

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

Rinderroulade

gefüllt mit Zwiebeln, geräuchertem Speck und Spreewaldgurke, Rotkohl und Kartoffelklößen

22,90 €

Schnitzel „Cordon Bleu“

vom Duroc-Schwein mit gebratenem Bio-Gemüse, Spitzkohlsalat, Rahmjus und Pommes Frites

19,90 €

Hausgemachter Seitan

aus Vollkornmehl vom Biohof Werenzhain, geschmort als Gulasch mit gebratenem Gemüse und Schupfnudeln

17,90 €

Niederlausitzer Hirsch-Bolognese

Hausgemachte Ricotta-Nocken mit Pilzen, Hirsch-Bolognese, gebackenem Brie, Rucola und Grana Padano

19,90 €

Pulled-Austernpilz-Burger

mit Dinkelbrötchen von der Biobäckerei Graf in Herzberg
gezupfte Austernpilze, Sweet-Chilli-Sauce, Spitzkohl
und Süßkartoffelpommes

19,90 €

Kalbsbraten

zart geschmorte Kalbskeule von der Fleischerei Lehmann
aus Birkwalde mit gebratenem Gemüse
und hausgemachten Semmelknödel

26,90 €

Rib Eye Steak

mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter,
Spitzkohlsalat und Rosmarinkartoffeln

29,90 €

Fragen zu Allergenen?- Sprechen Sie uns gern an.

Spargelkarte



Spargel vom Spargelhof Richard Mehnert aus Werenzhain – Landkreis Elbe-Elster

**Portion Stangenspargel
mit Salzkartoffeln und Zitronen-Butter-Soße
17,90 €**

Optional dazu:

- Schnitzel vom Duroc Schwein + 9,20 €
- gepökelte Rinderzunge + 9,20 €
- gebratenes Schellfischfilet + 9,90 €
- zweierlei Schinken –
hausgemachter **Kochschinken** und **roher Schinken**
von der Fleischerei Lehmann aus Birkwalde + 7,90 €
- Kohlrabi-Schnitzel  + 6,90 €
- Rührei und hausgebackenem Brot  + 5,90 €
- mit Pankomehl kross ausgebacken  + 4,50 €
- mit gebratenem Kopfsalatherz  + 4,50 €

weitere Spargelgerichte

Spargelcremesuppe 
mit krossem Spargel und Bärlauchöl
6,90 €

Hausgemachte Pasta 
mit Spargelragout, Rucola
Grana Padano und ausgebackenem Brie
18,90 €

Aus der Dessert – Küche

Schokoladenbrownie

mit Kirsch-Pflaumen-Kompott und Vanilleschaum

6,90 €

Nougat-Parfait



Kuppel aus gefrorenem Nougat und Zartbitter-Schokolade

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.

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 €



FÜRSTLICH DREHNA
* FEINSTE BRAUKUNST SEIT 1745 *

Schlossbrauerei Fürstlich Drehna

Fürstlich Drehna Craft Beer	0,5l	4,40 €
-----------------------------	------	--------

Knärzje – Zero Waste

- **Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung** -

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

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 €
	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

- | | | | |
|------|------------------------------------|-------|---------|
| (2) | Flamingo Rosé - halbtrocken | 0,25l | 6,90 € |
| (23) | Süßer Johann – Weißwein – lieblich | 0,75l | 21,00 € |

Weingut Tesch aus Langenlonsheim/Nahe

- | | | | |
|------|---|--------|---------|
| (4) | Riesling -weiß -trocken- | 0,25l | 6,90 € |
| (6) | Spätburgunder - rot-trocken | 0,25l | 6,90 € |
| (7) | Deep Blue Spätburgunder- Rosé | 0,25l | 6,90 € |
| (10) | Karthäuser – Riesling – trocken | | |
| | 2016 Lagenwein | 0,375l | 14,90 € |
| (8) | Riesling „Weißes Rauschen“ -
Tesch für die Toten Hosen | 0,75l | 21,00 € |
| (15) | Weißes Rauschen – Magnum Flasche | 1,5l | 49,00 € |
| (1) | Spätburgunder rot – trocken- | 1,00l | 19,00 € |
| (22) | Weissburgunder – trocken - | 0,75l | 21,00 € |
| (20) | Unplugged – Riesling – der Klassiker von Tesch | 0,75l | 21,00 € |

Weingut Pfaffmann aus Walsheim/Südpfalz

- | | | | |
|------|---|---------|---------|
| (5) | Weißburgunder – QbA- trocken | 0,375 l | 12,50 € |
| (9) | Nachts sind alle Burgunder Grau trocken | 0,75l | 19,00 € |
| (14) | Ein Rose`ist ein Rose`ist ein Rose` | 0,75l | 19,00 € |
| (19) | Gelber Muskateller – lieblich- | 0,75l | 19,00 € |
| (17) | Dornfelder – lieblich- | 0,75l | 19,00 € |
| (18) | Dornfelder – trocken- im Holzfass gereift | 0,75l | 21,00 € |
| (12) | Merlot – trocken | 0,75l | 21,00 € |
| (16) | Alkoholfreier Weißwein – Kerner- | 0,75l | 21,00 € |

Weingut Feudo Banneria 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“	4,00 €
Obstler	4 cl	4,00 €
Sellendorfer Korn	4 cl	4,00 €
Wodka	4 cl	4,00 €
Malteser Kreuz	4 cl	4,00 €
Alter feiner Wilthener	4 cl	4,00 €
Underberg	2 cl	2,50 €
Hausgemachter Eierlikör im Waffelbecher		2,00 €

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 Wildspzialitäten –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 😊