
SPEISEN & GETRÄNKE

*Wir zeigen Ihnen
Radebeul und Dresden*





English Menu

Please scan the QR Code
to access the English Menu.





Spitzhaus

*Wir zeigen Ihnen
Radebeul und Dresden*

HERZLICH WILLKOMMEN IM SPITZHAUS

Unser historisches Haus umfasst ein Restaurant, das Platz für bis zu 100 Personen bietet. Es ist so gestaltet, dass Sie von jedem Punkt aus einen fantastischen Blick über das Elbtal, Radebeul und Dresden genießen können. Über eine zweiflügelige Sandsteintreppe gelangen Sie auf unsere Sommerterrasse, die unter schattenspendenden Lindenbäumen ebenfalls Platz für bis zu 100 Personen bietet - ideal für entspannte Stunden im Freien.

Auf der ersten Etage des Hauses befindet sich unser historisches Kaminzimmer „August der Starke“, das perfekt für kleine Feiern mit bis zu 20 Personen geeignet ist. Die Wandmalereien, die offenen Kamine, die Kronleuchter und der spektakuläre Blick über Dresden verleihen diesem Raum eine ganz besondere Atmosphäre.

Außerdem befinden sich auf der ersten Etage unsere beiden Suiten. Diese geräumigen Zimmer mit Erker, moderner Einrichtung und großzügigem Bad sind schon längst kein Geheimtipp mehr. Sie sind ein wahrer Traum für jedes Hochzeitspaar und ideal für eine kleine Auszeit.



IHRE VERANSTALTUNG BEI UNS

Liebe Gäste,
werte Kunden,
geehrte Veranstalter,

das Spitzhaus, ein historisches kleines Schloss, thronend malerisch über den Weinbergen von Radebeul. Dieser besondere Ort bietet nicht nur ein einzigartiges Ambiente, sondern auch einen spektakulären Blick über Radebeul und Dresden, der immer wieder begeistert.

Wir sind der ideale Standort für die Ausrichtung von Geburtstagsfeiern, Jubiläen, Firmenveranstaltungen, Busreisen, Hochzeiten und Weihnachtsfeiern.

Für weitere Informationen besuchen Sie gern unsere Homepage unter www.spitzhaus-radebeul.de, wo Sie im Bereich „Events und Veranstaltungen“ weitere Details finden. Alternativ können Sie auch per Mail unsere Veranstaltungsmappe anfragen.

Wir freuen uns von ganzen Herzen auf Sie und Ihre Gäste.

Für Anfragen wenden Sie sich bitte an: restaurant@spitzhaus-radebeul.de

Unsere Öffnungszeiten

PANORAMA-RESTAURANT

Mo	Ruhetag
Di bis Sa	11.30 – 22 Uhr
So & Feiertag	9.30 – 13.30 Uhr



HOFBISTRO – TERRASSE (von März bis Oktober)

Mo	Ruhetag
Di bis Sa	11.30 – 22 Uhr
So & Feiertag	11.30 – 18 Uhr

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir bitten Sie höflich darum, Ihre Zahlungen bargeldlos zu entrichten. Zum Beispiel Girocard, Kreditkarte oder Mobile Wallet. Diese Abwicklung ermöglicht einen reibungsloseren Service für alle Gäste und unser Team.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und stehen Ihnen bei Rückfragen jederzeit gerne zur Verfügung.

APERITIF

Sherry ⁵ dry, medium, golden	0,05 l	5,50 €
Portwein ⁵	0,05 l	5,50 €
Martini extra dry, bianco, rosso ¹	0,1 l	6,50 €
Pernod mit Wasser ¹	0,05 l	7,00 €
Hugo alkoholfrei Limette, Holunderblütensirup, Minze, Ginger Ale, Soda, Eis	0,2 l	9,50 €
Crodino Spritz alkoholfrei ¹ Crodino, frische Orange, Eis	0,2 l	9,50 €
Campari Orange ¹	0,2 l	9,50 €
Aperol Spritz ¹ Aperol, frische Orange, Prosecco, Soda, Eis	0,2 l	9,50 €
Sarti Spritz ¹ Sarti, frische Limette, Prosecco, Soda, Eis	0,2 l	9,50 €
Hugo ¹ Limette, Holunderblütensirup, Minze, Prosecco, Soda, Eis	0,2 l	9,50 €
Gin Tonic ^{3, 12} Gin, Tonic, Zitrone, Eis	0,2 l	10,00 €
Cuba Libre ^{1, 11} Rum, Pepsi, Limette, Eis	0,2 l	10,00 €

SEKT / CHAMPAGNER

Sekt Hausmarke rosé, trocken ¹	0,1 l	5,20 €	0,75 l	35,00 €
Sekt Hausmarke weiß, trocken ¹	0,1 l	5,20 €	0,75 l	35,00 €
Graf von Wackerbarth Sekt trocken ¹ Sächsisches Staatsweingut Schloß Wackerbarth	0,1 l	5,90 €	0,75 l	39,00 €
Champagner Pommery ¹ Cuvée, Champagne, Frankreich			0,75 l	119,00 €

Alle angebotenen Weine, Sekte, Perlweine und Champagner enthalten Sulfite.

VORSPEISEN

Würzfleisch vom Huhn ^{a, d, f, g, i, l} mit Käse überbacken	8,50 €
Bunter Gartensalat ^{3, j, l} mit Gemüse, marinierten Blattsalaten und Kernöldressing	8,50 €
Stremellachs auf Röstfenchel ^{3, d, j, l} Salatbouquet, Orange und süßer Senf	11,50 €
Geräucherte Entenbrust ^{3, h2 (Deko-Walnuss), j, l} Hausgemachter Spitzkohlsalat und karamellisierter Apfel	13,00 €

SUPPEN

Cremiges Kartoffel-Waldpilzsüppchen (vegan) ^{3, i, l} mit Baconchip	8,00 €
Winterliche Geflügelbouillon ^{a, c, g, i} mit Kräuterpfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse	9,00 €

Allgemeine Hinweise für unsere Gäste

Beilagenänderungen werden mit 2,00 € pro Gericht berechnet.

Bei **Seniorenportionen** mit reduzierten Beilagen berechnen wir 2,00 € weniger.

Für die Mitgabe der Speisen berechnen wir eine **Verpackungspauschale** von 2,00 €.

Für **Allergiker** halten wir eine gesonderte Speisekarte bereit.

*Wir wünschen Ihnen
einen genussvollen Besuch!*

HAUPTGERICHTE

Schnitzel „Wiener Art“ ^{3, c, h, i, j, l} mit hausgemachten Kartoffel-Schwarzwurzelalat dazu Preiselbeerdip	25,00 €
Sächsischer Sauerbraten ^{3, a, c, g, i, j, l} in feiner Preiselbeersoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	26,00 €
Ochsenbacke - 24 Stunden schonend gegart ^{3, a, c, g, i, l} mit feiner Jus, Hokkaidocreame und römische Nocken	30,00 €
Wildschweinrücken „Sous Vide“ ^{3, c, g, l} Pastinakencreme, Röstkartoffelstrudel und Gewürztraminerfeigen	32,00 €
Kabeljaufilet in Thymianbutter gebraten ^{3, c, d, g, l} auf Rosenkohlcarbonara und Reismudelsotto	29,00 €

VEGETARISCH

Bunter Gartensalat mit Himbeervinaigrette ^{3, h2 (Deko-Walnuss), j, l} mit Gemüse, marinierten Blattsalaten, eingelegten Kürbis und gratinierten Ziegenweichkäse	22,00 €
Vegetarische Spinatknödel ^{3, a, g, l} auf Tomatensugo, Grana Padano dazu ein kleiner Blattsalat	25,00 €



DESSERT & EISBECHER

Kugel Sorbet – nach Tagesempfehlung	3,50 €
Winterliches Kirschtiramisu ^{3, a, g, h, l} mit Spekulatius verfeinert	11,50 €
Fürst Pückler „Spitzhaus“ ^{3, a, c, g, h, l} 1 Kugel Erdbeereis, Vanilleeis und Schokoladeneis mit hausgebackener Dinkelwaffel und Schlagsahne	11,50 €
Karamellisierte Ananas ^{3, c, g, h, l} an zweierlei Lebkuchen aus Pulsnitz	12,00 €
Schwedeneisbecher ^{3, 8, c, g} 2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schokosplitter und Schlagsahne	11,50 €
Eiskaffee / Eisschokolade ^{8, 11, g}	7,50 €
Stück Kuchen ^{a, c} nach Angebot mit Schlagsahne	4,50 € 5,50 €

KAFFEE & SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee/Pott Kaffee ¹¹	3,90 €	4,90 €
Espresso einfach/Espresso doppelt ¹¹	3,50 €	4,90 €
Milchkaffee ^{11, g}		5,50 €
Cappuccino ^{11, g}		5,50 €
Latte Macchiato ^{11, g}		5,50 €
Pott heiße Schokolade ⁹		5,00 €
Pott Eilles Tee Schwarz, Grün, Kräutergarten, Früchte, Pfefferminz		4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vaihinger Saft und Nektar ³ Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Johannisbeere, Mango – <i>auch als Schorle</i>	0,2 l 4,00 €	0,4 l 5,80 €
Pepsi ^{1, 8, 11} , Pepsi Zero ^{1, 8, 11} , Mirinda ^{1, 3} , 7Up ³	0,3 l 4,00 €	0,5 l 5,80 €
Bionade nach Angebot	0,33 l 4,50 €	
Tafelwasser still, medium oder spritzig	0,3 l 2,00 €	
Flasche Tafelwasser „Gräfin Cosel“		0,5 l 3,50 €
Karaffe Tafelwasser		1,0 l 6,00 €
Selters Mineralwasser still		0,75 l 9,00 €
Selters Mineralwasser medium		0,75 l 9,00 €
Ginger Ale ^{1, 3} , Tonic ^{3, 12} , Bitter Lemon ^{3, 12}	0,3 l 4,00 €	0,5 l 5,80 €
Hausgemachte Limonade des Tages		0,4 l 5,50 €

BIERE FRISCH VOM FASS

Radeberger Pilsner ^{10, a}	0,3 l 4,50 €	0,5 l 5,90 €
Augustiner Helles ^{10, a} Ein helles Exportbier, weich, spritzig und frisch zugleich, aus edelsten Rohstoffen gebraut, ein Hochgenuss für jeden Bierkenner.	0,3 l 4,50 €	0,5 l 5,90 €
Augustiner Dunkel ^{10, a} Das Altmünchener Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuss.	0,3 l 4,50 €	0,5 l 5,90 €
Radler ^{3, 10, a}	0,3 l 4,50 €	0,5 l 5,90 €

FLASCHENBIERE

Radeberger – alkoholfrei ^a	0,33 l 4,50 €	
Schöfferhofer Hefeweizen – alkoholfrei ^a		0,5 l 5,90 €
Augustiner Hefeweizen ^a		0,5 l 5,90 €

WEISSWEINE

Hausmarke Spitzhaus trocken

Weißburgunder

0,2 l | **6,00 €** 0,75 l | **22,00 €**

Sophie Helene petit blanc, trocken

Weingut Hammel & CIE, Pfalz

Aus edlen Rebsorten wie Kerner, Weißburgunder und Rivaner

0,2 l | **7,00 €** 0,75 l | **25,00 €**

Bacchus QbA halbtrocken

Erzeugergemeinschaft Simmener Hof

Das Bukett eröffnet mit Pfirsich und deutlichen Aromen von Zitrusfrüchten.

0,2 l | **7,00 €** 0,75 l | **25,00 €**

Sauvignon Blanc trocken

Weingut Borell-Diehl, Pfalz

Intensive Sortenaromatik, Stachelbeere, Passionsfrucht

0,2 l | **8,00 €** 0,75 l | **28,00 €**

Sissi & Franz lieblich

Weingut Hammel & CIE, Pfalz

Cuvée aus Rivaner, Silvaner & Scheurebe

Auch als Digestif geeignet

0,2 l | **9,00 €** 0,75 l | **32,00 €**

ROSÉWEINE

Hausmarke Spitzhaus trocken

Spätburgunder

0,2 l | **6,00 €** 0,75 l | **22,00 €**

Portugieser Weißherbst trocken

Weingut Hatzfelder Hof, Rheinhessen

0,2 l | **7,50 €** 0,75 l | **27,00 €**



ROTWEINE

Dornfelder QbA trocken oder halbtrocken

0,2 l | **8,50 €** 0,75 l | **30,00 €**

Weingut Borell-Diehl, Pfalz

kräftiger Rotwein mit samtigem Geschmack

Sissi & Franz lieblich

0,2 l | **9,00 €** 0,75 l | **32,00 €**

Weingut Hammel & CIE, Pfalz

lieblich, harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße

Nero D'Avola trocken

0,2 l | **9,50 €** 0,75 l | **33,00 €**

Sizilien

Nero d'Avola ist die mit Abstand bedeutendste Rotwein-Rebsorte Siziliens. Freuen Sie sich auf delikate Aromen und ein Bouquet voll dunkler Beerenfrüchte, die mit feinen Süßholz-Akzenten raffiniert betont werden.

ALKOHOLFREIER WEIN

Torres Natureo Blanco

0,2 l | **8,00 €** 0,75 l | **28,00 €**

Hergestellt in Spanien, Moscato

Helles Strohgelb mit grünlichem Glanz; Duft: intensives duftiges Bouquet mit den rebsortentypischen Aromen von Rosenblüten, reifen Birnen, Bananen und einem frischen Hauch von Zitrusfrüchten.

WEINSCHORLE

Weinschorle weiß, rosé, rot

0,2 l | **5,50 €**

WEINGUT HOFLÖSSNITZ

Die Radebeuler Lößnitz im Weinanbaugebiet Sachsen – dem nordöstlichsten Europas – bildet das Zentrum der Sächsischen Weinstraße. Hier werden rund 8,5 Hektar Rebland, zum Teil in traditionellem Steillagenweinbau bewirtschaftet.

Reb & Stock Chardonnay weiß, trocken

0,75 l | 25,00 €

Am Gaumen wird der komplexe Geschmack nach reifen Äpfeln und Pfirsichen mit einer dezenten Säure abgerundet.

Cabernet rosé, trocken

0,75 l | 39,00 €

Dieser Rosé zeigt sich mit einer leuchtend roten Farbe. Das Bukett aus roter Johannisbeere und Waldbeeren wird mit einer leichten Paprikanote abgerundet. Ein intensiver Geschmack nach roter Johannisbeere, gepaart mit einer dezenten Süße und einer frischen Säure.

Cabernet rot

0,75 l | 49,00 €

Dieser tiefrote Wein erinnert an Cabernet Sauvignon, mit Aromen von vollreifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, roter Paprika kombiniert mit einer würzigen Note Zimt, Mocca und Eichenholz. Am Gaumen entwickeln sich schwarze Kirsche und schwarze Johannisbeeren sowie würzig reife und runde Tannine.

WEINGUT KARL FRIEDRICH AUST

Das Weingut befindet sich im Herzen der Oberlößnitz in Radebeul in Sachsen – in der Nähe von Dresden und Meißen. Umgeben von der sächsischen Spitzenlage ist das Weingut ein Ort, der Weinkultur und Heimat zusammenführt. Das Weingut aus dem 17. Jahrhundert befindet sich inmitten einer der bekanntesten Premiumlagen Deutschlands, dem „Radebeuler Goldener Wagen“. Das hier vorherrschende Syenitgestein spiegelt sich in der mineralischen Aromatik dieses Weines wieder.

Riesling trocken

0,75 l | 39,00 €

Hellgelb leuchtet dieser Riesling im Glas.

Der Duft nach weißer Johannisbeere und Blütenaromen schmeichelt der Nase.

Im Mund, seine Lagenherkunft ehrend, zeigt sich dieser Wein fruchtig und mineralisch, begleitet von Nuancen, die an Mirabellen erinnern.

Scheurebe halbtrocken

0,75 l | 45,00 €

Diese Rarität aus der Einzellage am Goldenen Wagen zeigt sich im Geruch exotisch-fruchtig mit Aromen, die an Cassis und Maracuja erinnern.

Sein vollmundiger Geschmack verwöhnt am Gaumen und garantiert einen langen Abgang.

WEINGUT JAN ULRICH

Das Weingut besteht seit 1992 als familiengeführtes Weingut in der ersten Generation. Es begann mit 7 ha Weinbergsfläche für die eigene Bewirtschaftung und Pachtung. Dann folgte die eigene Kellerei, in welcher auch heute noch mit vielen kleinen Winzern zusammengearbeitet wird. Heute wird der Weinbau auf fast 16 ha Fläche betrieben und auch die Kinder unterstützen bereits den Familienbetrieb tatkräftig.

Goldriesling trocken

0,2 l | **9,50 €** 0,75 l | **34,00 €**

Der Wein ist frisch, spritzig und leicht fruchtig.

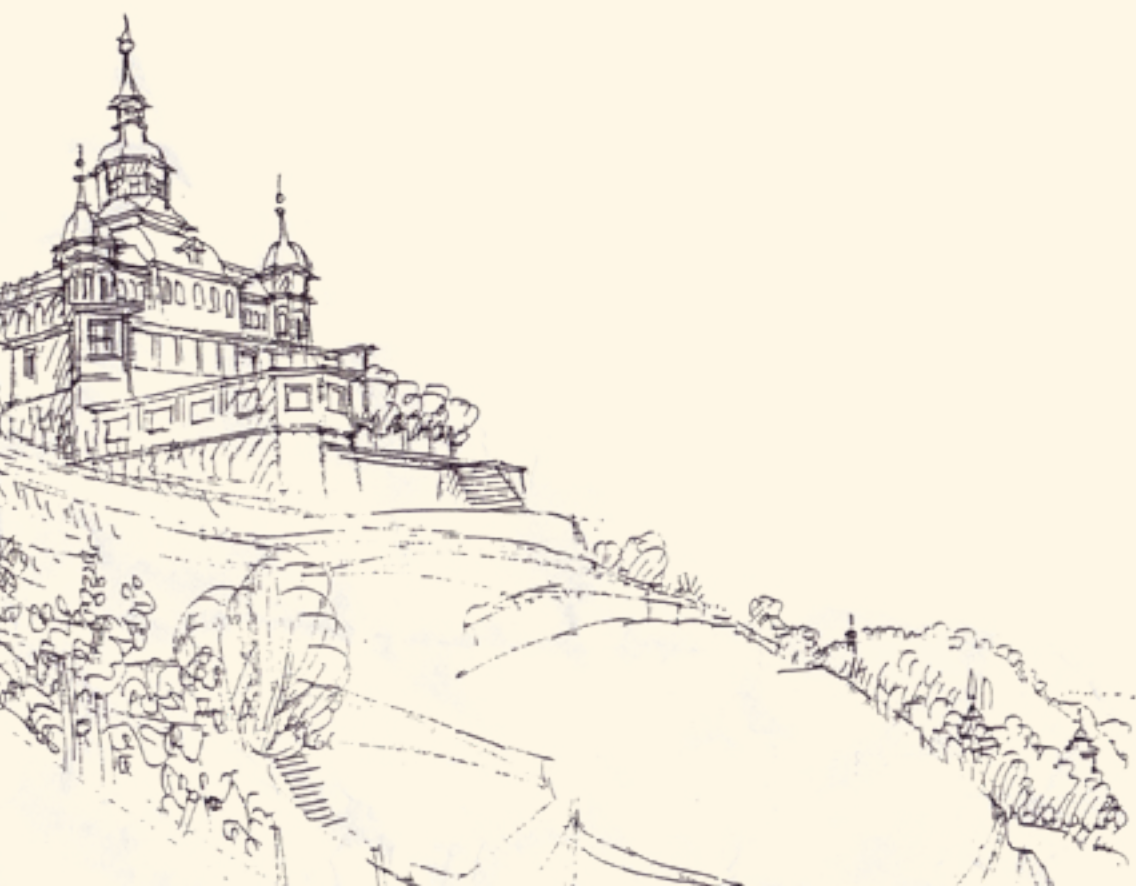
Aromen von Birnen, Zitrusfrüchten und etwas Muskatnuss

Kerner trocken

0,2 l | **9,50 €** 0,75 l | **34,00 €**

Der Wein ist fruchtig und erinnert an exotische Früchte.

Leichte Muskatnote, feinaromatisch und fruchtig



WEINGUT ULF GROSSE

In Mitten der Weinberge der Oberlössnitz, unterhalb des Spitzhauses, liegt das ehemalige Winzerhaus Barth, das heutige Weingut Ulf Große. 1987 wurde das Gut, welches bereits auf eine 300-jährige Geschichte zurückblickt, von der Familie Große übernommen. Seit 1999 ist auch der zum Winzerhaus gehörende Weinberg im Besitz der Familie.

Der große Graue trocken

0,2 l | **9,50 €** 0,75 l | **34,00 €**

Moderater Alkoholgehalt, im Duft leicht fruchtige Aromen nach frisch geernteten Äpfeln, fruchtige Säure mit Noten von Zitrusfrüchten. Ein belebender Burgunder mit Strahlkraft.

Der große Weiße trocken

0,2 l | **9,50 €** 0,75 l | **34,00 €**

Er begeistert mit zarter Frucht und komplexer Struktur, bleibt aber immer zugänglich und offen.

Blauer Zweigelt trocken

0,2 l | **10,50 €** 0,75 l | **39,00 €**

24 Monate im Barrique gereift

Ein ziegelroter Wein, ein Jahr im kleinen Eichenfass gereift.

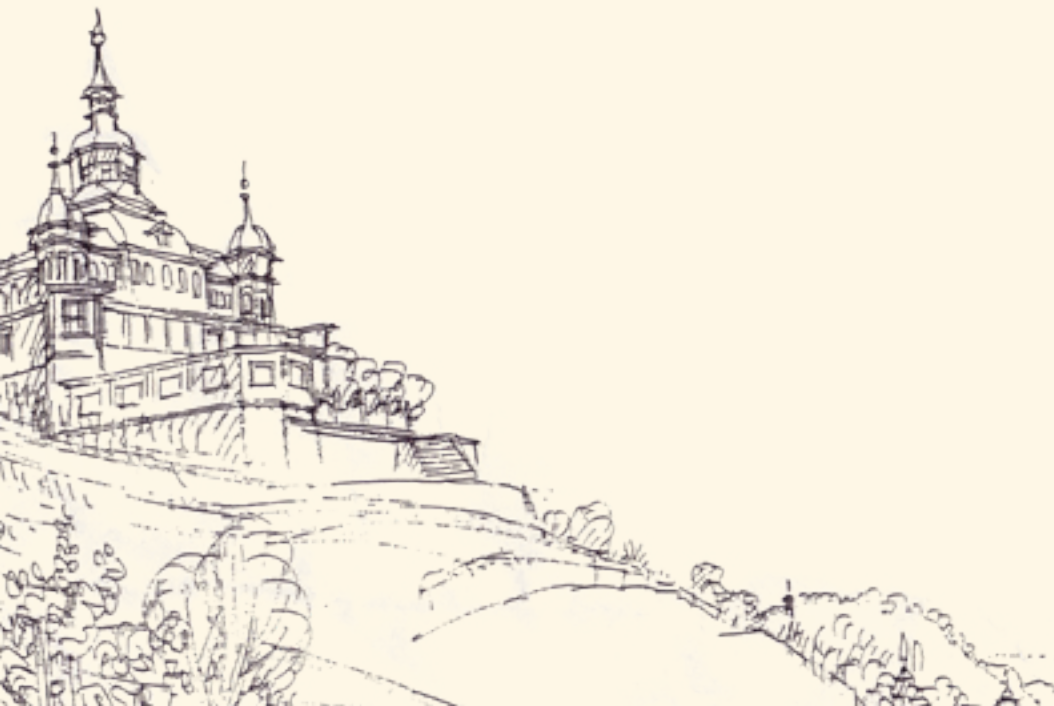
Elegante Fruchttextur durch reife Kirschfrucht, mit Vanilleduft unterlegt. Feine Tannine, am Gaumen langanhaltend und trocken angebaut.

Spätburgunder trocken

0,2 l | **10,50 €** 0,75 l | **39,00 €**

Im Holzfass gereift

Er ist fruchtig elegant mit dezenten Aromen von Wildkirsche und Johannisbeeren. Dezente Mandelnote



WEINGUT SCHUH

Unmittelbar vor den Toren Meißens im romantischen Winzerdorf Sörnewitz im Herzen des Sächsischen Anbaugebietes findet man das 1990 restaurierte Weingut. Die rund 5 ha Steillagen-Rebfläche befindet sich im Spaargebirge auf Granit-Syenit-Verwitterungsboden mit den Einzellagen Kapitelberg und Klausenberg. Seit 1993 wurde die gesamte Rebfläche gerodet und mit überwiegend traditionellen elf Rebsorten wieder aufgerebt.

Der weiße Schuh trocken

0,2 l | **10,50 €** 0,75 l | **39,00 €**

Leichte Komposition aus den Klassikern Riesling und Müller-Thurgau. Sonnengelb im Glas und sehr fruchtig und frisch im Geschmack. Er erinnert in der Nase an frisch aufgeschnittene Maracuja und Honigmelone.

Der rosa Schuh trocken

0,2 l | **10,50 €** 0,75 l | **39,00 €**

Der rosa Schuh ist ein roséfarbener Wein, den wir Sachsen Schieler nennen. Die Trauben kommen vom Dornfelder und Kerner und werden gemeinsam gepresst, wodurch der Wein seine rosarote Farbe erhält. Im Wein findet sich der Duft nach Himbeer- und Erdbeeraromen wieder, begleitet von weißer Stachelbeere und Eisbonbon.

Der rote Schuh trocken

0,2 l | **10,50 €** 0,75 l | **39,00 €**

Der rote Schuh spielt mit anregenden Duftaromen von Brombeere und Zartbitter. Dunkelrot im Glas, ergeben sich geschmackliche Noten von Kirsche und reifer Pflaume. Den Gaumen umspielt eine zarte Restsäure.

DIGESTIF / SPIRITUOSEN

	2 cl	4cl
Baileys	5,00 €	9,00 €
Calvados	5,00 €	9,00 €
Fernet Branca	5,00 €	9,00 €
Grappa Italien	5,00 €	9,00 €
Havana Rum	5,00 €	9,00 €
Jägermeister	5,00 €	9,00 €
Jubiläums Aquavit	5,00 €	9,00 €
Malteser	5,00 €	9,00 €
Meißner Trester	5,00 €	9,00 €
Nordhäuser Doppelkorn	5,00 €	9,00 €
Radeberger Bitter	5,00 €	9,00 €
Wilthener Weinbrand	5,00 €	9,00 €
Wodka	5,00 €	9,00 €
Ramazotti	5,00 €	9,00 €

PRINZ ZUR LIPPE VON SCHLOSS PROSCHWITZ

Winzerbrände haben eine lange Tradition. Es ist jedoch nicht allein die Verarbeitung von Wein zu Weinbrand, die in der Meissener Spezialitätenbrennerei – Prinz zur Lippe hochprozentige Getränke entstehen lässt.

	2 cl	4cl
Haselnuß	5,00 €	9,50 €
Himbeergeist	4,50 €	9,00 €
Weinbergspfirsich-Likör	4,50 €	9,00 €
Williams-Christ-Birnenbrand	5,00 €	9,50 €



Inhaltsstoffe/Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff | 2 - mit Konservierungsstoff | 3 - mit Antioxidationsmittel | 4 - mit Geschmacksverstärker |
5 - geschwefelt | 6 - geschwärzt | 7 - gewachst | 8 - mit Süßungsmittel | 9 - mit Phosphat | 10 - mit Alkohol |
11 - koffeinhaltig | 12 - chininhaltig

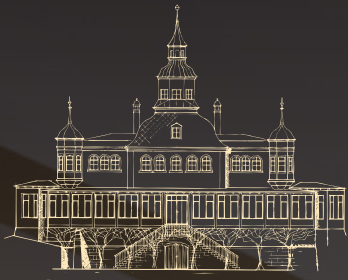
a - glutenhaltiges Getreide | b - Krebstiere | c - Eier | d - Fische | e - Erdnüsse | f - Sojabohnen | g - Laktose |
h - Schalenfrüchte | h1 - Haselnuss | h2 - Walnuss | h3 - Mandeln | h4 - Pistazien | h5 - Pinien | i - Sellerie |
j - Senf | k - Sesam | l - Schwefeldioxid und Sulfite | m - Lupinen | n - Weichtiere

Die Kennzeichnung der 14 Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können!

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten

auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.



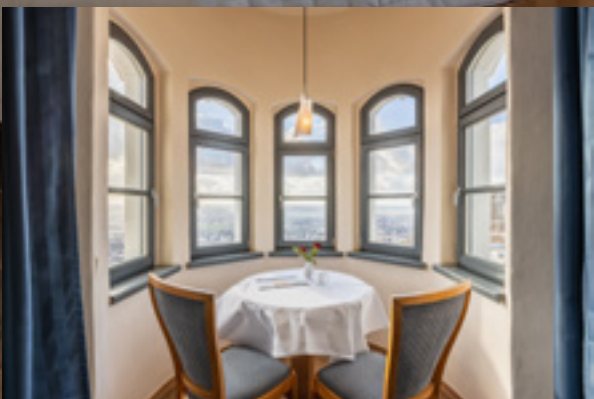
Spitzhaus

*Wir zeigen Ihnen
Radebeul und Dresden*

SUITEN

Sie wohnen in einer von zwei eleganten Suiten mit einzigartiger Wandmalerei. Ausgestattet sind die beiden geräumigen Zimmer mit einem Doppelbett, einem TV-Flachbildschirm sowie einer gemütlichen Sitzecke.

Das Highlight ist das moderne Badezimmer mit großer Eckbadewanne. Den Sonnenaufgang sowie den Sonnenuntergang können Sie im Erker der Suite genießen.



AUS DER CHRONIK DES SPITZHAUSES

1622 wurde das Spitzhaus als kleines Weinberghaus auf dem Landsbergischen Weinberg erbaut. Es wurde an Stelle eines kurfürstlichen Vorwerks errichtet. Dieses Gebäude wurde wegen der Höhenlage auch „Hochhaus“ genannt. Später trug es etliche Zeit den Namen „Hohes Haus“.

Seine einst eindrucksvolle Umrisslinie mit der kühn geschwungenen Dachhaube brachte ihm den Namen Spitzhaus ein. Kurfürst Johann Georg I. soll es errichtet haben. Die Besitzer wechselten oft, manchmal geschah dies im Jahrestakt. Bis 1657 erntete Herr Obriste Bose seinen Wein hier.

Im Jahre 1668 folgte der Handelsmann Landsberger. Um 1699 war das Spitzhaus Eigentum von Freiherr von Rechenberg. Später gehörte es der Familie von Wolffranisdorf. Diese schenkte es am 24. Juli 1706 dem General von Flemmig, der es schon ein Jahr später Gräfin von Cosel schenkte.

1710 übergab die Gräfin den gesamten Besitz ihrem Gönner August dem Starken. Dieser feierte daraufhin hier auf der Bergeshöhe glänzende Feste. August der Starke plante eine Einbeziehung des Gebäudes als weiteres Lustschlößchen auf der Höhe in Ergänzung zu Schloß Hoflößnitz. Doch erst unter seinem Sohn, Kurfürst August III., wurde das Gebäude 1749 nach Plänen von Matthias Daniel Pöppelmann barock umgestaltet. Neben dem mit Gemälden ausgeschmückten Saal im Obergeschoss und auch im Turmgeschoss, gab es Privatgemächer. Teile der zwei Kamine sind heute noch Zeitzeugen dieser Epoche.

Das Gästebuch nennt Namen wie König Karl X. von Frankreich und König Otto I. von Griechenland. Auch Wilhelm I. von Preußen, damals noch Kronprinz und später deutscher Kaiser, wohnten hier.

In Kriegszeiten wurde das Spitzhausterrain wegen der guten strategischen Lage militärisch genutzt.

Der sächsische Hof verkaufte 1889 das Spitzhaus an den Kaufmann Herrmann Henricke, 1901/02 ließ er die beiden Flügel anbauen, die dem Haus sein heutiges Aussehen geben. Ab 1960 wurde das Haus von der volkseigenen Strumpffabrik Esda als Ferienhaus genutzt.

Nach der politischen Wende 1990 wurde es wieder eine private Gaststätte und ging nach Schließung 1995 in den Besitz der Stadt Radebeul über.

Seit 1996 wollen auch die neuen Besitzer des Spitzhauses an die guten Traditionen anknüpfen.





Spitzhaus

SPITZHAUS RADEBEUL

Spitzhausstraße 36
01445 Radebeul

📍 www.spitzhaus-radebeul.de

