Schäumendes

OFLAG IV C

Das Colditzer Schloss wurde von 1939 bis 1945 als Kriegsgefangenenlager für Offiziere der Antihitlerkoalition aus acht Ländern genutzt. Schloss Colditz galt als absolut ausbruchsicher. Trotzdem konnten einunddreißig Häftlinge bei immerhin dreihundert Fluchtversuchen erfolgreich fliehen. Bereits 1940 gruben 30 Offiziere über 9 Monate an einem Fluchttunnel. Weil sie aber den Kompass falsch ablasen, irrten sie sich in der Richtung und statt in die Freiheit, gelangten sie in den Weinkeller des Kommandanten. Dort tranken sie 137 Flaschen Wein aus und hatten so wenigstens einen kleinen Trost für ihre monatelange Schufterei.

Ebenso spektakulär war der Bau eines Segelflugzeuges. Die Flügelspannweite war 9,75 m und die Länge betrug 6m. Der Start sollte als Katapultstart von einer improvisierten Rampe auf dem Dach der Schlosskapelle erfolgen. Jedoch mußte der halsbrecherische Start nicht mehr durchgeführt werde, da das Lager schnell und ohne Kampfhandlungen im April 1945 von amerikanischen Truppen befreit wurde. Um den Beweis der Flugfähigkeit des Seglers zu dokumentieren, hat ein Kamerateam aus England 2012 den geplanten Fluchtversuch vom Schloss Colditz erfolgreich nachgestellt.

Die namhaftesten Kriegsgefangenen in Colditz waren Giles Romilly, ein Neffe des englischen Ministerpräsidenten Sir Winston Churchill und der Flieger Douglas Bader. An beiden Beinen amputiert, gehörte er zu den erfolgreichsten und legendärsten Jagdfliegern der RAF und versuchte nach seinem Abschuß und der Gefangennahme mehrmals die Flucht aus deutschen Lagern.1944 gelang es einem Vertreter des Spanischen Roten Kreuzes 10 Offiziere auf Ehrenwort für einen Nachmittag zu einem Ausflug freizubekommen. Diese 10 Offiziere, unter ihnen Dougles Bader, besuchten an diesem Nachmittag unseren Gasthof.

Unser Park

Bereits auf ersten Abbildungen unseres Landgasthofes ist die Anlage eines Gästegartens zu erkennen. Ab 1920 entstand die ca. 3 Hektar große Garten, Park und Wiesenlandschaft die bis heute in wesentlichen Bestandteilen erhalten ist. Eine größere Umgestaltung erfolgte in den 50 Jahren. Umfangreiche Rhododendronpflanzungen wurden vorgenommen, Natursteinmauern gesetzt und Wege gepflastert. Dabei setzte man wesentliche Ideen des bekannten Landschaftsarchitekten Karl Förster um und schuf so ein sehr seltenes Gartendenkmal.



Säfte

Apfelsaft, aus eigenem Anbau
0,2 l 3,10 € so lange der Vorrat reicht
0,5 l 4,80 €

Nektar- & Saftschorlen
0,3 l 3,50 €
0,5 l 4,80 €

Säfte & Nektare
Orange, Johannisbeere, Kirsch - Banane[3]
0,2 l / 0,5 l 3,10 € / 4,80 €

Alkoholfreie Getränke

Vita Cola [1,2,8]
0,3 l 3,40 €
0,5 l 4,70 €

Bad Liebenwerdaer Mineralwasser
0,25 l 2,80 €
0,7 l 4,50 €

stilles Wasser
0,25 l 2,80 €
0,7 l 4,50 €

Ginger Ale [2,3,4]
Tonic Water [3,7]
Bitter Lemon [3,7]
0,25 l 3,40 €

Rote Fassbrause [1,2,3,4]
Zitronenlimonade [1,2,3,4]
Orangenlimonade [1,2,3,4]
0,3 l 3,40 €
0,5 l 4,70 €

Biere

Freiberger Pils
vom Fass
0,3 l 3,50 €
0,5 l 4,70 €

Schöfferhofer Hefe
0,5 l 4,70 €

Colditzer „Schwarze Sau“
vom Fass
0,3 l 3,50 €
0,5 l 4,70 €



Clausthaler
alkoholfrei
0,5 l 4,70 €

Radler [3,4]
0,3 l 3,50 €
0,5 l 4,70 €

Schöfferhofer Hefe
alkoholfrei
0,5 l 4,70 €

Mahlzeit

typisch sächsische Gerichte finden Sie mit einem kleinen Landeswappen gekennzeichnet

waldhaus-colditz@t-online.de

Nostalgie - Gasthof Waldhaus Gastlichkeit in Colditz seit 1897 Lausicker Str. 60 Colditz 04680 Tel: 034381 43371



Gasthof Waldhaus Colditz
Home www.waldhaus-colditz.de

Brände und Liköre

Nordhäuser Doppelkorn
2 cl 1,80 €
4 cl 3,05 €

Linie Aquavit
2 cl 2,00 €
4 cl 3,50 €

Wodka Moskowskaya
2 cl 2,50 €
4 cl 3,50 €

Obstler
2 cl 2,50 €
4 cl 3,50 €

Baileys Irish Cream[2,3,8]
2 cl 2,50 €
4 cl 3,50 €

Ramazzotti
2 cl 2,50 €
4 cl 3,50 €

Jägermeister
2 cl 2,50 €
4 cl 3,50 €

Colditzer Schwarze Sau Kräuterlikör
2 cl 1,80 €
4 cl 3,05 €



Die Colditzer „Schwarze Sau“

Natürlich auch hier im Landgasthof Waldhaus !

Die Colditzer **"Schwarze Sau"** ist ein süffiges dunkles Bockbier. Gebraut wurde es in der nach historischer Überlieferung bereits 1594 gegründeten Colditzer Brauerei. Das historische Brauereigebäude befindet sich direkt am Colditzer Marktplatz. Im Jahre 1994 feierte man in der Colditzer Brauerei noch deren 400-jähriges Jubiläum, doch bereits ein Jahr später erfolgte die endgültige Schließung. Einen besonderen Stellenwert nahm das sehr gefragte dunkle Bockbier namens **„Schwarze Sau“** ein. Entwickelt im Rahmen eines Objektes für die Messe der Meister von Morgen in den 60er Jahren fand das Bier so viel Zuspruch, dass eine Bedarfs-deckung kaum zu erreichen war. Für unseren Gasthof braut die Lebenshilfe Halle e.V. nach Colditzer - Originalrezept das ungefilterte dunkle Bockbier mit 6,5 % Alkohol. Wie der Name **„Schwarze Sau“** zum Bier kam? Das sollten sie durch intensive Selbstversuche herausfinden...



Ergänzt wird das süffige Bockbier durch einen Kräuterlikör in der 0,7 l Flasche oder in der 0,02 l Schluckflasche, der in den Tiefen des Erzgebirges nach geheimen Rezepten für uns produziert wird.

Herausgeber und Bewirtschafter

Leib & Seele
Dienst am Gast

Ihr kompetenter Partner aus Sachsen für:
- Betriebsgastronomie
- Schul- und Kitaversorgung
- Management und Beratung

Leib & Seele, Dienst am Gast GmbH
Marktplatz 3, 06184 Kabelsketal OT Großkugel
Tel: +49 34605 149999
www.leib-und-seele-catering.de

Weinbrände

Wilthener Goldkrone
2 cl 1,80 €
4 cl 3,05 €

Cognac
Remy Martin V.S.O.P.
2 cl 2,70 €
4 cl 4,00 €

Whisky

Scotch Whisky
Glenfiddich Malt[2]
2 cl 2,70 €
4 cl 4,00 €

Johnnie Walker [2]
Red Label Blended
2 cl 2,50 €
4 cl 3,50 €

Sekt

Rotkäppchen [6]
halbtrocken & trocken
0,1 l 2,70 €
0,7 l 14,80 €

Aperitifs

Martini bianco
5 cl 3,20 €

Campari[2]
5 cl 3,20 €

Campari[2] - Orange
0,2 l 5,00 €

Öffnungszeiten:
Mo- Fr 11.30 -13.00 Uhr
Preiswerte Angebote in Selbstbedienung, zum Mitnehmen und zum Genießen vor Ort.

So 11.30 - 17.00 Uhr
verwöhnen wir Sie im a la carte service

No. XVI Mahlzeit No. XVI

waldhaus-colditz@t-online.de

Aktuelle Gerichte im Nostalgiegasthof Waldhaus

www.waldhaus-colditz.de

Nostalgie - Gasthof Waldhaus mit Leib & Seele, Gastlichkeit in Colditz seit 1897, Lausicker Str. 60, Colditz 04680, Tel: 034381 43371

über 125 Jahre Gasthof Waldhaus Colditz

1897 begann Herr Joseph Seidel das von Ihm erworbene Landhäuschen zu einer kleinen Waldgaststätte auszubauen. Nach wiederholten Gesuchen erhielt er endlich im Jahr 1898 die **Schankkonzession** und konnte offiziell die **Eröffnung der Waldschänke** bekannt geben. Die Gaststätte entwickelte sich, von Jahr zu Jahr wuchs das Unternehmen. 1924 wurde das Haus vergrößert, der Eingang verlegt und WC`s eingebaut. Der steigende Fremdenverkehr forderte die Erweiterung der Küche und den Bau vom Garagen.1927 schritt man dazu, den 1. Saal anzubauen. Eine Tat, durch welche der Waldschänke ein neues Gepräge verliehen wurde. Nicht nur Sommergäste kamen, sondern auch Gesellschaften, Betriebe und Familien feierten in den modernisierten Räumen.

Eine besondere Zierde wurde der 1928 erbaute Wintergarten. Durch die Erweiterung des heute denkmalgeschützten Parks, den Bau eines Pavillons und dem Anbau eines zweiten Saals war die Waldschänke zu einer Gaststätte geworden, deren guter Ruf sich weit über Colditz hinaus verbreitete. Nach dem zweiten Weltkrieg nutzten die Kulturschaffenden der DDR bis 1958 die Waldschänke als Zentralschule für Volkskunst. 1959 eröffnete die Handwerkskammer der Messestadt im nunmehr Waldhaus genannten Gasthof ein Handwerkerheim. In über 30 Jahren weilten Tausende von Gesellen und Meistern zur Weiterbildung und zur Erholung in diesem Haus. Mit der Wiedereröffnung der 1998 vorübergehend geschlossenen Gaststätte am 01.06.2000 hoffen wir an die alten gastlichen Traditionen des Waldhauses anknüpfen zu können. Seit 2025 steht unser Gasthof und der historische, in Sachsen einmalige Gästegarten unter Denkmalschutz.

Nostalgiegasthof



Gasthof mit Wintergarten, Colditz 2000









„Waldschänke“ bei Colditz

Unsere Zimmer

Wir bieten Ihnen eine gepflegte Unterkunft zu fairen Preisen direkt neben dem Colditzer Staatsforst. Genießen Sie entspannte Stunden in einem unserer Gästezimmer mit Fernsehen, Dusche, Haartrockner und WC. Kostenloses WLAN ist in unseren Hotelzimmern selbstverständlich und ein stärkendes Frühstück mit ofenfrischen Brötchen und duftendem Kaffee am Morgen für einen geringen Aufpreis zubuchbar. Es stehen insgesamt 28 Betten zur Verfügung.

Wichtige Hinweise für Allergiker

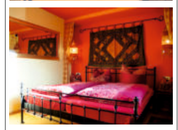
Unsere Speisen und Getränke können folgende Allergie auslösende Zutaten beinhalten:
Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupine, Weichtiere, Schwefeldioxid und Sulfit.
Bitte informieren Sie sich bei unserem Servicepersonal.

Inhaltsstoffe

1 Konservierungsstoffe
2 Farbstoffe
3 Antioxidationsmittel
4 enthält Süßstoff
5 enthält Phosphat
6 geschwefelt
7 chininhaltig
8 coffeinhaltig
9 Geschmacksverstärker
10 geschwärzt
11 gewachst
12 gentechnisch verändert











Heisse Sachen

Aus Töpfen und Pfannen

Schnitzel “Wiener Art”
panierter Schweinerücken mit
Pommes frites oder Bratkartoffeln
dazu Rahmpilze 16,90 €

Sächsischer Sauerbraten [1,2]
hausgemachter Rinderbraten mit
Dörrobstsoße, dazu Apfelrotkohl [3,4]
und Kartoffelklöße 18,40 €

Steak "au four"
mit Würzfleisch und Käse überbackenes
Schweinesteak dazu Pommes frites
und Buttererbsen 18,40 €

Geflügelsteak überbacken
mit Pesto, Tomate und Mozzarella überbacken
auf Pasta dazu Tomatensauce und Salatbeilage [1] 17.90 €

Waldhauspfanne
ein kleines Schweinesteak, Schnitzel
und Geflügelsteak, dazu Rahmpilze
und Pommes frites 18,40 €

Gebackene Forelle „Müllerin“ [1]
dazu Petersilienkartoffeln und Salatbeilage 18,50 €



Wintergarten am Waldhaus um 1920



Vegetarisches

Überbackene Gemüse - Nudelpfanne
dazu ein Salatteller 17,50 €

Hausgemachte Semmelknödel
dazu Pilze und Salatbeilage 15,90 €

Gemüseomelett [1]
dazu Salatbeilage und Kräuterdip 15,90 €

Für den kleinen Hunger

Kleiner Salatteller [1] 6,80 €

Tagessuppe 3,80 €

Würzfleisch
vom Schwein mit Käse überbacken 5,40 €

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auch für den kleineren Appetit mit einer Preisreduzierung von 1,50 €.



Waldhaus Zeichnung C. Krepel

Kinderkarte

Ritterteller
Schnitzel Buttergemüse Pommes frites
oder Petersilienkartoffeln oder Pasta 9,90 €

Knappenspeise
Pasta in Butter geschwenkt
dazu Tomatensauce 7,40 €

Schälchen Heeßen

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee 2,90 €

Kännchen Kaffee 4,50 €

Zum Kaffee 2,50 €
eine Kugel Eis
nach Wahl mit
Schlagsahne

Latte Macchiato 3,90 €

Milchkaffee 3,60 €

Cappuccino 3,60 €

Espresso
Einfach 2,90 €
Doppelt 4,50 €

Pott Kakao 3,90 €
Pott Kakao 4,40 €
mit Sahnehaube

Glas Ceylontee 2,50 €
mit Zitrone
Kännchen Tee 3,90 €
verschiedene Sorten
Kräuter, Grüner Tee, Früchte
Hagebutte, Pfefferminze



Colditz
Stadt der Keramik

Colditz weist zahlreiche Tonlagerstätten auf. Dieser hochwertige hell brennende Ton wurde von den ansässigen Töpfern seit Jahrhunderten verwendet. Im Jahr 1804 verließ der Brennofenfabrikant S.G.Thomsberger aus Wermsdorf die Hubertusburger Fayence- und Steingutmanufaktur und gründete noch im gleichen Jahr zusammen mit seinem Schwiegersohn Hermann einen eigenen Betrieb in Colditz.
1841 entstand in einer kleinen Ziegelei die Steingutfabrik von Karl August Zschau. Da in der selben Zeit (1842) in Hubertusburg die erste sächsische Steingutfabrik aufgelöst wurde, benutzte der Zimmermeister Zschau diese Gelegenheit, um einen großen Teil der Einrichtung und Modelle aufzukaufen und nach Colditz zu bringen.
Es gründete sich daraus 1907 die “Steingut Aktiengesellschaft Colditz“

Süße Leidenschaft

2 sächsische Quarkkeulchen
mit Zucker und Zimt bestreut,
dazu Apfelmus [1,3] 6,90 €

Beerengrütze [1,2]
Eis mit Vanillegeschmack
und Schlagsahne 6,10 €

Eis [1,2]
eine Kugel Eis nach Wahl
mit Schlagsahne 2,50 €

Stück Blechkuchen
nach Tagesangebot 2,60 €

und man errichtete im selben Jahr direkt an der Mulde einen großen Fabrikneubau, der mehrfach vergrößert wurde. Die „Aktie“ war die größte und leistungsfähigste Steingutgeschirrfabrik Deutschlands. Am 13.12.1948 wird das Werk in Volkseigentum überführt. Ab 1.August 1958 stellte sich das Werk vollständig von Steingut - auf die Porzellanherstellung um.

Es nannte sich nun VEB Porzellanwerk Colditz und unter dem Markenzeichen CP produzierte man Haushalts- und Hotelporzellan, welches in 30 Länder exportiert wurde. In der Stadt Colditz war das Porzellanwerk der größte Arbeitgeber. Hier arbeiteten bis zu 1500 Menschen. Einige Jahre nach der Wende wurde der Betrieb „planmäßig“ geschlossen.

Neben dem Porzellanwerk gab es noch mehrere bedeutende Fabriken der Grobkeramik in und um Colditz. Diese stellten Tonrohre, Schamottesteine sowie Gefäße für Landwirtschaft und Haushalt her. Übrigens stammt das in unserem Hause verwendete Hotelporzellan Großteils aus der Colditzer Porzelline.



service bund OMEGA SORG WALDHEIM

Weinerei

Schoppenweine

Weinschorlen [6]

Weinschorle weiß und rot 0,20 l 4,50 €
trocken oder lieblich

Weißwein [6]

Pinot Grigio 0,2 l 4,90 €
trocken, Italien
blumig, voller, frischer und
mineralischer Geschmack

Verrenberger Lindelberg 0,2 l 4,90 €
trocken, Riesling / Württemberg

Weissburgunder Riesling 0,2 l 4,90 €
halbtrocken, Riesling / Württemberg

Michelbacher Lindelberg 0,2 l 4,90 €
Kerner Spätlese, lieblich, fruchtig,
frisch mit zartduftigem Bukett

Rosewein [6]

Schwarzriesling Weißherbst 0,2 l 4,90 €
Deutschland, Hohenlohe
halbtrocken, fruchtiges Aroma

Rotwein [6]

Verrenberger Lindelberg 0,2 l 4,90 €
Dornfelder, Qualitätswein trocken
tiefdunkel und kräftig, Aroma erinnert
an reife Brombeeren und Holunder

Merlot 0,2 l 4,90 €
Cellier de Marrenon, VdP deVaucluse
Frankreich
trocken

Michelbacher Lindelberg 0,2 l 4,90 €
Trollinger mit Lemberger Qualitätswein
vollmundig, farbkräftig mit blumigem
und würzigem Aroma,
halbtrocken

Adolzfurter Lindelberg 0,2 l 4,90 €
samtrot
Kabinett, lieblich
samtweich mit duftigem Bukett,
Aroma von Kirsche und Himbeere

Flaschenweine

Weißwein [6]

Pinot Grigio 0,75 l 14,80 €
trocken, Italien, klassischer Wein zu Fisch,
paßt aber auch gut zu Gesottenem, Wurstwaren
und weißem Fleisch, strohgelbe Farbe, freigiebiges
Bukett von Birne und Banane bis hin zu blumig -
trockener, voller, frischer und mineralischer Geschmack

Weissburgunder Riesling 0,75 l 14,80 €
Riesling, halbtrocken
zu Spargel, Fisch und sommerlicher Küche,
feinfruchtiges Aroma von Apfel und Grapefruit
mit pikanter Säure

Verrenberger Lindelberg 0,75 l 14,80 €
Rießling /Württemberg Spätlese
trocken

Rotwein [6]

Verrenberger Lindelberg 0,75 l 14,80 €
Dornfelder, Qualitätswein trocken
wird empfohlen zu Braten vom Rind, Wild, Lamm
tiefdunkler Rotwein mit hoher Dichte und
kräftigem Körper, Aroma erinnert an reife
Brombeeren und Holunder

Merlot 0,75 l 14,80 €
Cellier de Marrenon, VdP deVaucluse
trocken, Frankreich
zu exotischen und Nudelgerichten, auch als Aperitif,
am Gaumen geschmeidig und gut strukturiert mit
harmonischen Aromen roter Früchte

Unser **Partyservice** bietet Ihnen für alle Arten von Veranstaltungen das passende Buffet, egal ob für den schönsten Tag Ihres Lebens, oder für eine Jubiläumsfeier, eine Jugendweihe, eine Betriebsfeier, eine Geburtstagsfeier oder Gartenparty; und das egal ob für 10 Personen oder für eine Großveranstaltung.
Vom "Waldhausteam" können Sie Ihre Gäste richtig verwöhnen lassen. Wählen Sie aus unserem großen Produktspektrum von kleinen Häppchen, Fingerfood, Wurst-Käse-Platten über Süppchen, warmen Fleischgerichten und vegetarischen Gerichten bis zum kompletten Menü oder Grillbuffet.
Wir beraten Sie gerne!



