



Schloss Diedersdorf

*Wir bedanken uns für Ihren Besuch
und freuen uns, Sie bald wieder auf
Schloss Diedersdorf begrüßen zu
dürfen.*

Kirchplatz 5 - 6 · 14979 Großbeeren, OT Diedersdorf
Telefon: 03379 3535-0 · Telefax: 03379 3535-35
www.SchlossDiedersdorf.de · Info@SchlossDiedersdorf.de



Schloss Diedersdorf

Speisekarte



Schloss Diedersdorf

Das Schloss Diedersdorf und seine Geschichte

Das Schloss mit seiner 200jährigen Geschichte wird von dem ältesten Bauwerk im Ort, der Kirche, geschmückt, die auf das Mittelalter zurückschaut und direkt vor den Toren des alten Gutshofes steht.

1790 erbt der Hauptmann Ernst-Friedrich Wilhelm von Bandemer Diedersdorf. Zunächst kann er sich noch nicht recht mit der Übernahme der Gutsgeschäfte anfreunden und bleibt bis zu seiner Verwundung 1793 im Militärdienst. Um sich ein repräsentatives Heim zu schaffen, beginnt er 1798 den Neubau des Schlosses. 1799 wird es fertiggestellt, errichtet auf altem Fundament.

Mit der Gründung der DDR 1949 wird das Rittergut Diedersdorf volkseigener Betrieb. Für den Erhalt fühlt sich keiner der NutzerInnen zuständig. Das Schloss verfällt zusehends, bis es 1990 in Privatbesitz gelangt. Thomas Worm, der neue Eigentümer, lässt Gebäude und Stallungen mit viel Liebe und unter Anforderungen des Denkmalschutzes restaurieren.

1999 wurde die vollständige Restaurierung des Schlosses abgeschlossen und ein Stück brandenburgische Geschichte ist erhalten geblieben

Vor den Toren Berlins und der Nähe zum Flughafen Berlin-Brandenburg findet man das entsprechende Ambiente zum Erholen und Arbeiten

~ Was uns von Anderen unterscheidet, ist die Natürlichkeit und Nähe zu unseren Gästen. Wir konzentrieren uns auf das Wesentliche und machen uns eines zum Erfolg: Ihre Lebensfreude! ~



Schloss Diedersdorf

Unser Eventhighlight im Februar: Königsblau – preußisches Krimidinner 04.02.2023 19:00 Uhr

Sie werden von Seiner Majestät persönlich zur Tafel geladen und mit einem Drei-Gänge-Menü aus der königlichen Küche verwöhnt. „Königsblau“ – Ein Preußenkrimi, nach dem gleichnamigen Erfolgsroman von Tom Wolf.

Friedrich der Große ist erschüttert. Sein Flügeladjutant, Adelberg von Falkenberg, wurde ermordet. Die örtliche Polizei kommt nicht weiter. Also beauftragt der König seinen elsässischen Leibkoch, den Fall zu lösen. Ungewollt gerät dieser so mitten in die Machtkämpfe und Intrigen am Hof. Mit viel Witz und Charme klärt er die Tat auf. Seine Erkenntnisse präsentiert er an der königlichen Tafel.

79,00 € pro Person



Schloss Diedersdorf



Schloss Diedersdorf

Unsere Empfehlung

Schmiede- Gutshofbrunch

jeden Sonntag von 10:00 bis 14:00 Uhr

36,90 € pro Person

an Feiertagen: 41,90 € pro Person

(Reservierung erforderlich)

Schloss- Brunch

an ausgewählten Sonntagen von 11:00 bis 15:00 Uhr

41,90 € pro Person

an Feiertagen: 46,90 € / Person

(Reservierung erforderlich)

Schloss
Diedersdorf
wünscht
Guten Appetit



Schloss Diedersdorf

Gutshofküche

Bauernfrühstück nach Landhaus Art

mit Spreewälder Gurke, Havelländer Schinken, Salatbeilage

12,90 €

Putengeschnitzeltes á la Stroganoff

mit Butterreis

17,90 €

Berliner Kalbsleber

mit Zwiebeln, Apfelring und Kartoffelstampf

18,90 €

Wiener Kalbsschnitzel

mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeermarmelade

23,90 €

Vegetarisches

Rosenkohl

mit Kartoffelklößen und Aprikosensauce

8,90 €

Ofenkartoffel

mit Kräuterquark und Salatbeilage

9,90 €



Schloss Diedersdorf

Flaschenweine (0,75 l)

Weißweine

Weißer Burgunder

QbA, trocken

Weingut Langenwalter – Pfalz

22,50€

Grauer Burgunder

QbA, trocken

Weingut Ernst Bretz – Rheinhessen

24,50 €

Müller Thurgau

halbtrocken

24,50 €

Rotweine

Pinot Noir "Schloss Diedersdorf"

QbA, trocken

Weingut Balthasar Ress

Hattenheim

24,00 €

Nero d'Avola

IGT, trocken

Cataldo - Sizilien

24,00 €

Cal Y Canto tinto

Castilla - La Mancha

Bodegas López Mercier – Spanien

24,50 €

Wir weisen darauf hin, dass unsere Weine Schwefel und Ei* enthalten können.

* Die Schöpfung des Weines mit Eiweiß ist eine jahrhundertealte Tradition. Insbesondere bei der Erzeugung feiner Rotweine können Trübstoffe und Tannine durch den hohen Albumin-Gehalt im Eiweiß gebunden und separiert werden. Für ein 225-Liter-Barriquefass genügen dabei schon 4-5 Eiweiße.



Schloss Diedersdorf

Aperitifs		€
Martini weiß	5 cl	4,90
Campari-Orange ^{1,4}	4 cl	7,90
Aperol Spritz	4 cl	7,50

Warme Getränke

Espresso ⁷	Tasse	2,50
doppelter Espresso ⁷	Tasse	4,50
Espresso Macchiato	Tasse	2,90
Kaffee ⁷	Tasse	2,90
Kaffee ⁷	Pott	3,50
Cappuccino ⁷	Tasse	2,90
Latte Macchiato ⁷	Glas	3,90
Milchkaffee ⁷	gr. Pott	4,50
Heiße Schokolade	Pott	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	Pott	3,90
Schoko-Presso	Pott	3,90
Kamillentee, Pfefferminztee,	Pott	2,70
Schwarztee, Grüner Tee,		
Früchtetee, Rooibos-Vanille-Tee		

Bier

Löwenbräu (hell oder dunkel)	05 l	4,90
	1,0 l	8,90
Franziskaner Hefeweißbier (hell)	0,5 l	4,90
Löwenbräu alkoholfrei	0,5 l	4,90
Franziskaner Hefeweißbier (alkoholfrei)	0,5 l	4,90
Berliner Weiße ⁴		
mit Schuß rot oder grün	0,33 l	4,20
Radler	0,5 l	4,90
	1,0 l	8,90

Erfrischungsgetränke

Coca-Cola ^{1,4,6,7}	0,3 l	3,50
Coca Cola light ^{1,5,6,7}	0,3 l	3,50
Fanta ^{1,2,6}	0,3 l	3,50
Sprite ⁶	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,90
Mineralwasser	0,3 l	3,50
Diedersdorfer Mineralwasser		
classic oder naturale	Fl. 0,75 l	6,90
Tonic Water ^{2,3,6}	Fl. 0,25 l	3,90
Bitter Lemon ^{2,3,6}	Fl. 0,25 l	3,90

Apfelsaft	0,2 l	3,00
Apfelschorle	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,50
Orangensaft	0,2 l	3,00

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff(en), 2 = mit Antioxydationsmittel, 3 = chininhaltig, 4 = mit Süßungsmittel, 5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = Säuerungsmittel, 7 = koffeinhaltig

Spirituosen		€
Fürst Bismarck	2 cl	3,00
Bacardi Rum ¹	2 cl	3,00
Maker's Mark Rum	2 cl	3,90
Malteser Aquavit	2 cl	3,00
Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	3,50

Jim Beam	2 cl	3,90
Ballantines	2 cl	3,90
Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,90
Baileys Irish Cream	4 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	3,00
Amaro Averna	2 cl	3,00
Underberg	Fl. 2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00

Offene Weine

Weißer Burgunder trocken	0,2 l	6,90
Reingau Riesling trocken	0,2 l	6,90
Grauburgunder	0,2 l	6,90
Müller-Thurgau, feinherb		
Zweigelt, Weingut Huber trocken		
Weingut Huber	0,2 l	6,90
Caubernet Sauvignon	0,2 l	6,90
Frankreich, trocken		
Diedersdorfer Hauswein rot	0,2 l	6,90

Sekt & Champagner

Prosecco Schloss Diedersdorf	Fl. 0,75 l	24,90
Haussekt Schloss Diedersdorf	Fl. 0,75 l	29,90
Moët & Chandon	Fl. 0,75 l	99,00

Unsere Spezialitäten aus der Schlossbrennerei

Diedersdorfer Schlossgeist ^(38%/40%)	2cl	3,00
Diedersdorfer Schlosslikör ^(20%)	2cl	3,00



Schloss Diedersdorf

Für unsere kleinen Gäste

Kloß mit Soße

6,90 €

5 Fischstäbchen

mit Pommes Frites oder Kartoffelpüree

8,90 €

Pasta Bolognese

auf Wunsch mit geriebenem Käse

9,90 €

5 Chicken Nuggets

mit Pommes Frites oder Kartoffelpüree

8,90 €

Räuberteller

„Bestelle dir einen Teller & Besteck und klau bei deinen Eltern“

0,00 €



Schloss Diedersdorf



Schloss Diedersdorf

Dessert

Frischer Kuchen vom Blech

3,50 €

Fragen Sie nach unserem Angebot!

Heißer Brownie mit flüssigem Schokoladenkern

dazu Vanilleeis und Sahne

8,90 €

Weitere Gerichte und Desserts
finden Sie in unserer
Spezialitätenkarte
„Winterliches aus der
Schlossküche“