HfV SUF 66-71

35. Treffen 2006 : 29. – 30- 9.

Ort : Dresden
Ausrichter : H. Kionka , B. Leinert

Teilnehmer :

Tagung:

Treff 36. 2007 Berlin

Vorbereiter: Buch
Bereich
(Berg!)

Hallo liebe SuF-Freundinnen und Freunde,
endlich ist es soweit und wir laden Euch recht herzlich zum

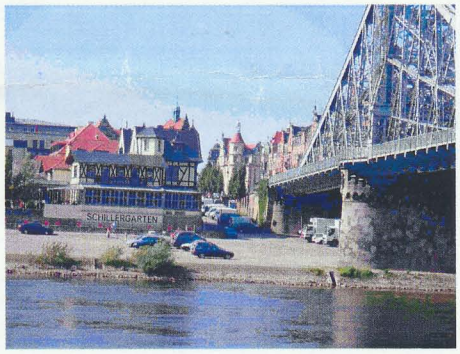
35. SuF-Seminargruppentreffen

am 29./30. September 2006 nach Dresden ein.
Zum Programm:

Zur Begrüßung treffen wir uns
am 29.09.2006 um 19 Uhr
im Restaurant „Dampfschiff"
in der Münzgasse (an der
Treppe zur Brühlschen Terrasse).

Am 30.09.2006 treffen wir uns um
11 Uhr im Freiberger Schankhaus am
Neumarkt
(Direkt neben dem Hotel de Saue,
vis-a-vis der Frauenkirche.)

Um 14 Uhr starten wir
ganz in der Nähe
am Martin-Luther-Denkmal
zu einem Stadtrundgang
durch die historische Altstadt
(ca. 2 Stunden).



Am Abend wollen wir uns dann in der
Gaststätte „Schillergarten"
am Blauen Wunder einfinden.
Beginn 18 Uhr im Elbzimmer(Obergeschoss).

Wichtige Informationen u. a. zu den Anreisemöglichkeiten findet Ihr als Anhang der Mail (Anfahrt zum Hotel, allgemeine Verkehrshinweise, Fahrpläne für Straßenbahn, Liniennetzplan).
Sollte es zwischenzeitlich Fragen oder Hinweise geben, so meldet Euch bitte.
Beachtet dabei bitte, dass Ihr zurzeit mit Bernd als alleinigem Ansprechpartner vorlieb nehmen müsst.
Für die Stadtführung und eine Überraschung am Abend fallen vstl. zusätzliche Unkosten von ca. 10 Euro pro Person an.
Bis zum Wiedersehen verbleiben mit herzlichen Grüßen Helmar Kionka und Bernd Leinert

Bernd Jürgen Leinert, Ullersdorfer Straße 21, 01324 Dresden, Telefon: (0351) 268 79 57 Mobil: (0172) 653 05 61

THEODOR
THEODOR
THEODOR
12.50

THEODOR

Neue Deutsche Küche

Wir richten Ihre Familiefeiern, wie
Geburtstage,
Hochzeiten,
Trauerfeiern...
aus.

Theodor-Heuss-Platz 10
14052 Berlin-Charlott[illegible]rg
Tel.: 030/302 57 70 · Fa[illegible]590
www.theodor-rest
info@theodorre
täglich geöffn
jeden Sonntag Brunch

Fis[illegible]

Karpfen blau »Spreew[illegible]«
gedünstetes Karpfenfilet servieren wir
von Wurzelgemüse, mit zerlassener
Meerrettich' und Petersilienkartoffeln
12,00 €

X **Karpfen gebraten**
gebratenes Karpfenfilet mit brauner Butter,
dazu hausgemachte Bratkartoffeln
mit Rote-Beete-Kugeln garniert und Gurkensalat
13,00 €

Heringsfilets »Grün«
in steigender Butter gebraten, dazu Dillkartoffeln und Gurkensalat
10,00 €

Nach Rezept des Küchenchefs:
Gebratenes Seehechtfilet
mit Zuckerschoten, Fingermöhrchen, Markerbsen,
Dillkartoffeln und Sc. Hollandaise
10,50 €

Vom Zander: *(möglichst aus der Havel)*

Gedünsteter Zander
in würzigem Gemüsesud gedünstetes Zanderfilet, auf Spinat angerichtet,
dazu gegrillte Tomate und Schwenkkartoffeln mit frischem Dill
14,00 €

Goldbraun gebratenes Zanderfilet
auf Blattspinat angerichtet, dazu
Grilltomate und Quetschkartoffeln
14,50 €

Saftig gebratenes Rotbarschfilet
mit feinen Eiernudeln, Gorgonzolasoße,
Grilltomate und Gurkensalat
11,00 €

Fischfilet in Bierteig goldbraun gebacken
an warmem Kartoffelsalat (mit Essig und Öl,
saurer Gurke und frischen Kräutern) und Gurkensalat
13,50 €

Milde Matjesfilets
dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Gurkensalat
12,50 €

Julchen's Fischteller
je nach Angebot verschiedene Fischfilets aus Havel
und Ostsee in Butter gebraten, dazu servieren wir
hausgemachte Bratkartoffeln und einen Gurkensalat
16,50 €

Für 2 Personen:
Große Fischplatte
je nach Angebot verschiedene Fischfilets aus Havel und Ostsee,
dazu Gartengemüse und hausgemachte Bratkartoffeln
30,00 €

Eintöpfe

Berliner Kartoffelsuppe
mit Bockwurstscheiben,
frischem Majoran und Butterstulle
5,50 €

Berliner Linsentopf
mit Rauchwurstscheiben
und Schmalzstulle
5,80 €

Salate

Julchen's Hausssalat
Schrebergartensalat mit
gehobeltem Parmesankäse,
knusprigem Eberswalder Schinkenspeck und
Walnußkernen, gereicht mit Himbeer-Vinaigrette
10,50 €

Gemischter Salat
3,50 €

Tomatensalat
mit Schalotten und frischem Basilikum
3,50 €

Gurkensalat
mit Schalotten und frischem Dill
3,50 €

Die Vielfalt bunter Salate
[illegible]ieren wir Ihnen wahlweise:
[illegible] gebratener Hähnchenbrust 9,80 €
oder
[illegible]stener Putenbrust 9,80 €
[illegible], Ei und Fetakäse 8,00 €
oder
Zwiebelringen und Oliven 8,00 €
[illegible]n Sie zwischen unseren
[illegible]ten Dressingarten wählen:
Kräuter-Joghurt-Dressing
Klassische Vinaigrette oder
Essig und kaltgepreßtes Olivenöl aus Sizilien
[illegible] Salaten reichen wir frisches Baguette!

Wildbret

Nach Haus-Rezepten aus der Zeit,
als Vater Hoppe
noch auf die Pirsch ging:

Gespickte Hasenkeule
mit Fingermöhrchen, Rosenkohl, Petersilienkartoffeln
und kräftiger Bratensoße
11,50 €

Hirschsaftbraten
in Wacholderrahmsoße, dazu Apfelrotkohl,
Preiselbeerbirne und Kartoffelkroketten
13,50 €

Mild gebeizter Wildschweinbraten
in Rotweinsoße,
dazu in Butter geschwenkter Rosenkohl,
Fingermöhrchen und Kartoffelkroketten
13,00 €

Hubertus-Pfanne
Hirsch- und Wildschweinbraten
in Wacholder-Rahmsoße, dazu Apfelrotkohl,
Waldpilze und hausgemachte Kartoffelklöße
14,50 €

Geflügel

Knusprige Entenkeule
wahlweise mit Apfelrotkohl oder Rahmgrünkohl,
dazu Petersilienkartoffeln
8,50 €

2 knusprige Entenkeulen
wahlweise mit Apfelrotkohl oder Rahmgrünkohl,
dazu Petersilienkartoffeln
11,50 €

Halbe Brandenburger Landente
frisch aus dem Ofen, mit Apfelrotkohl und Rahmgrünkohl,
dazu Petersilienkartoffeln
15,00 €

2 kleine Putenschnitzel
in Mandelpanade gebraten, auf Currysoße
mit Früchten, dazu bunter Reis
10,00 €

Gebratene Geflügelleber
mit Zwiebeln an gerahmtem Blattspinat
und Quetschkartoffeln
11,50 €

Gespießtes Puten- und Hähnchenbrustfilet
mit Pfirsichspalten auf Currysoße, dazu bunter Reis
13,00 €

Aus Topf & Pfanne

X **Hausgemachte Rinderroulade**
gefüllt nach Berliner Art, dazu kräftige braune Soße,
Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln
12,00 €

Kasselersaftbraten auf Linsengemüse
mit Weinsauerkraut, Rotweinsoße
und Kartoffelklößen
11,50 €

Riesen-Pfannenbulette"
mit Spiegelei, Blumenkohl- und Broccoliröschen,
Fingermöhrchen und brauner Semmelbutter,
dazu hausgemachte Bratkartoffeln
10,00 €

2 Bratwürste
mit mildem Sauerkraut, Petersilienkartoffeln
und kräftiger Bratensoße
9,00 €

Märkischer Sauerbraten
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
12,50 €

Gebratene Kalbsleber
mit Apfel- und Zwiebelringen,
dazu Quetschkartoffeln und frischer Salat
14,00 €

Das Mittelstück vom Schweinslendchen
paniert und im Ganzen rosa gebraten, mit Kräuterbutter,
in Speck und Zwiebeln gebratenen Waldpilzen,
Grilltomate und hausgemachten Bratkartoffeln
16,50 €

Argentinisches Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Grilltomate, Broccoliröschen,
frischen Kräuterchampignons und Pommes frites
180g Rohgewicht 14,50 €
250g Rohgewicht 17,00 €

Rinderfiletsteak
(200g Rohgewicht) auf kräftiger Soße mit grünem Pfeffer,
dazu Gemüse der Saison und Kroketten
18,00 €

Für Freunde der Kleinkunst:

Unser Geschnetzeltes

Geschnetzeltes Schweinefilet
mit frischen Champignons, feinen Markerbsen und
buntem Paprika, dazu feine Eiernudeln
mit grünem Pfeffer in Gorgonzolasoße
14,00 €

Geschnetzeltes Putenbrustfilet
an buntem Reis und Currysoße, dazu Salat
13,00 €

Kalte Speisen & Sachen für zwischendurch

Frischer Hackepeter
mit Zwiebeln, Ei, Butter
und verschiedenen Brotsorten
8,50 €

Berliner Bulettenteller"
mit saurer Gurke
und Butterstullen
7,50 €

Julchen's »Würstchentopf«
verschiedene kleine Würstchen
im Topf serviert,
dazu saure Gurke,
süßer Senf und Butterstullen
7,50 €

Julchen's Käsebrett
Hart- und Weichkäse
mit verschiedenen Brotsorten
und Butter
12,00 €

Eisbeinsülze
mit Remouladensoße",
saurer Gurke und Bratkartoffeln
9,00 €

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren
und Toast
6,50 €

Strammes Julchen
3 Spiegeleier mit
Schwarzwälder Rauchschinken
auf Schwarzbrot,
dazu saure Gurke
8,00 €

Für Julchen's Gute Küche:

Geräucherte Lachs- und Forellenfilets
auf buntem Blattsalat
mit Vinaigrette, Butter,
Kaviarei und Baguette
12,50 €

Julchen's »Kleines Büffet«
Herzhaftes von Allem,
was die kalte Küche hergibt
13,50 €

So geht's im Zentrum lang mit Bus und Bahn:

Einfach umsteigen zwischen

Tram BUS S Zug

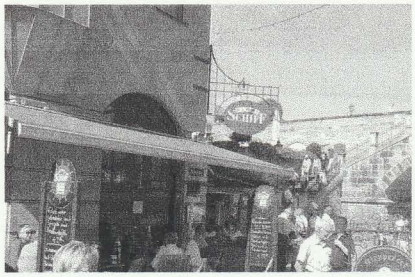
Hallo liebe SuF-Freundinnen und Freunde,

endlich ist es soweit und wir laden Euch recht herzlich zum

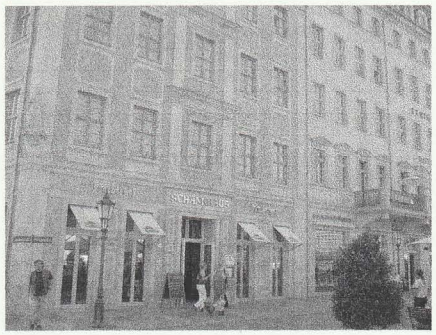
35. SuF-Seminargruppentreffen

am 29./30. September 2006 nach Dresden ein.

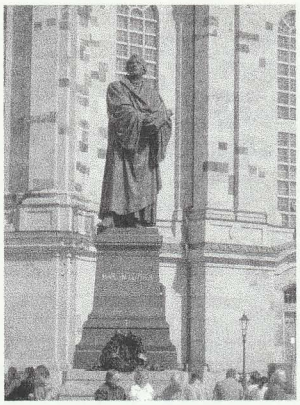
Zum Programm:



Zur Begrüßung treffen wir uns
am 29.09.2006 um 19 Uhr
im Restaurant „Dampfschiff"
in der Münzgasse (an der
Treppe zur Brühlschen Terrasse).



Am 30.09.2006 treffen wir uns
um
11 Uhr im Freiberger
Schankhaus am Neumarkt
(Direkt neben dem Hotel de Saue,
vis-a-vis der Frauenkirche.)



Um 14 Uhr starten wir
ganz in der Nähe
am Martin-Luther-Denkmal
zu einem Stadtrundgang
durch die historische Altstadt
(ca. 2 Stunden).

Am Abend wollen wir uns dann in der Gaststätte „Schillergarten“ am Blauen Wunder einfinden. Beginn 18 Uhr im Elbzimmer (Obergeschoss).

Wichtige Informationen u. a. zu den Anreisemöglichkeiten findet Ihr als Anhang der Mail (Anfahrt zum Hotel, allgemeine Verkehrshinweise, Fahrpläne für Straßenbahn, Liniennetzplan).

Sollte es zwischenzeitlich Fragen oder Hinweise geben, so meldet Euch bitte.
Beachtet dabei bitte, dass Ihr zurzeit mit Bernd als alleinigem Ansprechpartner vorlieb nehmen müsst.

Für die Stadtführung und eine Überraschung am Abend fallen vstl. zusätzliche Unkosten von ca. 10 Euro pro Person an.

Bis zum Wiedersehen verbleiben
mit herzlichen Grüßen

Helmar Kionka und Bernd Leinert

Betreff: 35. SuF-Seminargruppentreffen
Absender: "Bernd Jürgen Leinert" <Bernd.Leinert@freenet.de>
Empfänger: "Hans-Günter Sielaff" <Hans-Guenter.Sielaff@bahn.de>; <A.Berthold@gmx.de>; <a@neidenoff.com>; <Arndt.Berthold@tecosys.com>; <Axel.Beug@web.de>; <BeulichH@eba.bund.de>; <BuschK@eba.bund.de>; <Dieter.Popel@telekom.de>; <Dorothea.Gey@t-systems.com>; <Edgar.Wilcke@t-online.de>; <fam.schaefer@freenet.de>; <gekom.gmbh@web.de>; <Giselauwe@t-online.de>; <h.halboth@bauelemente-wagner.de>; <H.u.J.Venohr@t-online.de>; <Hans-Joachim.Thormann@t-systems.com>; <hans-peter.junge@nexgo.de>; <Hartmut.Kranz@solvay.com>; <Hartmut.Kranz@web.de>; <HGR-Consulting@t-online.de>; <Info@Seniorenhaus-Zell.de>; <Juergen.Arendt@fujitsu-siemens.com>; <Klaus.Packroff@baba.brandenburg.de>; <krbetschek.ra@arcor.de>; <Lothar.Kinze@bahn.de>; <mail@thate.info>; <michael.slowig@t-online.de>; <Rainer.Koersten@bmvbw.bund.de>; <Rainer.Krbetschek@arcor.net>; <Rolf-Juergen.Kraft@telekom.de>; <Vera.Henkel@t-online.de>; <werner.engelmann@t-online.de>; <Werner.Munsche@t-online.de>; <Wilfried.Block@vit.vossloh.com>; <wolfgang.harder@berlin.de>; <Wolfgang.Harder@sesa.de>; <wolfgang.jaensch@rz.hu-berlin.de>; <Wolfgang.Kegel@toll-collect.de>; <Wolfgang.Marter@kabeldeutschland.de>; <wolterstaedt@t-online.de>; <wpeuker@t-online.de>
Datum: 13. Sep 2006 17:33

Hallo liebe SF-Gemeinde,

jetzt ist es endlich soweit. In den Anhängen erhaltet Ihr die Einladung und verschiedene Informationen zu unserem Treffen am 29./30. September.

Falls es noch fragen gibt, Kommunikation per E-Mail oder Telefon (siehe unten), notfalls auch mal auf den Anrufbeantworter sprechen, ich melde mich dann.

Sollte ich jemanden in der Adressliste vergessen haben oder eine falsche Adresse verwendet haben, bitte auf kurzem Wege weiterleiten oder mich informieren.

Bis zum Wiedersehen freundliche Grüße aus Dresden

Bernd

Bernd Jürgen Leinert, Ullersdorfer Straße 21, 01324 Dresden

Telefon: (0351) 268 79 57 Mobil: (0172) 653 05 61

Anlagen:
- EinladungSuF-Treffen2006.doc

ONLINE\EMAIL4\user\usr_Venohr_000000\tmp\

Hallo liebe SuF-Freundinnen und Freunde,

zwar ist bis zum September noch etwas Zeit, aber die nötigen Vorbereitungen wollen ja getroffen sein.

So möchten wir Euch heute erste Informationen zum

35. SuF-Seminargruppentreffen

am 29./30. September 2006 in Dresden
zukommen lassen.

Das wichtigste sind die Übernachtungen.
Wir haben Einzel- und Doppelzimmer im Akademiehotel in Dresden-Klotzsche www.bg-akademie.de/hotel vorreservieren lassen. Da wir bis Ende April die Reservierungen verbindlich bestätigen bzw. stornieren müssen, bitten wir Euch recht herzlich, bis spätestens 23. April 2006 mitzuteilen, ob Ihr eine Übernachtung dort in Anspruch nehmen wollt und für welchen Zeitraum, also entweder vom 29.09. bis 01.10.2006 (Zwei Übernachtungen) oder nur vom 30.09. bis 01.10.2006 (Eine Übernachtung).
Näheres zu den Anreisemöglichkeiten mit Pkw oder öffentlichen Verkehrsmitteln wird noch mitgeteilt.
Eine Übernachtung für zwei Personen im Doppelzimmer kostet 81.- Euro.
Einzelzimmer 65.- Euro.
Incl. Frühstück, (Sauna, Fitness, Bierbar möglich)
Mit der Strabenbahn (Linie 7 Fahrzeit ca. 10 Minuten bis zum Zentrum)

Zum Programm wollen wir zur Zeit nur die Eckpunkte bekannt geben:

- Treffen am 29.09.2006 gegen 19 Uhr in der Innenstadt.
- Treffen am 30.09.2006 gegen 11 Uhr in der Innenstadt
- Abendveranstaltung in der Gaststätte „Schillergarten" am Blauen Wunder

Für weitere interessante Programmpunkte laufen die Vorbereitungen. Sollte es zwischenzeitlich Fragen oder Hinweise geben, so meldet Euch bitte.

Bis demnächst verbleiben
mit herzlichen Grüßen aus dem winterlichen Dresden

Helmar Kionka und Bernd Leinert

SCHILLERGARTEN DRESDEN
SCHILLERPLATZ 9 ~ 0 13 09 DRESDEN
TEL. +49-(0)351 / 8 11 99-0 ~ FAX +49-(0)351 / 8 11 99-23
WWW.SCHILLERGARTEN.DE ~ INFO@SCHILLERGARTEN.DE

SEIT 1730

SchillerGarten

GROSSES RESTAURANT & CAFÉ

UM 1730

kommt zum Gasthof Blasewitz das alte Fährgut hinzu, wo ebenfalls Bier ausgeschenkt wird. Zu dieser Zeit baut die Gastwirtsfamilie Matthai ein Sommerschenkhaus mit Bierkeller. Ein Teil dieses Anwesens ist der heutige SchillerGarten.

1785–1787

Friedrich Schiller wird Stammgast im Schankgut Blasewitz.

1859

Ernst Litfaß – Erfinder der runden Anschlagsäule – spendet zum 100. Geburtstag des Dichters eine Steele.
Seit dieser Zeit wird die Gaststätte SchillerGarten genannt.

1891–1898

Mit dem Bau des „Blauen Wunders" (1891–1893) und der Verlegung der lärmintensiven Schiffswerft nach Laubegast wächst das Interesse der Dresdner an diesem herrlichen Ausflugslokal am Rand der Stadt.

1912

Das alte Eishaus wird zum vornehmen „Kino-Elite-Reform-Salon" umgebaut.

1948–1960

Sonja und Klaus Bongers, Wirtsleute aus dem alten Hoteliergeschäft, gestalten die einstige Fährkneipe und Dichterschänke zu einem beliebten Tanzlokal um. Nach Streit mit den Behörden geben sie auf und verlassen Dresden in Richtung Westdeutschland.

1960–1985

25 Jahre nach der Bewirtschaftung durch die „HO" wird das Lokal wegen baulicher Mängel geschlossen.
Ein historisches Kleinod der Stadt ist dem Verfall preisgegeben.

1993–2002

Privatisierung und Rekonstruktion zur Gaststätte mit Biergarten. Mehrfacher Betreiberwechsel.

2002

Umfangreiche Schäden durch die Jahrhundertflut der nahegelegenen Elbe führen fast zur vollständigen Zerstörung der Gaststätte und des Umfeldes.

2004

Der bekannte Gastwirt Frank Baumgürtel, Betreiber des „Brauhauses am Waldschlösschen" von 1997–2004, und sein Team übernehmen den SchillerGarten.

KAFFEE SPEZIAL

Caffé Corretto ..... 4,20 €
doppelter Espresso mit Grappa

Wiener Melange ..... 2,30 €
Kaffee mit heißer Milch

Schokokaffee ..... 2,50 €
Kakao, Kaffee und Schlagsahne

Irish Coffee ..... 3,80 €
Kaffee, brauner Zucker, Whisky und Schlagsahne

Holland Kaffee ..... 3,80 €
Kaffee, Eierlikör und Schlagsahne

Café Normandie ..... 3,80 €
Kaffee, Calvados und Schlagsahne

Einspänner ..... 2,30 €
Kaffee mit Schlagsahne

Kaffee mit Amaretto ..... 3,80 €
Kaffee, Amaretto und Schlagsahne

Orangenkaffee ..... 3,80 €
Kaffee, Orangenlikör und Schlagsahne

SPEISE-EIS AUS DER HAUSEIGENEN PRODUKTION

Gemischtes Eis ..... 3,50 €
Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis und Schlagsahne

Kirscheisbecher ..... 3,70 €
Kirscheis, Sauerkirschen und Schlagsahne

Schweden Eisbecher ..... 4,00 €
Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne

Bananen Split ..... 3,90 €
Vanilleeis, Schokoladeneis, Banane, Schokoladensauce, Krokant und Schlagsahne

Mangoeisbecher ..... 4,10 €
Joghurteis, frische Mango, Schlagsahne und Mangosirup

Nusseisbecher ..... 3,60 €
Schokoladeneis, Haselnusseis, Schlagsahne und Caramelsauce

Eisbecher Helene ..... 4,00 €
Vanilleeis, Birnen, Schlagsahne und Schokoladensauce

Heiße Himbeeren ..... 4,10 €
mit Vanilleeis

Eiskaffee ..... 3,40 €
mit Vanilleeis und Schlagsahne

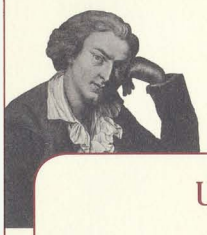
Eisschokolade ..... 3,40 €
mit Schokoladeneis und Schlagsahne

Kugel Eis ..... 0,80 €

SchillerGarten
GROSSES RESTAURANT & CAFÉ
Elbzimmer 30.9.06
Option 15.1.06
SEIT 1730 IN DRESDEN-BLASEWITZ
SCHILLERGARTEN DRESDEN GMBH ~ SCHILLERPLATZ 9 ~ 0 13 09 DRESDEN
TEL. +49-(0)351 / 8 11 99-22 ~ FAX +49-(0)351 / 8 11 99-23
WWW.SCHILLERGARTEN.DE ~ INFO@SCHILLERGARTEN.DE

TORTE

Schwarzwälder Kirschtorte ..... 2,40 €
Waldbeeren-Joghurt-Sahnetorte ..... 2,40 €
Diabetiker Quarksahne-Fruchttorte ..... 2,20 €
Schokoladentorte ..... 2,40 €
Mousse aus weißer und dunkler Schokolade
Sachertorte ..... 2,70 €
Eierlikörtorte ..... 2,50 €
Torte der Woche ..... 2,50 €



UNSERE EMPFEHLUNG:
SchillerGarten-Torte
mit feiner Nuss-Nougat Sahnefüllung ..... 2,90 €

KUCHEN

Kürbiskuchen ..... 2,00 €
Apfel-Streuselkuchen ..... 2,00 €
Käsekuchen ..... 2,00 €
Original Dresdner Eierschecke ..... 2,30 €
Mohnkuchen ..... 2,00 €

KAKAO & SCHOKOLADE

SPEZIALITÄT DES HAUSES
Hausgemachte
Valrhona-Trinkschokolade
Tasse ..... 3,90 €
Nur Samstags, Sonntags und Feiertags!

Kakao ..... 2,00 €
Kakao mit Schlagsahne .. 2,40 €
Mandelschokolade ..... 3,80 €
Kakao, Amaretto, Schlagsahne und Mandelsplitter
Irish Schokolade ..... 3,80 €
Kakao, Whisky und Schlagsahne
Orangenschokolade ..... 3,80 €
Kakao, Orangenlikör und Schlagsahne

Auch zum Mitnehmen: Kuchen und Torte aus der hauseigenen Patisserie!

Feldschlößchen
BRAUEREI DRESDEN
SchillerGarten
Sonderabfüllung
SCHILLERGARTEN DRESDEN
SCHILLERPLATZ 9 ~ 0 13 09 DRESDEN
TEL. +49-(0)351 / 8 11 99-22 ~ FAX +49-(0)351 / 8 11 99-23
WWW.SCHILLERGARTEN.DE ~ INFO@SCHILLERGARTEN.DE

Haid-Media Info: www.haidwerbeagentur.de H_7055

STILVOLL FEIERN IM SCHILLERGARTEN

OB TAGUNG, FAMILIENFEIER ODER HOCHZEIT - WIR HABEN DIE PASSENDEN RÄUMLICHKEITEN FÜR JEDEN ANLASS

Der SchillerGarten bietet seinen Gästen eine einmalige Atmosphäre für den individuellen Restaurantbesuch und Feierlichkeiten aller Art.

Sprechen Sie uns an! Wir organisieren Ihre Veranstaltung von der Raumauswahl über Buffet- und Menüangebote bis zur kompletten Planung Ihres Events.

HERRENZIMMER

PLATZ FÜR BIS ZU 40 PERSONEN

BRÜCKENZIMMER

PLATZ FÜR BIS ZU 25 PERSONEN, BLICK AUFS BLAUE WUNDER

ELBZIMMER- GROSSER BANKETTRAUM

PLATZ FÜR BIS ZU 50 PERSONEN, BLICK AUF DIE ELBE, IDEAL FÜR HOCHZEITEN

UNSERE SPEZIALITÄTEN

AUCH ZUM MITNEHEN

Hausmischung Kaffee und Espresso:

Kaffee 250 g ..... 3,50 €
Espresso 250 g ..... 3,50 €

Und natürlich auch alle Kuchen und Torten aus der hauseigenen Patisserie!

Suppen von 3,10 € bis 3,40 €, Hauptgerichte von 7,80 € bis 14,50 €, Desserts von 1,90 € bis 4,50 €

Zahlung mit EC-Karte und Kreditkarte (Eurocard, Mastercard, Visa, Amex, JCB) möglich!

Öffnungszeiten: täglich von 11.00 – 01.00 Uhr

SO FINDEN SIE UNS

DIREKT AM BLAUEN WUNDER

Strassenbahn: Linie 6 oder 12 ab Haltestelle Postplatz bis Haltestelle Schillerplatz

SCHILLERGARTEN
SCHILLERPLATZ 9 ~ 0 13 09 DRESDEN
TEL. +49-(0)351 / 8 11 99-22 ~ FAX +49-(0)351 / 8 11 99-23
WWW.SCHILLERGARTEN.DE
INFO@SCHILLERGARTEN.DE

SEIT 1730

SchillerGarten

GROSSES RESTAURANT & CAFÉ

SCHILLERGARTEN

EINDRUCKSVOLLE GESCHICHTE SEIT 1730

Bereits 1730 wurde das Haus erstmalig als selbständiges Gasthaus erwähnt, im ehemaligen Fährgut wird seit jener Zeit auch Bier ausgeschenkt.

Während seines Aufenthaltes von 1785 - 1787 in Dresden verweilt auch der Dichterfürst Friedrich von Schiller im Schankgut zu Blasewitz und schreibt in dieser Zeit die „Ode an die Freude" und vollendet seinen „Don Carlos".

Mit dem Bau des Blauen Wunders wächst das Interesse der Dresdner an dem herrlichen Ausflugslokal am Rande der Stadt.

Die Hochzeit erlebt der SchillerGarten in den zwanziger Jahren. Die letzten privaten Betreiber, die Familie Bongers, verlassen um 1960 Dresden in Richtung Westdeutschland. Von da an wurde aus dem Restaurant eine HO-Gaststätte der DDR. 1985 musste dann das Haus aufgrund baulichen Verfalls geschlossen werden. Erst nach der Wende wurde das Gebäude umfassend saniert.

Durch das Jahrhunderthochwasser vom August 2002 wurde jedoch auch der SchillerGarten massiv zerstört und musste erneut nahezu vollständig wiederaufgebaut werden.

Seit dem 01.Dezember 2004 erstrahlt die Traditionsgaststätte nun wieder in neuem Glanz und erfreut sich großer Beliebtheit.

SCHILLERFEIERN

SEIT SCHILLER`S 100. GEBURTSTAG TRÄGT DAS HAUS DEN NAMEN SCHILLERGARTEN

1859 stiftet Ernst Litfaß, der Erfinder der gleichnamigen Anschlagsäule, ein Denkmal zu Ehren Friedrich von Schiller. Anlässlich der Feierlichkeiten wird das Haus in SchillerGarten umbenannt.

Hier hatte der Dichter zahlreiche Inspirationen für seine Werke gewonnen. So wurde die damalige Gastwirtstocher, Justine Segedin, im „Wallenstein" als „Gustel von Blasewitz"erwähnt und erlangte somit literarischen Weltruhm.

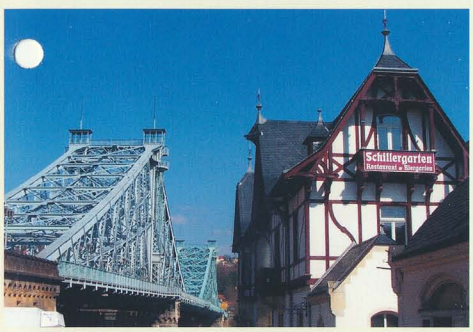
DAS RESTAURANT MIT AUSBLICK

TRAUMHAFTER AUSBLICK AUF ELBE, BLAUES WUNDER UND LOSCHWITZER ELBHÄNGE

Der SchillerGarten liegt in einer der schönsten Gegenden der Landeshauptstadt. Sowohl die Dresdner als auch die Gäste der Stadt geniessen hier die einmalige Landschaft mit zahlreichen Sehenswürdigkeiten, wie den Loschwitzer Bergbahnen, dem Blauen Wunder und dem einstigen Villenvorort Blasewitz.

Direkt entlang am großen Biergarten (1.000 Plätze) des Hauses verläuft der traumhafte Elberadweg.

Pünktlich zur Saison 2005 legt auch die Sächsische Dampfschiffahrt wieder am traditionellen Standort Blasewitz in unmittelbarer Nähe des SchillerGartens an.



FELDSCHLÖSSCHEN SPEZIAL

ALTE BIERMARKE WIEDERBELEBT, DEMNÄCHST AUCH ZUM MITNEHMEN

Feldschlößchen
BRAUEREI DRESDEN
SchillerGarten
Sonderabfüllung

Gemeinsam mit der Feldschlößchen-Brauerei wurde eine beliebte Biermarke aus DDR-Zeiten, das Männelbier, wiederbelebt.

Im SchillerGarten wird die Traditionsmarke wieder ausgeschenkt, jetzt auch als Zwickelbier. Demnächst kann man dieses köstliche Getränk auch im 2-Liter-Siphon mitnehmen.

EDEL ODER URGEMÜTLICH

OB HISTORISCHER WINTERGARTEN, KAMINZIMMER ODER SCHANKRAUM - JEDER WIRD SEINEN LIEBLINGSPLATZ FINDEN

Das Restaurant mit insgesamt 200 Plätzen wurde nach den Vorstellungen der neuen Betreiber liebevoll saniert und umgestaltet.

Die vier Räume im sogenannten „à la Carte-Bereich" haben alle ein unterschiedliches Flair. Für jeden Gast wird etwas dabei sein, sei es der nostalgische Zinntresen im Schankraum, der historische Kaminofen, der traumhafte Blick im Wintergarten oder die historische Holzdecke im Eckzimmer.

Das ganze liebevoll dekoriert mit zahlreichen Details, wie beispielsweise alten Bilder, bei denen das Thema Schiller natürlich auch nicht zu kurz kommt.

HAUSEIGENE PATISSERIE

GENIESSEN SIE UNSERE HAUSGEMACHTEN KUCHEN UND TORTEN

In Erinnerung an die lange Kaffeehaustradition des Schiller Gartens wurde auch eine hauseigene Patisserie in das vielfältige Angebote des Hauses integriert.

Chef-Patissier Robert Öttl ist gebürtiger Österreicher und kann auf langjährige Erfahrungen im Konditorgeschäft verweisen.

Das Angebot reicht von der Dresdner Eierschecke über die SchillerGarten-Torte bis zur originalen Sachertorte.

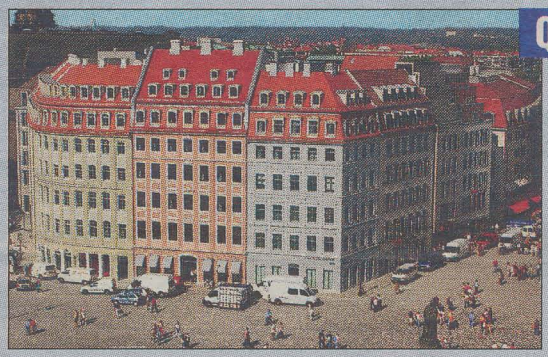
Komplettiert wird das Angebot ab dem Frühjahr 2005 durch eine eigene Eisproduktion.

Nach Frauenkirche,

So geht's

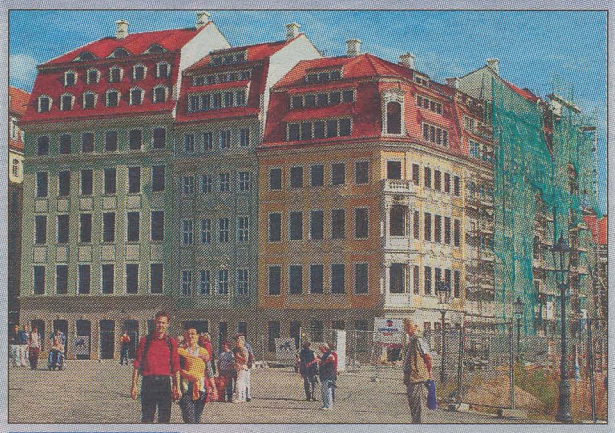
Von Petra Siemon

Die Frauenkirche steht, die Tiefgarage am Neumarkt, das Hotel de Saxe und das „Quartier F" sind längst eröffnet - unaufhaltsam nimmt der Platz eine neue Gestalt an. Laut Baubürgermeister Herbert Feßenmayr „eine gigantische Baumaßnahme, weil auf engstem Raum so vieles zu koordinieren ist". Dennoch zeigt er sich mit dem Fortschritt, der Architektur und der angebotenen Nutzung der Bauten überaus zufrieden: „Der Neumarkt wird bunt, lebendig und attraktiv." Auch das Umfeld zieht mit: Von Oktober bis Ende Mai 2007 soll die Galeriestraße so verlegt werden, dass sie künftig bis zum Jüdenhof führt; Frauenstraße, Kleine Kirchgasse und ein Teil der Landhausstraße erhalten neue Oberflächen. Kosten: 2,8 Millionen Euro. Lesen Sie mal, wie es auf den einzelnen Neumarkt-Arealen vorangeht und wo es derzeit noch „klemmt":



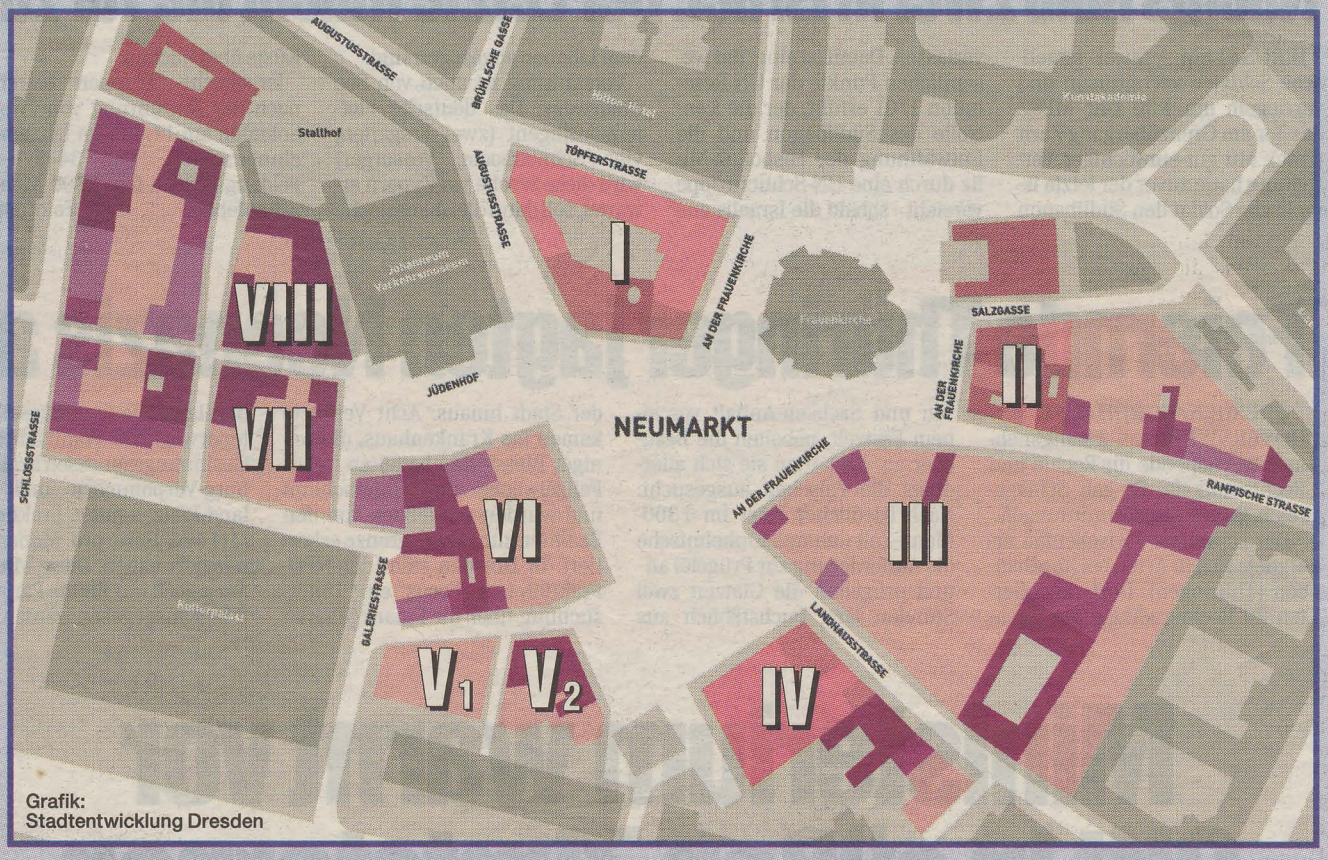
Quartier I

Das „QF" des Investorentrios Prisco/Wessels/von Döring, u.a. aus den beiden Leitbauten „Hotel Stadt Berlin" und „Weigelsches Haus" bestehend, ist bereits eröffnet. Letzte Einrichtungen des 67-Mio.-Euro-Projektes sollen im Herbst öffnen. Feßenmayr: „Das Quartier hat alle Bausteine, die die Stadt braucht."



Quartier II

Hier errichtet die Dresdner Unternehmensgruppe V.V.K. direkt an der Neumarkt-Front für 28 Mio. Euro fünf Häuser mit attraktiven Fassaden, die Wohnungen, Geschäfte, Gaststätten, Dienstleister und Privatparkplätze im UG vereinen. Die Fertigstellung, ursprünglich für Herbst geplant, verschob sich aufs Jahresende. Für den weitaus größeren hinteren Teil des Quartiers gibt es zwar ebenfalls Anfragen, aber noch keine konkreten Gespräche.



Grafik:
Stadtentwicklung Dresden

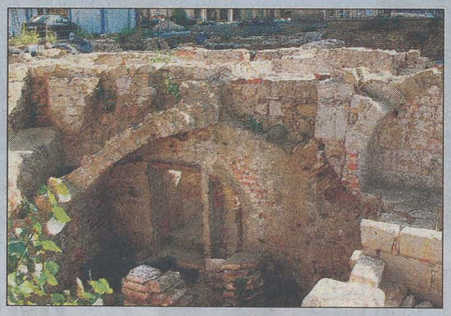
Tiefgarage, Hotel de Saxe und Quartier F

weiter auf dem Neumarkt

Quartier III An der Frauenkirche Nr. 16 und 17 sollen zwei Gebäude mit Wohnungen und Gaststätten entstehen. Der private Bauherr will bis 2008 fertig sein. Neun weitere Häuser mit Wohnungen, Geschäften, Gaststätten und einem Innenhof mit Glasdach errichtet die Baywobau. Feßenmayr: „Die Baugenehmigung kommt im Oktober. 2008 soll alles stehen." Zum Komplex gehört auch eine Tiefgarage, die mit der schon bestehenden Neumarkt-Tiefgarage verbunden wird, also die gleiche Zufahrt nutzt. Der noch „jungfräuliche" hintere Teil des Quartiers soll im Oktober zur Münchner „Expo Real", der Internationalen Fachmesse für Gewerbeimmobilien, angeboten werden.

Quartier IV Quartier IV: Im „Hotel de Saxe" residieren längst Gäste. Inzwischen gibt es auch einen Investor für das einstige „British Hotel" an der Landhausstraße 6. Die Hotel und Apartmenthaus Immobilien Anlage AG (Hapimag) will hier 24 Ferienwohnungen für ihre Mitglieder bauen. Derzeit werden noch Details abgestimmt. Feßenmayr: „Geplant ist auf jeden Fall eine reich gegliederte und daher aufwendige Fassade." Im hinteren Areal, in Richtung Landhaus, sind noch zwei Einzelgebäude vorgesehen, die zur Nutzung ausgeschrieben werden.

Quartier V Im rechten Teil baut die Stiftung Martinshof Rothenburg Diakoniewerk eine Senioren-Residenz mit 50 Wohnungen aus zwei Ziegelmauer-Bauten: dem Köhlerschen Haus und dem Heinrich-Schütz-Haus, das sogar auf den freigelegten Gewölben (Foto), also den alten Grundrissen fußen soll, einen Raum für die Heinrich-Schütz-Gesellschaft bietet sowie kulturell für die Senioren genutzt wird. „Integriert in das 20-Millionen-Euro-Projekt wird ein Neubau, der für die ferne Zukunft die Option einer weiteren Bebauung zur Wilsdruffer Straße hin offen lässt, wo jetzt noch Woba-Wohnungen stehen", sagt Feßenmayr. Für den linken Teil des Quartiers (gegenüber dem Kulturpalast) gibt es noch keine Interessenten - man hofft auch hier auf die „Expo Real".

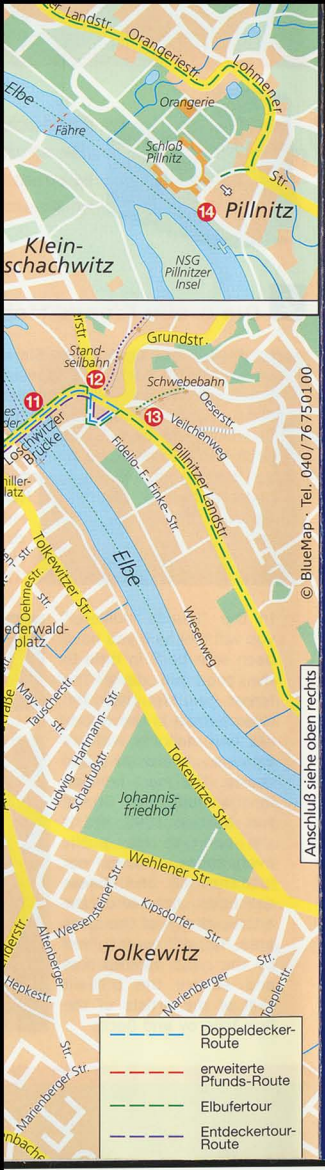


Quartier VI Derzeit laufen Verhandlungen mit den Investoren Prisco/Wessels/von Döring. Wiedererstehen soll vis-a-vis Verkehrsmuseum das Alte Gewandhaus (einst Markt- und Handelszentrum), für das jetzt der Wettbewerb ausgeschrieben wird. Baustart könnte 2007 sein. Vom UG des Hauses aus soll man übrigens künftig die Kellerreste und besonders die mittelalterliche Zwingermauer sehen können. Feßenmayr: „Prisco kündigte eine öffentliche Nutzung des Gebäudes an, z.B. mit Kunstgalerie, Gaststätten, Wohnungen." Weiterhin geplant sind vier Bauten mit historischen Fassaden: Regimentshaus, Dinglinger-, Chiapponisches und Klepperbeinsches Haus, für die allerdings noch kein umfassendes Konzept vorliegt.

Quartier VII + VIII Hier macht sich gegenwärtig noch ein riesiger Parkplatz breit. Doch Quartier VII (gehört der Stadt) soll künftig mit vier Leitbauten, Quartier VIII (Freistaat) mit mindestens sieben Leitbauten glänzen. Feßenmayr: „Eine bauliche Herausforderung dürfte auch die Sporergasse sein, die mit nur fünf Metern Breite durch die beiden Areale führen wird." Da für Quartier VII und VIII noch keine Käufer anklopften, bleibt auch für sie vorerst nur die Chance der „Expo Real".

Kulturpalast Ab 2009 soll das Haus saniert werden, neuen Brandschutz und eine bessere Saal-Akustik erhalten. Die Kosten, zu zwei Dritteln gefördert, werden voraussichtlich zwischen 20 und 25 Mio. Euro betragen.

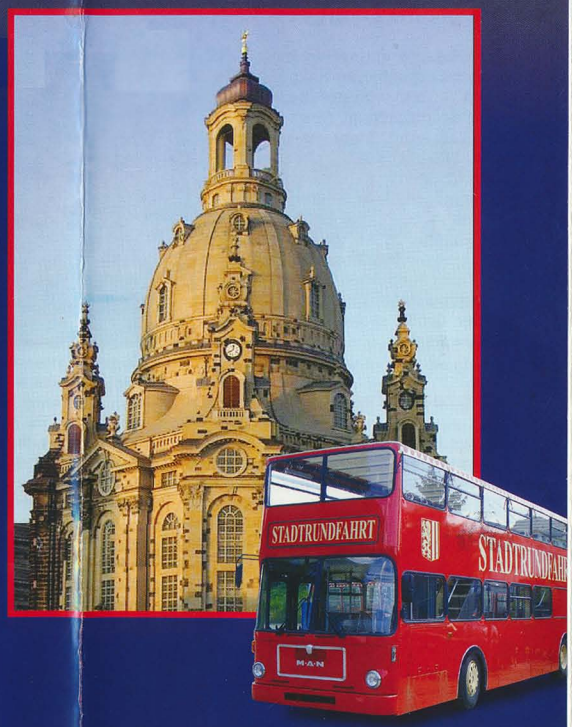
Fotos: Kerstin Einhorn



DRESDEN

STADTRUNDFAHRT

sightseeing tour



mit Stadtplan

... in den roten Doppeldeckern

gültig ab April 2005

Entdecken Sie „Elbflorenz", die sächsische Metropole Dresden, in unseren roten Doppeldeckern – im Sommer offen, im Winter gut beheizt.

7 Ihre individuelle Tour

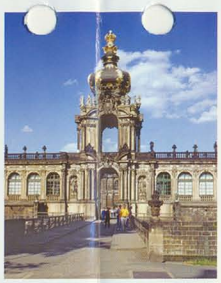
Gern können Sie unsere nostalgische „Hummelbahn" im Stil der 20er Jahre oder unsere Doppeldecker ganz exklusiv anmieten, um Ihren Gästen bei Betriebsfeiern, Geburtstagen, Jubiläen oder Hochzeiten ein ganz besonderes Erlebnis zu bieten.

Auskünfte zu Anmietungen erhalten Sie unter 0351 4940404

MARKETING SERVICE OST
www.marketing-ost.de

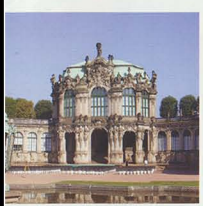
Entdecken Sie „Elbflorenz", die sächsische Metropole Dresden, in unseren roten Doppeldeckern – im Sommer offen, im Winter gut beheizt.

Die große Zwinger - Tour



…assen Sie sich in unseren Doppeldek-…ercabrios chauffieren und genießen …ie den Ausblick von der „belle Etage". …Unsere Stadtrundfahrt führt Sie durch …las Villenviertel Blasewitz, über das „Blaue Wunder" und entlang unserer …eschichtsträchtigen Elbschlösser. …er Dresdner Zwinger zählt zu den …chönsten Barockbauten der Welt …nd beherbergt heute die Dresdner …unstsammlungen. Lassen Sie sich bei …inem anschließenden Rundgang über …en Hof dieser weltberühmten Anlage …on der Größe sächsischer Herrscher …eeindrucken.

The great "Zwinger" palace-tour



…llow yourself to be chauffeur-driven in our open-top double-decker …uses and enjoy the view from on high. Our sightseeing tour of the …ity will take you through the exclusive residential area of Blasewitz, across the "Blaues Wunder"-bridge and past our historical palaces on the river Elbe. Th… …winger of D… …den is one of the world's most beautiful baroque buildings which houses Dresden's art collections. Afterwards marvel at the splendour of Saxony's rulers in a walk over the courtyard in these world famous grounds.

Entdecken Sie „Elbflorenz", die sächsische Metropole Dresden, in unseren roten Doppeldeckern – im Sommer offen, im Winter gut beheizt.

2 Die große Pfunds Molkerei - Tour

In „Pfunds Molkerei" fühlen Sie sich in die gute alte Zeit versetzt. Der „schönste Milch- und Käseladen der Welt" verzaubert nicht nur durch sein fantasievolles Ambiente. Bereits im Jahr 1892 entstand der für Sie heute noch zu besichtigende Hauptbau in der Bautzener Straße. Bewundern Sie neben den Milch- und Käsedelikatessen auch die künstlerische Anmut des Verkaufsbereiches. Sie werden von den handbemalten Fliesengemälden verzaubert sein und die meisterlichen Fähigkeiten der Künstler der Firma Villeroy und Boch bewundern.

the great "Pfunds Molkerei" - tour

In the "Pfunds Molkerei" you will feel as if you have been sent back in time to the good old days. The "most beautiful milk and cheese shop in the world" not only delights with its creative character and charm. The main building in the Bautzener Straße was built in 1892 and is still open to the public even today. Admire not just the milk and cheese delicacies but also the artistic charm of the sales area. You will be delighted by the hand painted tiles and admire the brilliant skill of the artists of the firm Villeroy and Boch.

Entdecken Sie „Elbflorenz", die sächsische Metropole Dres… in unseren roten Doppeldecke… im Sommer offen, im Winter gut be…

3 Die große Semperoper - Tour

Die Semperoper zählt zu den prachtvollsten Opernhäusern Europas. Zweimal abgebrannt, wurde sie von 1976 bis 1985 nach den alten Bauplänen restauriert. Lassen Sie sich zum Abschluss Ihrer Stadtrundfahrt bei einer Führung von der Schönheit dieses weltberühmten Hauses faszinieren. Falls eine Besichtigung der Oper nicht möglich sein sollte, bieten wir Ihnen einen Zwinger-Rundgang an.

4 Die große Entdecker - Tour

Nach unserer ausführlichen Rundfahrt durch Alt- und Neustadt kre… zen wir am „Blauen Wunder" die Elbe zur Talstation der historisch… Standseilbahn. Diese bringt Sie zum Restaurant Luisenhof, de… „Balkon von Dresden". G… nießen Sie den fasziniere… den Panoramablick auf … Ihnen zu Füßen liegen… Stadt oder lassen Sie si… mit Kuchen und Torte a… der hauseigenen Patisse… verwöhnen. Die Rückfa… findet vom Schiffsanleg… im „Villenviertel Blasewi… mit einem historisch… Raddampfer statt.

30 9 2006

30 9 2006

30 9 2006

Freiberger
SCHANKHAUS
Freiberger

30 9 2006

30 9 2006

30 9 2006

30 9 2006

30 9 2006

Dr. Struve's
Soda-Wasser.
DRESDEN & LEIPZIG

Dr. Struve's
Soda-Wasser.
DRESDEN & LEIPZIG
SALOMONIS
30 9 2006

30 9 2006

30 9 2006

30 9 2006

30 9 2006