

## Herzlich

### *Willkommen*

*Ja, es ist ein kurvenreicher Weg bis zum Laasenhof!*

*So haben Sie genug Zeit, um bereits bei der Anreise den Alltag hinter sich zu lassen und in die einzigartige Naturlandschaft des Nationalparks Sächsische Schweiz einzutauchen.*

*Erreichen Sie das Laasenplateau oberhalb des Luftkurortes Rathen, erblicken Sie, nebst Sandsteinfelsen und berühmter Bastei, die Pension Laasenhof.*

*Jetzt sind Sie angekommen, in einer der schönsten Urlaubsregionen inmitten herrlichster Natur. Atmen Sie tief durch und genießen Sie! Denn...*

*„Wohlfühlen in der Sächsischen Schweiz“ - das ist unser Motto.*

Unser Haus verfügt über neun liebevoll eingerichtete **Zimmer**, vier Bungalow sowie vier Familienzimmer.

Kulinarische Köstlichkeiten servieren wir Ihnen im **Restaurant** mit sonnigen Wintergarten, auf der traumhaften Terrasse mit Blick zur berühmten Bastei sowie im urigen Sandstein-Gewölbekeller.

Als besonderes Erlebnis gilt das Verweilen im einzigartigen **Sandsteinzimmer** - ein gemütlicher Rückzugsort mit behaglichen Kaminofen und detailgetreuen Felsminiaturen.

Für Feste oder Tagungen bis 60 Personen steht der multifunktionale **Laas'n'saal** zur Verfügung.

Mit der **«Oase auf der Laase»** empfängt Sie ein Wellnessbereich der besonderen Art - Trockensauna mit Sole-Nebel, Dampfbad mit wechselnden Aromen, Wärmebank, Erlebnisduschen, behaglicher Ruheraum und Sonnenterrasse. Ein Garant für erholsame Stunden.

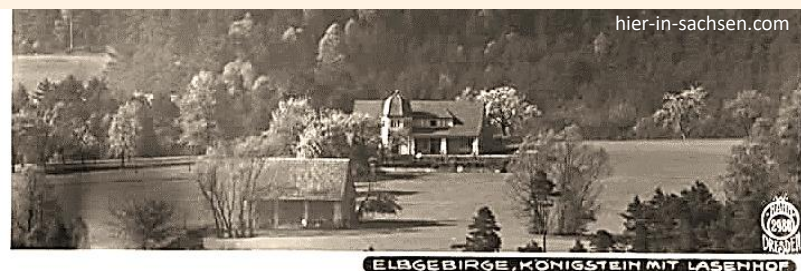
Spielturm, Nestschaukel und Rutsche, **Barfußpfad** mit Kneippbecken, eine Sandsteinbank sowie Liegestühle laden im weitläufigen Garten zum Verweilen ein.

Das **Lasenidyll** ist unser neuer Gartenbereich mit geschütztem Außenpool, einem weiteren Spielplatz, einer großen Liegewiese und einem Grillplatz.

### *Geschichte*

Die Bedeutung des Namens **LAASE** kann heute nicht mehr eindeutig zugeordnet werden. Es ist aber anzunehmen, dass

der Ursprung des Namens aus dem Slawischen ILAZU oder dem Altsorbischen LAZ - was beides für unbebaute Fläche, Rodung, gelichtete Fläche steht - abgeleitet werden kann.



- 1865 Kauf des unbebauten Grundstücks durch den Pirnaer Handelsmann Hickmann
- 1867 Bau des Wohngebäudes  
später landwirtschaftliche Nutzung der umliegenden Flächen bspw. durch August Kunath  
häufiger Besitzerwechsel in der Folgezeit
- 1909 Kauf des Grundstücks durch den Dresdner Architekten Carl Stephan  
Umgestaltung des Wohngebäudes auf die heutige Grundform,  
das Haus dient der Familie Stephan als Wochenend- und Sommersitz,  
der wirtschaftliche Teil des Gebäudes und das Land werden verpachtet  
Bewirtschaftung des Hofes mit 2 Pferden bzw. mit 1-2 Ochsen und 2-3 Milchkühen
- 1930 Errichtung des Nebengebäudes
- gegen 1938 der Laasenhof wird ständiger Wohnsitz der Familie Stephan
- 1962 Ableben des letzten Eigentümers, Frau Alice Stephan  
Überführung des gesamten Besitzes in Staatseigentum, Verkauf & Teilung des Grundstückes  
Übernahme des Hauptgebäudes durch die PGH Roßwein, Ausbau zum Betriebsferienheim
- 1980 Bau des Bungalow
- 1990 die Ferienheim Laasenhof GbR wird Eigentümer der Gebäude
- 1997-1999 umfassende Rekonstruktion und Modernisierung, Ausbau des Laasenhofes  
zur öffentlichen Pension mit Restaurant, Gewölbekeller, 9 Gästezimmern und 1 Bungalow
- 2001 Dacherneuerung und Fassadenrenovierung
- 2011 Verkauf des Grundstücks an Familie Schiller aus  
Dresden, Modernisierung der Terrasse
- 2011/2012 Umfassende Baumaßnahmen im Erdgeschoss  
des Haupthauses mit Anbau eines Wintergarten,  
Neubau und Erweiterung des Bungalow, Neugestaltung  
des Eingangsbereiches und der Gartenanlage
- 2012/2013 Abriß des Nebengebäudes, Neubau eines Wohn- und Wirtschaftshauses mit integriertem  
Wellness-Bereich, Restaurierung des Gewölbekellers
- 2013/2014 Anlegen eines Wohlfühlpfades (Barfußweg) mit Kneippbecken und Sandsteinbank  
Gestaltung der Außenanlagen, Erneuerung der Dachdämmung im Hauptgebäude
- 2014 Fertigstellung des einzigartigen Sandsteinzimmers
- 2017 Erweiterung des Objektes durch Zukauf des Grundstückes «Laasenedyll» (ehemals Ferienidyll)  
Modernisierung Außenpool und Außenanlage sowie Renovierung des «Laas´n´saal»
- 2018 Umfassende Sanierungsarbeiten in den Bungalows und den Familienzimmern auf dem  
Grundstück «Laasenedyll», Erneuerung der sanitären Anlagen im «Laas´n´saal»
- 2019/2020 Renovierung einzelner Gäste- und Badezimmer



## Wir bitten um Ihre Bewerbung (m/w/d) als SERVICE-MITARBEITER

Ganz nach dem Motto "Gemeinsam stark" sind wir Gastgeber aus Leidenschaft mit Kompetenz und Herzlichkeit.

Durch die Verbindung von Tradition und Innovation sowie dem aufrichtigen Interesse an den individuellen Bedürfnissen begeistern wir unsere Gäste, Mitarbeiter und Geschäftspartner.

Der Laasenhof ist eine familiengeführte Pension mit Restaurant inmitten der Sächsischen Schweiz, oberhalb des Kurortes Rathen und mit direktem Blick zur Bastei.

In unserem Restaurant mit Wintergarten (40 Personen), auf unserer Terrasse (40 Personen), in unserem Weinkeller (16 Personen), in unserem Sandsteinzimmer (8 Personen) oder in unserem Laas´n´saaL (50 Personen) fühlen sich unsere Gäste wohl.

Was wir bieten:

- menschliches und ehrliches Arbeitsklima
- langjährige Erfahrung in dem, was wir tun
- gesunde Mischung aus Tradition & Moderne
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Sie möchten unser neues Teammitglied für die **Saison 2021** werden?

Dann sprechen Sie uns an oder senden Sie uns eine Kurzbewerbung per E-Mail an:

[info@laasenhof.de](mailto:info@laasenhof.de)

Ihre Familie Höse  
[www.laasenhof.de](http://www.laasenhof.de)



Empfehlung

„Was ham 'se denne heude?“

**Wirsingsuppe**

*mit Knacker*

**Gulascheintopf**

*mit Spirelli*

**Hausgemachter Zwiebel-Lauchkuchen** *mit Speck*

*dazu kleines Salatbouquet*

**Pochierte Fischroulade** *mit Lachs & Mondfisch*

*auf Safran-Dill-Sauce, mit Gemüsauswahl und Basmatireis*

**Wildschweingulasch** *aus heimischer Jagd*

*mit Rahmwirsing und hausgemachten Kartoffelklößen*

**Badischer Federweißer**

*Friedrich Kiefer, Eichstetten*

«...frisch, fröhlich, süffig...»

**Federweißer & Zwiebel-Lauchkuchen** *mit Speck*

## Vorspeisen

### *„Was vorneuech“*

#### **Kleiner Salatteller**

*verschiedene Blattsalate mit Dressing Ihrer Wahl*

*...Italia<sup>5,7,13</sup>/Joghurt<sup>8,4,5,7,13</sup>/Thousand Island<sup>4,5,7,13</sup>*

#### **Gepfeffertes Ziegenkäse<sup>4,7</sup> im Speckmantel**

*auf kleinem Salatbouquet und Rumfrüchten*

## Suppen

### *„Was zum Löffeln“*

#### **Klare Gemüsebouillon**

*mit Fleischklößchen<sup>1,4</sup>*

#### **Samtige Kartoffelsuppe<sup>4</sup>**

*mit Wiener Würstchen*

## Hauptgerichte

### *„Was Richtiges“*

#### **Produkte aus der Region für die Region**

*Sachsen verfügt über eine Vielzahl an regionalen Erzeugnissen, welche wir in unserem Haus anbieten möchten. Frische und Qualität stehen dabei im Vordergrund und bereiten Ihnen ein saisonales Geschmackserlebnis... Unsere Lieferanten sind beispielsweise: die Obstscheune in Krietzschwitz, die Gärtnerei Göhlich in Struppen sowie Weißiger Bauern bieten Äpfel, Kartoffeln sowie saisonales Obst und Gemüse; Herr Altenburg liefert frischen Saibling aus dem Bielatal; Jäger aus dem Raum Dippoldiswalde, Freital und Bielatal erlegen Wild; ausgewählte sächsische Bauernhöfe liefern Fleisch und Geflügel; Speiseeis beziehen wir von der Sächsischen Eismanufaktur in Dohna*

**Filet vom Schwertfisch**<sub>10</sub> *gebraten, an Safransauce*<sub>4</sub>  
*dazu Nektarinenchutney, Gemüsebett und Bandnudeln*<sub>1,10</sub>

**Putengeschnetzeltes in Curry-Bananen-Sauce**<sub>4</sub>  
*dazu sautiertes Gemüse und Jasmin-Reis*

**Hähnchenbrust** *gefüllt mit Dörripflaumen und Frischkäse*<sub>4</sub>  
*auf Gemüsebett, dazu Bandnudeln*<sub>1,10</sub>

**Grüne Wirsingroulade** *gefüllt mit Mandel-Salbei-Hackfleisch*  
*auf sautiertem Gemüse, dazu Schwenkkartoffeln*

**Spaghetti**<sub>1,2,3,10,14</sub> *mit Meeresfrüchten*

**Rumpsteak** *rosa gebraten*  
*dazu sautiertes Gemüse und gebackene Kartoffelstäbe*<sub>7</sub>

**Dry-Aged Beef** *-luftgetrocknetes Rindsentrecôte-*

*ist trocken am Knochen gereiftes Rindfleisch. Dry Aging, die älteste Methode der Fleischreifung, macht so die Steaks unglaublich zart und aromatisch.*

*dazu Kräuterbutter*<sub>4</sub>, *Gemüsevariation und gebackene Kartoffelstäbe*<sub>7</sub>



## Vegetarisch

### *„Was ohne Fleisch“*

#### **Rigatoni-Pfanne mit rotem Pesto**<sub>1,10</sub>

*geschwenkte Kirschtomaten, Paprika, Zucchini und Zwiebeln  
dazu eingelegter Knoblauch-Camembert*

#### **Leichtes Gemüse-Risotto**<sub>4,9</sub>

*mit gebratenen Zucchinischnitten, Karotten, Champignons, Zwiebeln und Erbsen  
dazu Parmesan*

#### **Hausgemachte Spinat-Ricotta-Lasagne**<sub>1,4,10</sub>

*mit Käse überbacken*

#### **Milchreis**<sub>4,10</sub>

*mit Apfelmus oder Kirschen, dazu Zucker & Zimt*

## Käse

### *„Was aus Gähse“*

#### **Kleiner Käseteller**<sub>4,7,9,10</sub>

*Variation von verschiedenen Käsen<sub>4</sub>  
dazu reichen wir eingelegte Früchte<sub>7</sub>, Trauben und Brot*

## Dessert

### „Was Siesses“

#### **Schokoladenkuchen mit warmen Kern**<sup>1,4,8,10</sup>

dazu Vanillesauce und Sahnetupfer<sub>4</sub>  
zusätzlich mit 1 Kugel Premium-Vanilleeis

#### **Hausgemachte Portweinpflaumen**<sup>1,4</sup> *ofenwarm*

mit Premium-Vanilleeis und Sahnetupfer

#### **Hausgemachter Blechkuchen**<sup>1,4,9,10</sup> *(nach Tagesangebot)*

mit einem Tupper Sahne

#### **Schwedeneisbecher**

Vanille-Premium und Dark-Schokolade-Eis mit Apfelmus, Eierlikör, Sahne

#### **Schweizer „Glacébecher“**<sup>1,4,8</sup>

Coffee-Crunch-Eis mit einer Tasse Espresso verrührt, dazu Sahne

#### **Eis und Heiss**

Dark-Schokoladen-Eis und Vanille-Premium-Eis mit warmen Kirschen,  
dazu Sahne mit Krokant

#### **Eisbecher „Galicia“**

Haselnuss-, Oreo-Keks- & Coffee-Crunch-Eis mit Baileys  
dazu Schokosauce und Sahne mit Krokant-Streusel

Kugel Eis      Vanille-Premium, Erdbeere, Dark-Schokolade, Oreo-Keks  
Joghurt-Kirsch, Coffee-Crunch, Eierlikör, Ricotta Sanddorn  
Haselnuss, Buttermilch-Holunder, Mango-Sorbet, Zitronen-Sorbet

Portion Sahne



## Heißgetränke

### *„Was Heeses“*

*Tasse Kaffee*

*Pott Kaffee*

*Tasse Kaffee, koffeinfrei*

*Pott Kaffee, koffeinfrei*

*Espresso*

*doppelter Espresso*

*Espresso Macchiato*

*Cappuccino*

*großer Milchkaffee*

*Latte Macchiato*

*Tasse Heiße Schokolade*

*Pott Heiße Schokolade*

*Chociatto-Heiße Schokolade mit Espresso*

## Teespezialitäten

**Pott Tee** *serviert mit braunem Kandis*

*Earl Grey*                      *Feine Schwarztee-Mischung mit dem zitronigen Aroma der Bergamotte-Frucht*

*Tarocco*                        *Grüner Rooibos mit sonnengereiften Blutorangen*

*Grüner Tee Pfirsich*        *Aromatischer Grüntee mit frischem Pfirsich-Geschmack*

*Waldbeere*                    *Aromatisierte Früchteteemischung mit Brombeere, Erdbeere und Johannisbeere*

*Terra Vital*                    *Frischer Kräutertee mit belebendem Grapefruit-Aroma und wertvollen Vitaminen*

*Sanddorn-Cranberry*        *Sanddorn-Teemischung mit Apfel, Hibiskusblüten, Orange, Hagebutte und fein-fruchtigen Cranberrys*

## Erfrischungsgetränke

### *„Was Galdes“*

*Lichtenauer Mineralbrunnen*

*Vita Limo Zitrone<sub>2</sub>, Orange<sub>1,2,3</sub>*

*Vita Cola<sub>1,\*</sub> pur, light<sub>1,2,9,10</sub>*

*Brause Waldmeister<sub>1,2,3</sub>, Himbeere<sub>1,2,3</sub>*

*Apfelsaftschorle*

*Bitter Lemon*

*Tonic Water*

*Ginger Ale<sub>1</sub>*

*FRISCHE KIRSCHEN Ginger Ale<sub>1</sub> & Kirschsafte auf Eis*

*„LAASI“ – der Durstlöcher*

*roter Grapefruitsafte & Bitter Lemon\*\**

## Mineralwasser

*Lichtenauer Mineralbrunnen*

*Spritzig, Medium, Pur*

## Fruchtsäfte

*Lausitzer Säfte*

*Apfel, Orange, Sauerkirsche, Banane, Tomate*

*Grapefruit, Mango, schwarze Johannisbeere*

*Holunderblüten-Schorle*

*Aronia Nektar oder Schorle*

## Biere

*Bier vom Fass*

*Wernesgrüner Pils*

*BIO Bernstein Sächsisches Biobier aus Schmilka*

*Köstritzer Schwarzbier*

*Radler<sub>2</sub> / Diesel<sub>1</sub>,*

*Flaschenbiere*

*Erdinger Weißbier hell / dunkel / alkoholfrei*

*Krusovice Böhmisches Schwarzbier*

*Warsteiner alkoholfrei*

*Malzbier alkoholfrei*



## Aperitif

*Aperol Sprizz* Aperol, Prosecco & Soda  
*Andalö* Sanddornlikör, Prosecco & Soda  
*Holunder Royal* Holundersirup, Sekt & Minze  
*Martini Bianco/Rosso*  
*Sherry Fino, Williams & Humbert*  
*Porto, Niepoort Senior Tawny ca. 5 Jahre*

## Sekt & Prosecco

*Glas Sekt, Schloss Rheinberg* trocken, halbtrocken  
*Glas Prosecco Frizzante DOC, Villa Sandi*  
*Sekt, Schloss Rheinberg* trocken, halbtrocken  
*Prosecco, Frizzante DOC, Villa Sandi*  
*Sekt, Graf von Wackerbarth* brut

## Bitter & Kräuter

*Wesenitz Bitter-Likör, Sachsen*  
*Elbsandsteiner Kräuter, Sachsen*  
*Radeberger Bitter, Sachsen*  
*Jägermeister*  
*Underberg*  
*Averna*  
*Ramazotti*

## Obstbrände & Grappa

*Obstwasser, Weis, Schwarzwald*  
*MORITZ, Sächsischer Obstbrand aus Kirschen und Pflaume*  
*Himbeergeist, Meißner Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe*  
*Williams-Birne, Meißner Spez.brennerei Prinz zur Lippe*  
*Sauerkirschbrand, Meißner Spez.brennerei Prinz zur Lippe*  
*Grappa Bianco, Alexander*  
*Grappa Stravecchia Le Dic'otto Lune,*  
Destilleria Marzadro

## Weißweine

### *„Äquider Tropfen“*

*Weissweinschorle trocken oder halbtrocken*

#### SACHSEN

##### **Vin de Sax – Sächsischer Landwein**

*Weingut Vincenz Richter / Sachsen*

*trocken, feinfruchtig, mit Aromen von Birne, Apfel und Stachelbeere*

##### **Clemens – Weißwein-Cuvée**

*Weingut Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe (VDP) / Sachsen*

*trocken, herrlich frisch, mit Aromen von Maracuja und Stachelbeere*

##### **Elbling VDP Gutswein**

*Weingut Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe (VDP) / Sachsen*

*trocken, lebendige reife Säure mit Noten von Wiesenkräutern, grünem Apfel, weißem Tee*

#### FRANKEN

##### **Bacchus QbA**

*Weingut zur Schwane (VDP) / Franken*

*halbtrocken, Litschi, grüner Apfel, rote Grapefruit und eine süffige Restsüße*

##### **Silvaner „Fünf Freunde“ QbA**

*Weingut zur Schwane (VDP) / Franken*

*trocken, belebendes Aroma von Sommeräpfeln, milde Säure*

#### NAHE

##### **Riesling QbA**

*Weingut Tesch (VDP) / Nahe*

*trocken, klare, spritzige Frucht, ein herzhaft, saftiger Typ*

#### PFALZ

##### **Scheurebe Kabinett**

*Weingut Müller-Ruprecht / Pfalz*

*lieblich, klarer Geschmack nach vollreifen tropischen Früchten und etwas Cassis*

*Aromen von grüner und gelber Paprika*

##### **Kerner QbA**

*Weingut Müller-Ruprecht / Pfalz*

*halbtrocken, intensive Aromen in der Nase; kräftiger, vollmundiger und fruchtiger Geschmack mit langem Abgang*

#### SAALE-UNSTRUT

##### **Winzerschoppen – Qualitätswein aus Mitteldeutschland**

*Weinhaus Pforta / Saale Unstrut*

*trocken, ein ausgewogenes Zusammenspiel von Säure und Alkohol*

#### VENETIEN

##### **IL Mio – Chardonnay & Pinot Grigio**

*Italien, Venetien*

*trocken, mit reifen Fruchtaromen des Chardonnay und leicht würzigen Noten des Pinot Grigio, harmonisch durch die feine Restsüße*

## Rosé & Rotweine

### *„A quader Tropfen“*

SACHSEN

#### **Rotling „Schieler“**

Weingut Vincenz Richter / Sachsen

Verschnitt von roten und weißen Trauben, Aromen von Walderdbeeren, jugendlich

PFALZ

#### **Portugieser Weißherbst**

Weingut Müller-Ruprecht / Pfalz

frische, fruchtige Erdbeer- und Himbeeraromen in der Nase, leicht, angenehm süffig

LANGUEDOC

#### **Syrah Rosé Vin de Pays d`Oc**

Aimery / Frankreich, Languedoc-Roussillon

trocken, würzig, mit schönem Duft nach roten Früchten, erfrischende Art

*Rotweinschorle trocken oder halbtrocken*

SACHSEN

#### **Roter Sächsischer Landwein**

Weingut Hanke / Sachsen

trocken, runder, mittelschwerer Wein von Regent, Acolon und Schwarzriesling

#### **Friederike – Rotwein-Cuvée von Spätburgunder & Dornfelder**

Weingut Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe (VDP) / Sachsen

trocken, runder, mittelschwerer Wein von Regent, Acolon und Schwarzriesling

RHEINHESSEN

#### **Dornfelder QbA**

Weinkellerei Am Goldberg / Rheinhessen

halbtrocken, mit dezentem Waldbeerenaroma

LANGUEDOC

#### **Merlot Classic**

Domaine Astruc / Frankreich, Languedoc

tiefes purpurrot, Duft nach dunklen Beeren und gerösteter Vanille

ABRUZZEN

#### **Montepulciano d`Abruzzo DOC**

Cipresso / Italien, Abruzzo

trocken, ausgewogener Duft nach Gewürzen und Waldfrüchten, weich im Mund

ESTREMADURA

#### **Espiga Tinto**

Quinta da Boavista / Portugal, Estremadura

trocken, saftige Aromen von Himbeeren, feinwürzig, jugendlich

## Liköre

### *„Was mit Progende“*

*Baileys*

*Grand Marnier Rouge*

*Quittenlikör, Meißner Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe*

## Whisk(e)y & Weinbrände

*Four Roses, Bourbon*

*Glenfiddich 14 Jahre, Single Malt Scotch*

*Wilthener Nr. 1 XO, Weinbrand*

*Hennessy VS, Cognac*

*Carlos I, spanischer Brandy*

## Spirituosen

*Malteserkreuz Aquavit*

*Linie Aquavit*

*Hardenberg Weizenkorn*

*Absolut Vodka*

## Mixgetränke

mit 4 cl Spirituosen

*Bacardi Cola<sub>1</sub>*

*Gin Tonic*

*Campari<sub>1</sub> Orange / Soda*

*Amaretto Kirsch- / Apfelsaft*

*Wodka Orange / Lemon*