, benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamotte, Ziehzeit 3 bis 4 Minuten ^{1,9}	
Grüntee Asia Superior Blatt	7,50 €
aus Mittelasien mit zart-süßer, angenehm herber Note, Ziehzeit 2 bis 3 Minuten	
Bio China Jasmin Blatt	7,50 €
erlesener Grüntee, versetzt mit Jasminblüten, Ziehzeit 2 bis 3 Minuten	

Tee im Glas, 0,3 l

Assam Spezial-Broken	5,50 €
kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen – gehaltvoll und malzig, Ziehzeit 3 bis 4 Minuten ¹	
Sonne Asiens Blatt	5,50 €
zartherber Grüntee mit Lemonengras und exotisch-frischem Zitrusaroma, Ziehzeit 2 bis 3 Minuten ¹	
Sommerbeeren	5,50 €
reine, harmonische Früchtemischung mit sommerlichem Himbeer-Erdbeer Aroma verfeinert, Ziehzeit 5 bis 8 Minuten ¹	
Kräutergarten	5,50 €
wohltuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Brennesselblättern, Apfel und Sonnenblumenblüten, Ziehzeit 5 bis 8 Minuten	
Pfefferminze	5,50 €
besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter, Ziehzeit 5 bis 8 Minuten	
Kamille	5,50 €
getrocknete Kamilleblüten haben einen honigartigen Geschmack und sind ein altbewährtes Heilmittel, Ziehzeit 5 bis 8 Minuten	
Rooibos Vanilla	5,50 €
südafrikanischer Rotbusch mit lieblichem Vanillearoma – ein trendiges Wellnessgetränk ohne Koffein, Ziehzeit 5 bis 8 Minuten ¹	

COCAYA – FEINSTE SCHOKOLADE

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

Braune Schokolade – 36 % Kakaoanteil 6,50 €
mit Milchschaum ^G

Weißer Schokolade 7,00 €
cremig weiße Schokolade mit Milchschaum ^G

Schokospezialitäten braun

Schokolade mit Pfefferminze 6,90 €
Schokolade mit feinem Minzaroma ^G

Schokolade mit Amaretto 6,90 €

Schokolade mit Baileys 7,50 €
Schokolade mit Baileys und feinem Milchschaum ^{1,9,G}

Schokolade mit Espresso 7,50 €
cremige Schokolade mit einem starken Espresso ^{1,9,G}

Schokolade mit Kokos 7,50 €
feine Schokolade mit Kokosaroma ^{1,G}

Luisenhof Schokolade 7,50 €
braune Schokolade mit Kirschsirup, Espresso und Sahne ^{1,9,G}

Schokospezialitäten weiß

Weißer Cappuccino 7,50 €
Espresso mit cremigem Milchschaum aus weißer Schokolade – unser Tipp ^{1,9,G}

Weißer Latte Macchiato 7,90 €
cremig weiße Schokolade mit einem starken Espresso ^{1,9,G}

Chai, Zitrone, Grog

Heiße Zitrone 4,90 €
frisch gepresste Zitrone mit heißem Wasser aufgefüllt

Grog mit Rum 5,90 €
feiner Rum mit heißem Wasser aufgefüllt

Chai Latte 7,90 €
feurig verführerisches Trendgetränk mit feinen Gewürzen,
schwarzem Tee und Milch ⁹

BIER

Bier frisch vom Fass

Radeberger Pilsner	0,25 l	4,20 €
Schon immer besonders. Das hellgoldfarbene, wohltuend hopfenbetonte Pilsner mit dem feinsahnigen Schaum. °	0,40 l	5,50 €
Büble Bayrisch Hell	0,30 l	4,50 €
helle Spezialität, feinsüffig und ausgewogen komponiert mit würzigen Malzaromen und einer feinen Hopfennote °	0,50 l	6,20 €
Ur-Krostitzer Schwarzbier	0,30 l	4,20 €
intensives Röstaroma lässt dunkle Schokolade erahnen, mit einer ausgeprägten Würzigkeit des Hopfens °	0,40 l	5,50 €
Schöfferhofer Hefeweizen ^{0,P}	0,30 l	4,20 €
	0,50 l	6,20 €
Radler ^{0,2,3,14}	0,25 l	4,20 €
	0,40 l	5,50 €

Bier aus der Flasche

Freiberger Alkoholfrei ^{0,2,3,14}	0,33 l	4,80 €
Radeberger Alkoholfrei ^{0,2,3,14}	0,33 l	4,80 €
Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei ^{0,P}	0,50 l	5,50 €
Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel ^{0,P}	0,50 l	5,50 €
Freiberger Grapefruit ^{0,2,3,14}	0,50 l	5,20 €
Freiberger Radler naturtrüb Alkoholfrei ^{0,2,3,14}	0,50 l	5,50 €
Freiberger Radler naturtrüb ^{0,2,3,14}	0,50 l	5,50 €
Hövels Original – rotblonde Bierspezialität °	0,50 l	6,20 €

APERITIF

Aperitif

Martini Bianco ^N	5 cl	4,90 €
Martini Rosso ^N	5 cl	4,90 €
Martini Extra Dry ^N	5 cl	4,90 €
Sandemann trocken ^N	5 cl	5,90 €
Sandemann halbtrocken ^N	5 cl	5,90 €
Sandemann süß ^N	5 cl	5,90 €
Ramos Pinto Late Bottled Vintage Port ^N	5 cl	5,90 €
Chandon Garden Spritz Orange Peel ^N	0,15 l	9,90 €

Likör

aus der Meissener Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe

Meissener Quittenlikör.	2 cl	4,90 €
	4 cl	8,90 €
Meissener Weinbergspfirsichlikör	2 cl	4,90 €
	4 cl	8,90 €
Meissener Himbeerlikör	2 cl	4,90 €
	4 cl	8,90 €

Obstbrand

aus der Meissener Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe

Meissener Apfelbrand	2 cl	4,50 €
	4 cl	7,90 €
Meissener Himbeergeist	2 cl	4,50 €
	4 cl	7,90 €
Meissener Williamsbirnenbrand	2 cl	4,90 €
	4 cl	8,60 €
Meissener Sauerkirschbrand – Schattenmorelle	2 cl	6,50 €
	4 cl	12,90 €
Meissener Quittenbrand	2 cl	6,90 €
	4 cl	13,20 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser

Original SELTERS Classic	0,25 l	3,50 €
Spritzig, Medium oder Naturell	0,75 l	6,50 €

Limonaden

Pepsi Cola	0,20 l	4,30 €
unvergleichlicher Geschmack mit purer Erfrischung ^{1,9,14}	0,40 l	6,20 €

Schwip Schwap Orange	0,20 l	4,30 €
frisch-fruchtiger Orangengeschmack ^{1,2,3,14}	0,40 l	6,50 €

7up – Zitronenlimonade	0,20 l	4,30 €
prickelnder Zitronengeschmack ^{2,3,14}	0,40 l	6,20 €

Spezi ^{1,2,3,9,14}	0,20 l	4,30 €
	0,40 l	6,20 €

Apfelschorle	0,20 l	4,20 €
	0,40 l	6,20 €

Hausgemachte Limonade »Holunder«	0,20 l	4,30 €
Gurke, Limette, Holunder, Minze, Wasser	0,50 l	6,90 €

Hausgemachte Limonade »Himbeere«	0,20 l	4,30 €
Himbeere, Zitrone, Wasser, Zitronensaft, Himbeersirup, Minze	0,50 l	6,90 €

Margon Ginger Ale Flasche	0,25 l	4,30 €
--	--------	--------

Margon Tonic Flasche	0,25 l	4,30 €
---------------------------------------	--------	--------

Margon Bitter Lemon Flasche	0,25 l	4,30 €
--	--------	--------

Himbeerbrause	0,33 l	4,30 €
--------------------------------	--------	--------

Fritz-Spritz Rhabarbersaftschorle BIO/VEGAN Flasche	0,33 l	4,30 €
--	--------	--------

Fritz-Limo Melonenlimonade VEGAN Flasche	0,33 l	4,30 €
---	--------	--------

Fritz Anjola Ananas-Limetten-Limon. BIO/VEGAN Flasche	0,33 l	4,30 €
--	--------	--------

Pepsi Cola MAX ^{1,2,9,11,12} Flasche	0,33 l	3,30 €
--	--------	--------

»Heide« Säfte & Nektare

Saftschorle	0,20 l	3,90 €
	0,40 l	6,30 €
ACE-Bio Vitaminsaft	0,20 l	4,20 €
	0,40 l	7,20 €
Ananassaft	0,20 l	4,20 €
	0,40 l	7,20 €
Apfelsaft	0,20 l	4,20 €
	0,40 l	7,20 €
Erdbeersaft	0,20 l	4,20 €
	0,40 l	7,20 €
Grapefruitsaft	0,20 l	4,20 €
	0,40 l	7,20 €
Orangensaft.	0,20 l	4,20 €
	0,40 l	7,20 €
Birnensaft	0,20 l	4,20 €
	0,40 l	7,20 €
Tomatensaft	0,20 l	4,20 €
	0,40 l	7,20 €
Bananen-Nektar	0,20 l	4,20 €
	0,40 l	7,20 €
Mango-Nektar	0,20 l	4,20 €
	0,40 l	7,20 €
Rhabarber-Nektar	0,20 l	4,20 €
	0,40 l	7,20 €
Sauerkirsch-Nektar.	0,20 l	4,20 €
	0,40 l	7,20 €
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	0,20 l	4,20 €
	0,40 l	7,20 €

Frisch gepresst

Frisch gepresster Orangensaft.	0,30 l	7,90 €
---	--------	--------

UNSERE HAUSWEINE

Weißwein

Edition »LUISENHOF« Weißwein-Cuvée	Flasche	0,75 l	31,00 €
	Glas	0,20 l	8,90 €

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

Scheurebe QbA, lieblich	Glas	0,20 l	7,50 €
Weingut Borell Diehl – Pfalz			

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

Müller-Thurgau QbA, halbtrocken	Glas	0,20 l	7,50 €
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

Chardonnay Veneto IGT »Insieme«	Glas	0,20 l	7,50 €
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

Riesling by Lea Metzger, trocken	Glas	0,20 l	7,90 €
Weingut Metzger – Grünstadt-Asselheim / Pfalz			

Wunderbar leicht, saftig und von unwiderstehlicher Art. ^N

Edition Goldener Reiter Weißwein QbA	Glas	0,20 l	8,20 €
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

Rotwein

Edition »LUISENHOF« Rotwein-Cuvée	Flasche	0,75 l	33,00 €
	Glas	0,20 l	9,90 €

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, langem Nachhall. ^N

Sissi und Franz, lieblich	Glas	0,20 l	7,40 €
Weingut Hammel & Cie – Pfalz			

Der Duft von frisch gepresster Grapefruit und grünem Apfel. Am Gaumen begeistert er mit Aroma von Birne und einer leichten fruchtigen Note. ^N

Dornfelder QbA, halbtrocken	Glas	0,20 l	7,90 €
Weingut Borell Diehl – Pfalz			

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

Merlot Veneto IGT »Insieme«	Glas	0,20 l	7,90 €
Bruni – Veneto / Italien			

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

Spätburgunder QbA	Glas	0,20 l	8,20 €
Weingut Kilian Hunn – Baden			

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

Roséwein

Der Rosa Schuh Schieler QbA Bereich Meißen	Flasche	0,75 l	33,00 €
Weingut Schuh – Sörnewitz / Sachsen	Glas	0,20 l	9,90 €

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

Rosé Cuvée Literweise QbA	Glas	0,20 l	7,90 €
Weingut Hammel & Cie – Pfalz			

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

Dornfelder Rosé QbA halbtrocken	Glas	0,20 l	8,20 €
Weingut Hirschhof (BIO) – Rheinhessen			

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

Schaumwein

Mionetto Prosecco Spumante Black Label extra dry ^N	Glas	0,10 l	5,50 €
--	------	--------	--------

Edition »LUISENHOF« Sekt trocken ^N	Flasche	0,75 l	38,00 €
	Glas	0,10 l	5,90 €

Edition »LUISENHOF« Sekt halbtrocken ^N	Flasche	0,75 l	38,00 €
	Glas	0,10 l	5,90 €

Champagne Moët & Chandon brut Imperial ^N	Flasche	0,75 l	120,00 €
	Piccolo	0,20 l	55,00 €

Champagne Moët & Chandon Rose Imperial ^N	Flasche	0,75 l	130,00 €
	Halbe Flasche	0,375 l	64,00 €

SPIRITUOSEN

Weinbrand, Cognac & Armagnac

Wilthener Nr. 1 Familien Reserve	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,20 €
Hine H by Hine VSOP	2 cl	4,90 €
	4 cl	8,00 €
Cles des Ducs Armagnac VSOP	2 cl	12,00 €
	4 cl	22,00 €

Calvados

Château du Breuil Réserve de Château 8 Ans Hors d'Age	2 cl	5,90 €
	4 cl	11,50 €

Tresterbrand

Gagliano Grappa Chardonnay	2 cl	3,90 €
	4 cl	6,20 €
Gagliano Grappa di Moscato	2 cl	3,90 €
	4 cl	6,20 €
Gagliano Grappa di Pinot	2 cl	3,90 €
	4 cl	6,20 €
Gagliano Grappa di Riserva	2 cl	3,90 €
	4 cl	6,20 €

Gin

Bombay Sapphire London Dry Gin	2 cl	3,90 €
	4 cl	6,20 €
Hendricks Gin	2 cl	4,90 €
	4 cl	8,90 €
Augustus Rex Dresdner Gin	2 cl	5,90 €
	4 cl	11,00 €

Vodka & klare Spirituosen

Echter Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	3,20 €
	4 cl	5,90 €
Helbing Hamburgs feiner Kümmel	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €
Belvedere Vodka	2 cl	3,90 €
	4 cl	7,90 €
Brotschnaps Fischer & Bunge	2 cl	5,50 €
	4 cl	8,50 €

Whisky

Chivas Regal 12 years	2 cl	5,00 €
Blended Scotch Whisky ¹	4 cl	9,00 €
Glenkinchie 12 years.	2 cl	6,00 €
Single Malt Scotch – Lowlands ¹	4 cl	11,00 €
Talisker 10 years	2 cl	6,00 €
Single Malt Scotch – Isle of Skye ¹	4 cl	11,00 €
Cragganmore 12 years	2 cl	6,00 €
Single Malt Scotch – Speyside ¹	4 cl	11,00 €
Dalwhinnie 15 years.	2 cl	6,50 €
Single Malt Scotch – Highlands ¹	4 cl	12,00 €
Oban 14 years	2 cl	8,00 €
Single Malt Scotch – Highlands ¹	4 cl	17,00 €
Chivas Regal 18 years	2 cl	9,00 €
Blended Scotch Whisky ¹	4 cl	17,00 €
Lagavulin 16 years	2 cl	9,00 €
Single Malt Scotch – Islay ¹	4 cl	17,00 €

Rum

Botucal Reserva Exclusiva (Venezuela)	2 cl	6,00 €
	4 cl	11,50 €

Likör

Müller Drei Coffee-Kräuter	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €

Baileys Irish Cream ^{1,8,14}	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €

Eierlikör „Prinz“	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €

Kräuter & Bitter

Original Radeberger Kräuterlikör	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €

Elbsandsteiner Kräuterlikör	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €

Karlsbader Becherovka	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €

Ramazzotti Amaro	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €

Altenberger „Das Original“ Bitter	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €

Altenberger „Das Original“ Kräuter	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €

HIRSCHRUDEL Kräuterlikör 35 % Vol.	2 cl	5,00 €
	4 cl	9,00 €

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.

Cocktails & Longdrinks

Campari Soda	7,90 €
Campari, Selters ¹	
Campari Orange	8,50 €
Campari, Orangensaft ¹	
Aperol Sprizz	8,50 €
Aperol, Prosecco Spumante, Selters, Orangenscheibe ^{1,10}	
Aperol Sour	8,50 €
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Orangenscheibe ^{1,10}	
Hugo	8,50 €
Holundersirup, Prosecco Spumante, Limette, Minze	
Ramazotti Rosato Mio	8,50 €
Ramazotti Rosato, Prosecco Spumante, frisches Basilikum	
Cuba Libre	9,50 €
Ron Varadero 3 Jahre, Pepsi Cola, Limette ^{1,9,14}	
Caipirinha	9,50 €
Cachaça 51, Rohrzucker, Limette	
Whiskey Sour	9,50 €
Evan Williams Bourbon, Zitronensaft, Rohrzuckersirup	
Kir Royal	6,90 €
Cassisée Likör, Sekt	
Tequila Sunrise	9,20 €
Sierra Antigua Plata, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ¹	
Pina Colada	9,50 €
Ron Vacilon 3 Jahre, Ananassaft, Kokossirup, Sahne ^G	
Lillet Berry	8,50 €
Lillet Blanc, Schweppes, Wild Berry ¹⁴	

Lillet Vive	8,50 €
Lillet Blanc, Margon Tonic, Gurke/Erdbeere/Minze ^{3,10}	
Rum Cola	8,90 €
Ron Varadero 3 Jahre, Pepsi Cola, Zitrone ^{1,9,14}	
Wodka Lemon	8,90 €
Belvedere Vodka, Margon Bitter Lemon ^{3,10}	
Wodka Cola	9,50 €
Belvedere Vodka, Pepsi Cola ^{1,9,14}	
Gin Tonic	9,50 €
Bombay Sapphire Gin, Margon Tonic ^{3,10}	
Gin Tonic Spezial mit Gurke	13,50 €
Hendricks Gin, Margon Tonic, Gurke ^{3,10}	

Alkoholfreie Cocktails

Freshmaker	7,90 €
Margon Ginger Ale, Rohrzucker, Limette ^{1,3}	
Mango-Mojito	7,90 €
Mangosaft, Rohrzucker, Limette, Minze ^{1,3}	
Coconut Kiss	7,90 €
Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine ^{1,G}	

Zusatzstoffe & Allergene

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxydationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	mit Schwefeldioxid
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel
12	Phenylalaninquelle
13	gewachst
14	mit Säuerungsmittel
A	Gluten
A1	Roggen
A2	Weizen
A3	Gerste
A4	Hafer
A5	Dinkel
A6	Kamut
B	Krebstiere und Krebserzeugnisse
C	Eier und Eiprodukte
D	Fisch- und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	Soja und Sojaprodukte
G	Milch und Milcherzeugnisse aus Kuhmilch
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	Sulfit
O	Gerstenmalz
P	Weizenmalz

Unsere Geschichte

Mit der Verbesserung der Lebensbedingungen entwickelte sich um 1900 auch in Dresden eine allgemeine „Ausgehkultur“. Der Restaurantsaufenthalt ergänzte den Theater- oder Varieté-Besuch. Es stand nicht nur das Essen im Mittelpunkt, sondern zunehmend auch das Erlebnis. Man wollte etwas vom normalen Alltag Abweichendes erleben, wollte „gesehen werden“.



ca. 1888

Das 1888 eröffnete Lahmann-Sanatorium zog viele wohlhabende und auch prominente Patienten auf den Weißen Hirsch. Parallel zu den Plänen für den Bau der Standseilbahn als Verbindung zwischen dem Stadtzentrum und dem neu gegründeten Villenviertel ließ auch der Bauunternehmer Ernst Heinrich Friebel damit, auf einem Grundstück am Ende der damaligen Prinzeß-Luisa-Straße (heute Bergbahnstraße) ein Gasthaus zu errichten.

Die Begründung seines Bauantrags lautete: „Das Gasthaus soll ein der Gegend angepasstes Äußeres und Inneres erhalten und soll durchweg den Charakter eines feineren Restaurants mit Fremdenpension wahren.“ Dem bereits damals beliebten Aussichtspunkt wurde im Projekt mit einem Aussichtsturm Rechnung getragen.



25. September 1895

Mit vielen Auflagen bestätigt, wurde das neue Gasthaus am 25. September 1895 eröffnet – zeitgleich mit der Fertigstellung der Standseilbahn. Analog des Straßennamens wurde das Gasthaus nach der damals sehr beliebten und verehrten Kronprinzessin Luise von Toskana benannt.

Friebel baute zwar den Luisen Hof, hatte jedoch als Bauunternehmer keine gastronomischen Ambitionen und verkaufte bereits 1896 für 190 TRM an Johann Friedrich August Reck. Das Haus hatte damals 150 bis 200 Plätze mit einem hohen Anteil von Freiplätzen, allerdings mit einer geringen Küchenkapazität.



Um- und Ausbau 1897

Ein erster Um- und Ausbau erfolgte. 1897 trat Friedrich August Georg Reck mit neuen Ideen im Luisenhof an. Das Geschäft lief im Sommer gut, jeder Dresdner musste ja mal mit der neuen Standseilbahn fahren und die Aussicht vom Luisenhof genießen. Durch den Bau einer Mauer entstand ein großer Lindengarten mit einem Musikpodest, später ersetzt durch einen Musikpavillon. Außerhalb des Sommers wurde der Luisenhof aber eher zu einer „Wetterschänke“ und war damit wirtschaftlich schwierig zu führen.

Erster Weltkrieg

Der Erste Weltkrieg brachte einen großen Einschnitt, was sich durch die Nachkriegsjahre weiter verschärfte. 1920 stand der Luisenhof daher zum Verkauf. Zu dieser Zeit suchte Familie Voigt ein Gasthaus mit freier Bewirtschaftung. Die phantastische Lage des Luisenhofs am Elbhang begeisterte Albin Voigt (1858 – 1928), seines Zeichens Kellner, der in Dresden bereits mehrere Weinrestaurants geführt hatte. Seine Frau Hedwig (geb. Seitz, 1869 – 1945), eine erfahrene Köchin und die erste Küchenmeisterin Deutschlands, unterstützte ihn dabei. Mit Sohn Hansotto (1905 – 1996) setzten die Voigts auf Kreativität und Innovation, erhöhten die Platzkapazität, schafften überdachte Außenplätze und erhöhte „Aussichtsplätze“. So wurde zwischen 1920 und 1925 der „Lindengarten“ an der Elbseite verglast. Auch die Küche erfuhr eine Erweiterung und technische Aufrüstung.

Anfang der 1930er

Nach dem Tod von Albin Voigt 1928 führte seine Witwe Hedwig das Haus gemeinsam mit Sohn Hansotto und dessen Ehefrau Charlotte. Anfang der 1930er Jahre bekam der Luisenhof sogar eine zweigeschossige Tiefgarage mit hydraulischem Aufzug, ausgelegt für 30 bis 40 Autos, sowie eine Tankstelle mit zwei Zapfsäulen. Der Betrieb lohnte sich aber nicht. Später entstand eine Tanzterrasse über der Garage.

Familie Voigt schuf mit ihrem Qualitätsanspruch sowie ihrem ständigen Engagement für die bauliche und technologische Anpassung die Grundlagen für die Einstufung des Restaurants Luisenhof als „Balkon Dresdens“. Die gute Küche und eine vorzügliche Gastlichkeit sorgten für einen guten Ruf über die Landesgrenzen hinaus. 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.

Zweiter Weltkrieg

Der Zweite Weltkrieg hinterließ keine unmittelbaren Zerstörungen. Nach Kriegsende war der Luisenhof zunächst geschlossen, wurde aber bereits am 1. Juni 1945 durch Familie Voigt wieder geöffnet. 1000 einfache Gerichte wurden hier täglich hergestellt.

Nach den Feierlichkeiten anlässlich der 25-jährigen Bewirtschaftung des Luisenhofs durch die Familie zum 1. Oktober 1945 stieg der politische Druck auf Hansotto Voigt, der seit 1937 Mitglied der NSDAP gewesen war. Der Luisenhof wurde unter Zwangsverwaltung gestellt und damit quasi beschlagnahmt. Als Treuhänder fungierte ab November 1945 die „Sächsische Hotel- und Gaststätten GmbH Dresden“, der Vorläufer der späteren HO. Ein Offizier der Roten Armee verhinderte noch, dass Familie Voigt ihre Wohnung im Haus verlassen musste.

Die Bewirtschaftung lief weiter, auch die Berufsausbildung bot jungen Menschen eine neue Chance. Der Journalist Dieter Hofmann schrieb über die Nachkriegszeit: „Wie elegant sich der Stadtteil Loschwitz nach 1945 noch gab, erfüllte mich mit Staunen. Man hungerte und fror, musste zu Kulturveranstaltungen jeweils ein Brikett mitbringen. Aber man war eben elegant oder versuchte zumindest, es doch zu sein. Das Bürgertum in den beengten Villen tat romanhaft intakt.“ Das traf insbesondere auf den Weißen Hirsch und oft auf die Besucher des Luisenhofs zu. Das Haus vermittelte auch in der schweren Zeit 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.

Ab 1948

Ab dem 26. November 1948 gehörte der Luisenhof, der zentral von Berlin aus geleitet wurde, zu den ersten „freien Gaststätten“, in denen man ohne Abgabe von Lebensmittelmarken speisen konnte. Besonders an den ersten Tagen war ein großer Gästeandrang zu bewältigen. Allein am 26. und 27. November 1948 wurde im Luisenhof ein Umsatz von 22.600 DM erreicht.



Die politische Überprüfung von Hansotto Voigt ergab später zwar keine belastenden Feststellungen, trotzdem erhielt Voigt die Auflage, den Luisenhof zu verkaufen oder zu verpachten. Ab dem 1. Januar 1949 bestand ein Pachtvertrag mit der neu gegründeten Staatlichen Handelsorganisation (HO) Gaststätten.

Der Luisenhof war in den 1950er Jahren ein bevorzugtes Restaurant für besondere Anlässe, Empfänge und Familienfeiern und galt als „die gute Stube des Stadtteils“.

Der Brand von 1956

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. Mit der Beseitigung der Brandschäden wurden zugleich Gasträume, Foyer und Konditorei umgestaltet bzw. erweitert.

Die Jahre der DDR

Doch die zunehmenden wirtschaftlichen Probleme in der DDR, Devisenknappheit und Mangelwirtschaft führten trotz großer Kreativität der Köche zu immer mehr Qualitätseinbußen. Auch die bauliche Substanz und Hygienesicherung wurden in Mitleidenschaft gezogen. Die Preis- und Subventionspolitik in der DDR verschärfte die wirtschaftlichen Probleme und die Ausreise von qualifiziertem Fachpersonal aus der DDR führte auch in diesem Haus zu Problemen.

Nach 1990

Mit der politischen Wende gelangte der Luisenhof 1990 zurück an Hansotto Voigt. Es folgte ein neuer Pächter, der das Haus 1996 aber schließen musste. 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.

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

Ende 2014

Ende 2014 wurde der gastronomische Teil des Luisenhofs für 1,8 Millionen Euro an die Patria-Casa Vermögensverwaltung aus Aachen zwangsversteigert. Bis Juni 2015 führte Armin Schumann den Betrieb weiter. Bis zur Wiedereröffnung durch Familie Rühle im März 2018 stand das Restaurant leer.



Ende 2017

Familie Rühle übernahm vom Eigentümer ein denkmalgerecht saniertes Gastronomie-Objekt mit 700 Quadratmetern Fläche und verantwortete die neue Inneneinrichtung. Modern und schlicht, aber gemütlich und einladend wurde das Restaurant eingerichtet.

März 2018

Nach fast dreijähriger Schließzeit wurde das Restaurant im Luisenhof Dresden in der Woche vor Ostern wieder eröffnet. Die Generalprobe war am 23. März 2018 ein Abendessen, bei dem Familie und Freunde der neuen Betreiber die ersten Gäste waren. Ab dem 24. März schloss sich eine Soft Opening Phase an.

english version





🏠 **Luisenhof Dresden**
Bergbahnstraße 8
01324 Dresden

☎ 0351 28777830

✉ reservierung@luisenhof.de

🌐 www.luisenhof.de

LUISENHOF

der »Balkon Dresdens«

**LUISENHOF
DRESDEN**
