



HISTORISCHES
FISCHHAUS

Ältestes Wirtshaus Dresdens mit Hotel

ÄLTESTES WIRTSHAUS DRESDENS



AUSGABE 2026

www.historisches-fischhaus.de



Jetzt Fan werden!

Eine Reise durch die Jahrhunderte



Idyllisch gelegen zwischen jahrhundertealten Buchen und Eichen, findet sich am Rande der Dresdner Heide im König-Albert-Park das vermutlich älteste Gasthaus der Stadt.

Die Geschichte reicht bis ins Jahr 1476 zurück: Damals gestatteten die Landesherren den Augustinermönchen, Wasser aus dem klaren Eisenbornbach für ihr Neustädter Kloster zu nutzen. Eigens dafür entstand eine hölzerne Wasserleitung, die ihren Anfang am heutigen Standort des Fischhauses nahm – und nebenbei auch der Forellenzucht diente.

Das Haus des damaligen Teichwächters erhielt bald den Namen „Fischhaus“, der sich bis heute gehalten hat, selbst als später das kurfürstliche Forstamt dort einzog. Um 1650 erhielt der Revierförster das Recht zum Ausschank – ein kleiner Nebenverdienst, der sich rasch zu mehr entwickelte: Das Fischhaus wurde zu einer gefragten Raststätte für Reisende zwischen Dresden und Radeberg.

Mit dem Wachstum der Residenzstadt nahm auch die Zahl der Besucher zu, und im 18. Jahrhundert kamen die ersten Gästezimmer hinzu. Bis heute ist das geschichtsträchtige Haus ein beliebter Anlaufpunkt für Ausflügler und Genießer – als Start-



und Endpunkt zahlreicher Wanderungen durch die Heide und den malerischen Schotengrund.

Mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail wurden die historischen Mauern sowie der prächtige Jugendstilsaal restauriert und erstrahlen nun in neuem Glanz. Die mächtigen Holzbalken zeugen von vergangenen Zeiten und verleihen dem Haus sein unverwechselbares Flair.

Und wer aufmerksam durch die Räume geht, entdeckt vielleicht sogar noch das ein oder andere Mönchsgesicht aus längst vergangenen Tagen – haben Sie schon eines gefunden?

EIN JAHR VOLLER GESCHMACKSMOMENTE

... ein Rückblick

Der Frühling hat uns nicht nur mit warmem Licht und frischer Luft verwöhnt – auch kulinarisch war diese Jahreszeit ein wahres Fest für die Sinne bei uns im Haus. Wir danken Ihnen für einen genussvollen Frühling und Sommer und freuen uns schon jetzt auf einen geschmackvollen Herbst gemeinsam mit Ihnen!



ALLES GEROLLT & GUT GEFÜLLT

Unsere Rouladenwochen im Februar und März

Auch in diesem Jahr kehrten unsere beliebten Rouladen zurück auf den Tisch – und wieder mit großem Erfolg! Von der klassischen Krautroulade über die herzhafteste Hirschroulade bis zur aromatischen Mangoldroulade war für jeden Geschmack etwas dabei. Ob klassisch oder vegetarisch: Alle Variationen wurden mit viel Sorgfalt von Hand gerollt und gefüllt. Vielen Dank an alle, die diese Tradition mit uns genossen haben!



FRÜHLINGSFRISCH & KÖSTLICH

Unsere Grüne Woche im März

Frühlingsfrisch, leicht und köstlich – so präsentierten sich unsere vegetarischen Highlights im März. Saftiges Gemüse, aromatische Kräuter und kreative Kompositionen brachten den Frühling direkt auf die Teller unserer Gäste. Klassiker wie Kartoffeln mit Quark oder gefüllte Paprika zeigten sich dabei in frühlingsfrischem Gewand und wurden liebevoll neu interpretiert.



DIE SUCHE NACH DEM GOLDENEN EI

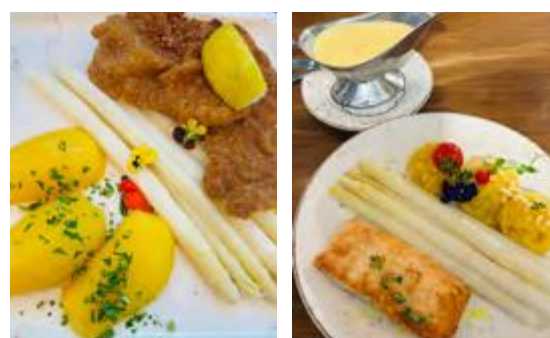
Unser Osterfest im April

Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen zog bei uns die Osterzeit für kleine und große Entdecker ein: farbenfrohe Eier, süße Überraschungen und fröhliche Momente mit der Familie prägten diese besondere Zeit. Ob im gemütlichen Restaurant oder draußen im Biergarten bei Vogelgezwitscher – unsere Gäste genossen frühlingshafte Spezialitäten in entspannter Atmosphäre, während unsere kleinen Besucher auf Spurensuche nach den Verstecken des Osterhasen gingen. Wir danken Ihnen für ein rundum gelungenes und fröhliches Osterfest!

DER KÖNIG DER GEMÜSE

Spargelsaison im April, Mai und Juni

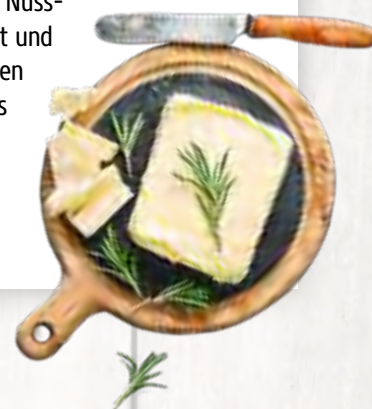
Wieder einmal drehte sich bei uns im Frühjahr alles um den „König der Gemüse“. Ob ganz klassisch mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln, in feiner Begleitung von Fisch oder in modernen, überraschenden Variationen – unser Spargel begeisterte in all seinen Facetten.



ALLES IN BUTTER!

Mit uns seid ihr „butterweich“ durch den Sommer gekommen

Seit dem 4. Juni haben wir jeden Donnerstag den Sommer butterweich auf den Teller unserer Gäste geholt. Besonders beliebt: unser sommerlich leichter Rote-Bete-Salat mit Spinat, serviert in warmer Zitronen-Kräuterbutter und verfeinert mit knusprigem Walnuss-Crunch – zart, aromatisch und einfach unwiderstehlich. Auch unsere Nussbutter-Gnocchi mit Pilzragout und duftender Salbeibutter standen hoch im Kurs genauso wie das Kalbsfilet zu Pfefferbutter-sauce mit Kartoffelstampf und Sommertrüffel.



KAFFEE & EIERSCHECKE

... ein sächsisches Genusserlebnis mit Augenzwinkern



Treten Sie ein in unsere stilvolle Kaffeestube im Historischen Fischhaus und genießen Sie einen unterhaltsamen Nachmittag rund um zwei echte sächsische Kulturgüter: Kaffee – das „Lustgetränk“ der Kaffeesachsen – und die legendäre **Eierschecke**.

Begleitet werden Sie von **Magd Mathilde**, der schlagfertigen Seele des Hauses. Mit sächsischem Humor, einem Körbchen voller Anekdoten und jeder Menge Fachwissen führt sie durch das Programm – charmant, witzig und lehrreich zugleich.

Erfahren Sie, warum ein „Schälchen Heeßer“ in Sachsen mehr ist als nur ein Getränk – und was **Melitta Bentz**, **Pfunds haltbare Kaffeesahne** und die **erste Milkschokolade** damit zu tun haben, dass der Kaffeegenuss nicht auf Kosten des Lächelns ging.

Von der **Filtertüte** bis zur **Weißblech-Verpackung** – wir werfen mit einem Augenzwinkern einen Blick in die Geschichte des Kaffeekults, des Genießens – und des stilvollen Übertreibens.

Dazu gibt's natürlich das Highlight: **Sächsische Eierschecken-Verkostung** mit Klassikern wie der **Dresdner Eierschecke** und der **Freiberger Schecke** und jede Menge Geschichten über Herkunft, Namen und kuriose Bezüge zur Region.

Ein Erlebnis für Gruppen, Firmenfeiern und private Anlässe · ab 25 Personen

Enthaltene Leistungen:

- Sächsische Kaffezeremonie mit
- Eierschecken-Verkostung
- Unterhaltsames Kulturprogramm mit Magd Mathilde
- 1 Tasse Filterkaffee

Preis pro Person:
20,00 €
inkl. MwSt.



Mehr Infos & Buchung:
www.historisches-fischhaus.de/erlebnisse



HERBST AN DER DRESDNER HEIDE

Ein Ausblick auf die kommenden Monate

Der Herbst hält Einzug an der Dresdner Heide – mit goldenem Licht, milden Tagen und diesem unverwechselbaren Genussgefühl, das die kühlere Jahreszeit mit sich bringt. Wenn sich die Blätter langsam verfärben und die Lust auf deftige, wärmende Küche wächst, öffnen wir unsere Terrasse und den Biergarten für Sie – mit Decken und Wärmestrahlern für gemütliche Stunden auch an kühleren Abenden.

Ob als Pause vom Alltag, herbstlicher Spaziergang durch die Heide mit anschließender Einkehr oder gemütlicher Feierabend unter Bäumen: Bei uns finden Sie genau die richtige Kulisse für die schönsten Herbsttage.

Genießen Sie unsere neue Speisekarte und unsere zahlreichen kulinarischen Aktionen!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



SAISONAL & REGIONAL

Unsere Küche verwöhnt Sie in diesen Wochen mit Gerichten, die jetzt Saison haben:

Ab Mitte September bis Oktober:
Herbstliche Landhausküche mit Honig, Kürbis und Waldpilzen

Ab Mitte Oktober:
Köstliches vom eigenen Rind

24. November – 3. Januar:
„Weihnachten am Kamin“ – die festliche Genusszeit im Historischen Fischhaus



HERBSTLICHE LANDHAUSKÜCHE

Genüsse von Honig, Kürbis und Waldpilzen

Die Tage werden kürzer, die Farben intensiver und in unserer Küche beginnt der goldene Herbst. Aktuell servieren wir Ihnen wieder feine, herbstliche Gerichte mit unserem eigenen Heidehonig, dessen Ertrag in diesem Jahr besonders begrenzt und damit umso kostbarer ist. Unsere drei Bienenvölker am Rande der Dresdner Heide waren in den letzten Monaten unermüdlich unterwegs. Entlang des Eisenbornbachs bis zu den Elbwiesen haben sie Nektar gesammelt und daraus einen ganz besonderen Honig geschaffen: kräftig, vielschichtig im Aroma – mit einem Hauch von Wald und Wildblumen. Diesen natürlichen Schatz verarbeiten wir mit viel Liebe in unserer aktuellen Honigkarte. Freuen Sie sich auf raffinierte Kombinationen aus süß und herzhaft, die perfekt zur Jahreszeit passen.

SONNTAGSBRATEN

Ab sofort ein Klassiker auf vielfachen Wunsch

Der Sonntagsbraten ist bei uns feste Tradition: **Unsere Rinderroulade mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen** sorgt für echtes Sonntagsgefühl – herzhaft geschmort, klassisch zubereitet und mit den Beilagen, die dazugehören.

Und auf Nachfrage servieren wir sie Ihnen auch mal unter der Woche!

ÜBERRASCHUNG

Kulinarische Wanderung durch die Dresdner Heide

NEU

Für alle, die gerne NEUES entdecken: Unsere Brotvariation „Wanderbrett“ lädt zu einer kleinen kulinarischen Wanderung durch die Heide ein – mit verschiedenen Broten und feinen Dips zum „Erwandern & Genießen“. Ideal zum Teilen, perfekt zum Start in einen gemütlichen Nachmittag oder Abend bei uns.

Bitte fragen Sie einfach unseren Service nach dem Geheimnis hinter diesem Angebot!

UNSERE GUTSCHEINE ZUM SELBST AUSDRUCKEN



Unsere Geschenk-Gutscheine gibt es jetzt auch zum Selbstaussdrucken – ein schönes Geschenk für Genießer und solche, die es werden wollen! Sie erhalten unsere Gutscheine weiterhin direkt im Historischen Fischhaus, aber auch ganz entspannt zum Selbstaussdrucken zuhause. So bleibt viel Zeit für gemeinsame Momente mit den Liebsten!

Unsere Gutscheine bieten wir Ihnen als Wertgutschein von 10,- EUR bis 200,- EUR an. Der Gutschein ist so gestaltet, dass Sie diesen nach dem Ausdruck durch zweifaches Knicken auf die Größe einer Postkarte zusammenfalten können. Der Einmal-Gutschein ist bis 3 Jahre nach Ausstellung gültig.

Unsere Gutscheine erhalten Sie hier:



GRILLVERGNÜGEN DAS GANZE JAHR

... mitten in der Dresdner Heide

Unsere urige Grillecke im Herzen der Dresdner Heide lädt ganzjährig zum Genießen ein – rustikal, gemütlich und mit viel Liebe zum Detail. Unsere erfahrenen Grillmeister zaubern für Sie kulinarische Highlights direkt vom Rost.

Dank überdachter Sitzbereiche und individuell beheizter Tische genießen Sie auch bei Wind und Wetter wohlige Ambiente im Freien.

Also – nichts wie ran an den Rost! Wir freuen uns auf Sie.



Unsere Grillecke wird im Herbst zur HUTZENSTUBE – Winterzauber inklusive!

In der Herbst- und Wintersaison verwandelt sich unsere Grillecke in eine urige Hutzenstube – gemütlich, warm und stimmungsvoll wie einst die langen Abende im Erzgebirge. Dank seitlich geschlossener Wände und neuem Boden genießen Sie bei uns ein behagliches Ambiente – ideal für stimmungsvolle Events in der kalten Jahreszeit. Statt Sektempfang gibt's heißen Glühwein, der Sie gleich auf das winterliche Grillvergnügen einstimmt.

Freuen Sie sich auf ganze Ente und Pute vom Grill, herzhaft hausgemachte Bratwürste, saftige Rindersteaks und dazu passende Grillsaucen aus eigener Herstellung – ein Erlebnis, das garantiert in Erinnerung bleibt.



SCHLACHTE- WOCHEN

VOM 14.10. BIS 16.11.
FEINES VOM EIGENEN
HOCHLANDRIND



Auch in diesem Herbst wird es wieder deftig und besonders! Vom 14. Oktober bis 16. November laden wir Sie herzlich zu unseren beliebten Schlachtewochen ein – mit Spezialitäten vom eigenen schottischen Hochlandrind.

Unsere Tiere wachsen auf den saftigen Weiden rund um Wehlen auf, leben ganzjährig im Freien und ernähren sich ausschließlich von Gras und Heu. Das Ergebnis: ein aromatisches, zartes und cholesterinarmes Fleisch, das von Kennern besonders geschätzt wird.

Freuen Sie sich unter anderem auf traditionelle Klassiker wie **Rinderkraftbrühe, Sächsischen Sauerbraten, geschmorte Ochsenbäckchen** und **Rindertatar** – begleitet von herbstlich-würzigen Beilagen, die perfekt zur Saison passen.

Unser Küchenteam bereitet jedes Gericht mit viel Liebe und Respekt vor dem Tier zu – regional, nachhaltig und geschmackvoll. Wer mehr über unsere Rinder und ihre Aufzucht erfahren möchte, erhält bei uns das ganze Jahr über spannende Einblicke in Haltung und Philosophie.

Ein kulinarischer Höhepunkt im Herbst – aus eigener Aufzucht und mit echter Handwerkskunst zubereitet.

Reservieren Sie rechtzeitig – wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Auch im Januar und Februar möglich.

UNSERE **KNOX**[®]- RÄUCHERHÜTTE

Weihnachtsfeiern
mit dem gewissen Extra



Ein Erlebnis für Gruppen, Firmenfeiern
und private Anlässe · ab 25 Personen

Wenn ein Familienunternehmen mit über 150-jähriger Tradition und ein Gasthaus mit 450-jähriger Tradition aufeinandertreffen, entsteht eine ganz besondere Verbindung.

Erleben Sie bei uns im Historischen Fischhaus die beliebte KNOX[®]-Räucherhütte! Feiern Sie mit feinsten Räucherspezialitäten, lassen Sie sich von unserem „Apotheker“ verzaubern und probieren Sie die Herstellung von Räucherkerzen selbst aus. Auch für Kinder ein einzigartiges Erlebnis. Bei uns können Sie die echten KNOX[®] Räucherkerzen selbst herstellen und in unseren besonderen Angeboten aus der Räucherhütte stöbern!

Preis pro Person: **75,00 €**
Buffet und Menüs mit
Räucherkerzen-Basteln und Programm inkl. MwSt.

Preis pro Person: **45,00 €**
Buffet und Menüs ohne
Räucherkerzen-Basteln und Programm inkl. MwSt.



Weihnachtliches Programm in unserer Hexenhütte mit Besuch der LEBKUCHEN- HEXE



Ein Erlebnis für Gruppen, Firmenfeiern
und private Anlässe · ab 25 Personen

Treten Sie ein in unsere festlich geschmückte Hexenhütte und erleben Sie ein humorvolles Adventsprogramm rund um das geheimnisvolle Hexen- und Lebkuchenhandwerk.

Gestalten Sie Ihr ganz persönliches Lebkuchenhaus – bunt verziert mit Zuckerguss und süßen Leckereien. Mit dabei: unsere charmante Lebkuchenhexe, die nicht nur für gute Laune sorgt, sondern auch viele spannende Geschichten und lustige Anekdoten im Gepäck hat. Erfahren Sie auf unterhaltsame Weise mehr über die alten Traditionen rund um weihnachtliches Backhandwerk – vom Pfefferkuchler bis zum Räucherkerzenmacher und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen – zum Beispiel beim „Weihnachtsbuffet aus der Hexenküche“!

Preis pro Person: **75,00 €**
Buffet, Bauen & Verziern eines eigenen
Lebkuchenhäuschens und Programm inkl. MwSt.



FÜR KLEINE RUNDEN UND „GEHEIME“ ANLÄSSE:

Unsere einzigartige

In unserem gemütlichen Kellergewölbe können kleine Gruppen bis zu 12 Personen Platz nehmen. Die heimelige Atmosphäre der Schwarzbrennerei macht sie zur perfekten Location für Ihre nächste Feier oder einen Ausflug mit Freunden. Außerdem gibt es in diesem versteckten Raum einiges zum Schmunzeln zu entdecken ...

UNSER HERBST-WINTER-TIPP:

Die Fischhaus-Grillkiste: Grillgenuss für echte Genießer
Für alle, die ihr Essen gerne selbst in die Hand nehmen: Auf unserem handgemachten, original japanischen Tischgrill zaubern Sie sich Ihren ganz persönlichen Grillgenuss – begleitet vom Knistern der Flammen und dem Duft frisch zubereiteter Köstlichkeiten.

Die Fischhaus-Grillkiste genießen Sie bei uns ab 4 Personen und nur mit Vorbestellung. Für 35,00 € pro Person erleben Sie ein echtes Highlight mit Tischgrill direkt an Ihrem Platz.



Ab den ersten Sonnentagen servieren wir die Grillkiste in unserem Außenbereich, ab dem Herbst dann bis zu 10 Personen in der Schwarzbrennerei. Und auch zur Weihnachtszeit können Sie dieses besondere Erlebnis genießen – dann in unserer stimmungsvollen Knox-Räucherhütte.

FEIERN IM HISTORISCHEN FISCHHAUS

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenevent –
das Historische Fischhaus bietet den perfekten Rahmen
für unvergessliche Feiern inmitten der Dresdner Heide.



Freuen Sie sich auf erstklassigen Service,
feine Küche und ein einzigartiges Ambiente.
Wir machen Ihr Fest zu etwas Besonderem!

Feiern Sie drinnen oder draußen – das Historische
Fischhaus bietet den perfekten Rahmen für jede
Veranstaltung. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Alle Informationen finden Sie unter:
www.historisches-fischhaus.de/feiern-events.html



Unsere Räume im Überblick:

Jugendstilsaal:
für bis zu 100 Personen (Hochzeiten bis 80),
mit großer Sonnenterrasse

Heidestube & Kaminzimmer:
gemütlich und urig, für bis zu 35 Personen

Schwarzbrennerei:
exklusiv für bis zu 12 Personen

Gartenhaus (April–Oktober):
bis zu 60 Personen, mit Grill und Feuerschale

Knox-Räucherhütte (November–März):
stimmungsvolle Winter-Location

Grillecke:
ganzjährig überdacht und beheizt,
für 25–70 Personen

Sommerterrasse & Biergarten:
ideal bei schönem Wetter

Extras:
Kinderspielplatz & romantischer Hochzeitsbrunnen



HOCHZEIT IM GRÜNEN

Romantisch, stilvoll, unvergesslich.

Mitten im idyllischen Heidegarten, umgeben von altem Baum-
bestand und dem charmanten Landhausflair unseres Hauses,
erleben Sie mit Ihren Gästen einen Hochzeitstag wie aus einem
Bilderbuch. Zwischen Grün, Blüten und Sonnenlicht entsteht
die Kulisse für Ihr ganz persönliches „Ja, ich will“ – romantisch,
entspannt und von einer Atmosphäre getragen, die man sonst
selten findet.

Unsere vielseitigen Räumlichkeiten wachsen mit Ihrer Feier: Für
größere Gesellschaften bis 80 Personen verwandelt sich unser
eleganter Jugendstilsaal in die Bühne für Ihren großen Tag – mit
weitläufiger Sonnenterrasse, die sich perfekt für einen stilvollen
Sektempfang unter freiem Himmel eignet.

Mit Herzblut begleitet Sie unser Team durch jede Phase der Pla-
nung. Individuelles Menü oder Buffet, die passenden Getränke,
Ihre Hochzeitstorte oder die stimmige Dekoration bis ins letzte
Detail – wir kümmern uns darum, dass alles zusammenpasst.
Auch bei künstlerischer Gestaltung und musikalischer Beglei-
tung stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

Und wenn die Feier vorbei ist, muss der Zauber nicht enden:
In unseren komfortablen Hotelzimmern verbringen Sie als frisch
vermähltes Paar die erste gemeinsame Nacht in besonderem
Ambiente – umgeben von der Ruhe und dem Grün, das diesen
Tag so besonders gemacht hat.





FESTLICHES HOCHZEITSBUFFET

VORSPEISEN

- Arrangement von verschiedenen marktfrischen Salaten
- Salatherzen mit Orangenfilets, Paprika und Limetten-Honig dressing
- Marinierte Tomaten- und Gurkenscheiben mit unseren Gartenkräutern und geräuchertem Büffelkäse
- Luftgetrockneter Landschinken mit klassischer Cassis-Senfsoße
- Feinstes von Maishuhn, Forelle und Lachs aus unserer hauseigenen Räucherei
- Kleine Variationen von internationalen und einheimischen Käsespezialitäten
- Ofenfrisches Walnussbrot, Olivenbrot und Baguette
- Landbutter, hausgemachte Orangen- und Kräuterbutter



SUPPE

- Zitronengrassüppchen mit Kerbel
- Hochzeitssuppe mit kleinem Gemüse und Kräutern



HAUPTGERICHTE

- Gebratenes Lachsfilet mit leichter Zitronengrassauce und Kräuterrisotto
- Gekrätertes Roastbeef mit frischem Saisongemüse und gebratenen Kartoffelchen
- Gebackene Champignons in Sesamkruste



DESSERTS

- Festliche Hochzeits-Eistorte
- Limettenmousse mit frischem Obstfilet
- Quarkkeulchen mit Apfelkompott

IHR TAG, UNSERE HIGHLIGHTS

Was Ihre Feier bei uns besonders macht

Grüne Idylle, große Bühne: Feiern Sie unter jahrhundertealten Bäumen in unserem weitläufigen Garten – ein Rahmen, der Ihre Fotos von ganz allein zum Strahlen bringt.

Ihre Hochzeit, unsere volle Aufmerksamkeit:

Unser erfahrenes Team plant mit Ihnen gemeinsam jedes Detail – persönlich, verlässlich und mit einem offenen Ohr für Ihre Wünsche.

Der passende Rahmen für jede Gästezahl:

Ob Jugendstilsaal, gemütliche Heidestube oder Gartenlounge – wir finden die Location, die zu Ihrer Feier passt, ob im kleinen Kreis oder mit großer Gesellschaft.

Auch an die Kleinsten gedacht:

Mit Kinderspielplatz und ausreichend Parkplätzen starten Sie und Ihre Gäste ganz entspannt in den großen Tag.

Der Hochzeitsbrunnen:

Ein Fotomotiv, das bleibt – romantisch, charmant und wie gemacht für den einen besonderen Moment.

Übernachtung:

Unsere Übernachtungsmöglichkeiten finden Sie auf Seite 20.





EIN SAAL FÜR ALLE GROSSEN MOMENTE

Vom Ja-Wort bis zur Firmenfeier – stilvoll feiern und tagen im Jugendstilsaal

Nicht nur Brautpaare verlieben sich in ihn: Der **Jugendstilsaal** im ersten Obergeschoss des Historischen Fischhauses ist die festliche Bühne für die unterschiedlichsten Anlässe – ob Firmenfeier, Tagung, runder Geburtstag, Jugendweihe oder Familienfest. Große Rundbogenfenster, eine kunstvoll getäfelte Decke, gemütliche Sitznischen und eine eigene Bar schaffen dabei immer den passenden Rahmen.

Für Hochzeiten eignet sich der Saal ideal für bis zu 80 Gäste, bei anderen Veranstaltungen finden bis zu 100 Personen Platz. Die großzügige Sonnenterrasse lädt zum stilvollen Sektempfang im Freien ein, während das weitläufige Gelände rundherum Raum für entspannte Momente inmitten der Natur schafft.

Von der ersten Besichtigung bis zur Umsetzung begleitet Sie unser erfahrenes Veranstaltungsteam durch jeden Schritt der Planung – ganz gleich, welchen Anlass Sie feiern. Festliches Menü, abwechslungsreiches Buffet oder kreative Fingerfood-Variationen: Unsere Küche verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit hochwertigen, frischen Zutaten und kulinarischer Raffinesse. Dazu eine vielfältige Getränkeauswahl, stilvoll serviert an der

eigenen Bar des Saals – von edlen Weinen bis zu erfrischenden Cocktails.

Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Konzept für Ihre Feier – ganz nach Ihren Wünschen. Kontaktieren Sie uns und sichern Sie sich Ihren Wunschtermin.

Unsere Angebote für Firmen-Events und Tagungen:

- Tagungspauschalen und hochwertige kulinarische Versorgung
- optimale räumliche Bedingungen für Ihre Veranstaltung unterschiedlicher Größe
- Eventtechnik vor Ort
- kostenfreie Parkplätze auf dem Gelände
- Natur pur und ruhige Umgebung, in der Sie nicht nur arbeiten, sondern auch entspannen können
- verschiedenste Bestuhlungen möglich
- schöner Außenbereich mit Bewegungsfreiheit
- eigene Hotelzimmer buchbar

Alle Informationen finden Sie in unserer **Tagungs-Mappe** auf unserer Homepage!



Alle Informationen finden Sie in unserer **Bankett-Mappe** auf unserer Homepage!



UNSER RESTAURANT UND DIE HEIDESTUBE



WEIHNACHTS- STIMMUNG AM KAMIN

Bei uns die Winterzeit genießen

In der schönen Advents- und Weihnachtszeit erstrahlt unser Historisches Fischhaus in zauberhaft-stimmungsvollem Licht und liebevoll dekoriert. Die erzgebirgische Holzkunst in unserer Kamin- und Heidestube verströmt ein heimeliges Flair und entführt Sie in die Welt der Drechsler und Schnitzer, der Bergleute und Spielzeugmacher. An unserem offenen Kamin können Sie sich nach einer schönen Winterwanderung aufwärmen, und in der angrenzenden Heidestube finden zahlreiche Feierlichkeiten statt.

Unser Gartenhaus wird zur KNOX®-Räucherhütte und die Grillecke zur erzgebirgischen Hutzenstube. Hier können Sie unser unterhaltsames KNOX®-Programm mit dem Selberbasteln von original KNOX®-Räucherkerzen buchen – und ganz neu auch das Programm mit der Lebkuchenhexe! Dabei bauen Sie Ihr eigenes Lebkuchenhaus, begleitet von amüsanten Geschichten und Anekdoten.



Auch unsere Speisekarte hält beliebte winterliche Genüsse für Sie bereit: von der wie jedes Jahr knusprigen Martins- und Weihnachtsgans (gern am Tisch tranchiert) über unsere hausgemachte Holundersuppe bis hin zu den Weihnachtsklassikern von Geflügel, Wild, Braten und Fisch – für jeden Genießer ist wieder etwas dabei. Natürlich halten wir auch schmackhafte vegane und vegetarische Gerichte bereit. Als krönendes Dessert empfehlen wir wie immer unseren leckeren Bratapfel!

Wir freuen uns auf Sie – bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Urige Gemütlichkeit trifft auf den Charme historischer Architektur: Hölzerne Deckenbalken, ein offener Kamin und warme Farben prägen das Bild unseres Restaurants und begeistern unsere Gäste immer wieder aufs Neue.

Mit viel Leidenschaft kreieren unsere Küchenchefs und Köche aus frischen, regionalen Produkten eine vielfältige Auswahl kulinarischer Köstlichkeiten. In altsächsischer Tradition verwurzelt, aber modern interpretiert, entstehen so Gerichte, die jeden Gaumen erfreuen. Ob Wildspezialitäten, frische Fischgerichte, kreative Vorspeisen oder eine lustige Kinderkarte – bei uns findet jeder etwas nach seinem Geschmack. Neben Kräutern aus dem eigenen Garten setzen wir auf frische Zutaten regionaler Lieferanten. Abgerundet wird unser Angebot durch eine Auswahl hochwertiger Weine und Spirituosen aus aller Welt, feine Kaffee- und Teespezialitäten sowie Säfte und Biere.

Das Historische Fischhaus vereint mehrere Gaststuben im Erdgeschoss – für rund 45, 30 und 25 Personen – und ist damit der perfekte Ort für spontane Besuche ebenso wie für Feierlichkeiten jeder Art.

Bei uns finden Sie:

- die rustikale Kaminstube mit offenem Kamin
- die romantische Heidestube mit Kachelofen und Ofenbank
- eine Bar zum Ankommen und Sitzenbleiben

Rustikale Kaminstube

Mit Blick in den weitläufigen Gartenbereich besticht sie durch ihre einzigartige, historische Architektur und entführt Sie in die Vergangenheit des Hauses. Die alten hölzernen Deckenbalken, der offene Kamin und die stimmige Einrichtung sorgen – ganz besonders bei Kerzenschein – für eine einmalige Atmosphäre. Genießen Sie bei uns einen unvergesslichen Aufenthalt!

Romantische Heidestube

Gleich anschließend an die Kaminstube finden Sie unsere Heidestube für bis zu 35 Personen, die sich besonders für kleinere Gruppen und Feiern eignet und gern reserviert wird. Das liebevolle Interieur schafft eine unvergleichliche Wohlfühlatmosphäre und besticht durch natürlichen Charme. Genießen Sie hier á la Carte oder ein schmackhaftes Buffet – ganz nach Ihrem Geschmack!



ZUR VERFÜGUNG STEHEN

- 6 Doppelzimmer
- 2 Einzelzimmer
- unser Wächterhaus



VOM FEST INS BETT

in unseren gemütlichen Hotelzimmern



Für eine entspannte Übernachtung: Lassen Sie sich bequem in die Federn fallen. Als Gast in unserem schönen Haus genießen Sie die Ruhe und Entspannung direkt am Rand der Dresdner Heide. Nach Ihrer Feier können Sie sich in eines unserer frisch renovierten sechs Doppelzimmer oder zwei Einzelzimmer zurückziehen und den Nachhauseweg getrost vergessen.

Besonders Brautpaare übernachten gerne in unserem Wächterhaus mit eigener Terrasse, wo Sie die erste gemeinsame Nacht als Ehepaar genießen können. Von hier aus lassen sich auch Wanderungen und Fahrradtouren unternehmen, die Seele baumeln lassen – und in nur zehn Minuten mit dem Auto sind Sie in der Dresdner Altstadt. Entdecken Sie das zauberhafte Dresden mit all seinen Facetten – von Natur bis Kultur.

Machen Sie sich keine Gedanken um das Frühstück – wir sorgen dafür, dass Ihr Start in den Tag ebenso angenehm ist wie Ihr Aufenthalt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



TOBEN, SPIELEN, GENIESSEN

Bei uns sind Kinder herzlich willkommen!

In unserem Außenbereich wartet ein komplett mit Holz gestalteter Spielplatz auf kleine Entdecker, auf dem sich ganz ungestört spielen lässt. Während die Kinder toben, haben die Eltern im angrenzenden Biergarten alles im Blick – und können dabei die Natur und unsere frische, regionale Küche in vollen Zügen genießen.

Für den kleinen Hunger zwischendurch hat unsere hauseigene Kinderkarte spezielle Gerichte für hungrige „Waldgeister“ zu bieten. Und wenn danach noch Energie übrig ist: Malutensilien liegen bei uns immer bereit.



Auch für die Allerkleinsten ist gesorgt – im Restaurant steht ein neu eingerichteter Wickelraum bereit, in dem die Babypflege bequem und hygienisch erledigt werden kann.

Wir freuen uns auf den Besuch von Groß und Klein – bei uns sind Sie mit der ganzen Familie willkommen!

KNOX®-Kindergeburtstag-Special ab 10 Kindern

Nach einem süßen Auftakt basteln die Kinder unter Anleitung eigene Räucherkerzen, die während des Nachmittags dann trocknen und in einer schönen Verpackung nach Hause mitgenommen werden können. Unser „Apotheker“ oder seine Frau tauchen urplötzlich auf und entführen die Kinder in die Welt der Erfindung der Räucherkerzen und vielem mehr. Seien Sie auf magische Überraschungen gespannt! Zum Abschluss wartet ein zünftiges „Apotheker“-Geburtsmahl auf die Gäste.



Preis pro Person:
24,00 €
inkl. MwSt.

„Hexenzauber“-Kindergeburtstag ab 10 Kindern

Unter Anleitung der Hexe oder des listigen Hexenmeisters bauen und verzieren die Kinder ihr ganz persönliches Lebkuchenhäuschen – bunt verziert, herrlich duftend und bereit zum Mitnehmen. Während die Häuschen ruhen, erzählt die Hexe geheimnisvolle Geschichten oder der Hexenmeister sorgt mit kleinen Zaubereien für Staunen und Gelächter. Zum Abschluss wartet ein festliches „Hexenschmaus“-Geburtsmahl auf die kleinen Baumeisterinnen und Zauberehrliche.



Preis pro Person:
24,00 €
inkl. MwSt.

inkl. Lebkuchenhäuschen-Bau und Mitmach-Programm mit der geheimnisvollen Hexe oder dem Hexenmeister





HONIGERNTE & HERBSTLICHE LANDHAUSKÜCHE

Der Herbst zieht ein – mit warmen Farben, klarer Luft und einem Duft nach Waldboden und reifem Obst. Passend dazu kehrt ab dem 16. September unser Heidehonig auf die Speisekarte zurück und bringt herbstliche Wärme in unsere Küche.

Gesammelt haben ihn unsere drei Bienenvölker, die am Rand der Dresdner Heide zuhause sind. Ihr Flugradius reicht vom Eisenbornbach bis hinunter zu den Elbwiesen – ein Streifzug durch Wald, Wiese und Wildblumenpracht, der sich im Geschmack unseres Honigs widerspiegelt: aromatisch, kräftig und mit einer leichten Waldnote.

Aus diesem Naturprodukt entstehen in unserer Küche neue Kreationen für die Honigkarte – herzhaft und süße Gerichte, die den Herbst auf den Teller bringen.

Der begrenzte Ertrag macht unseren Heidehonig zu einem echten Genussmittel – ob als Zutat auf dem Teller oder ganz pur. Für alle, die den Geschmack mit nach Hause nehmen möchten, bieten wir unseren Honig auch im Glas an: für 3,90 € – solange der Vorrat reicht.

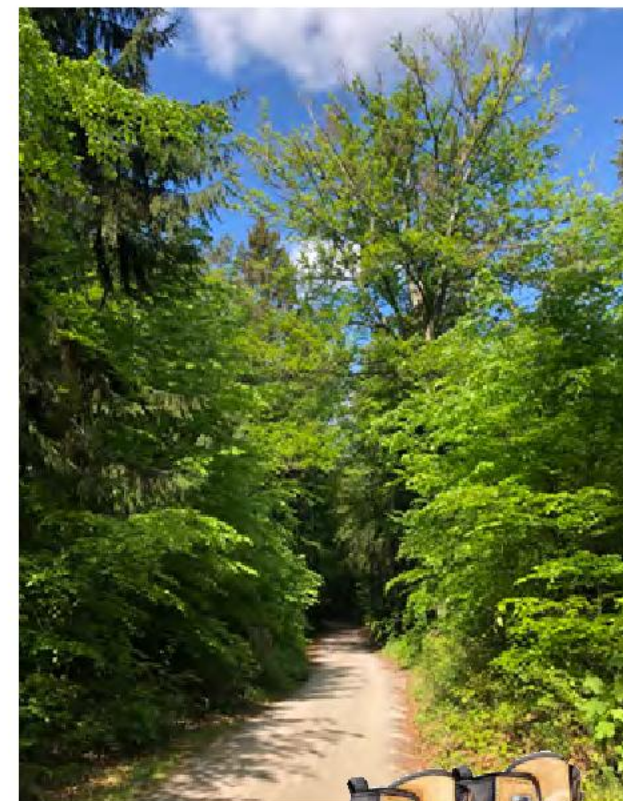
Genießen Sie mit uns den Herbst – naturverbunden, aromatisch und aus bester regionaler Herkunft!

Honig aus eigener Imkerei

Regionalität und Nachhaltigkeit werden im Historischen Fischhaus großgeschrieben. Direkt an der Heide leben unsere Bienenvölker in naturnaher Umgebung, gepflegt mit viel Sorgfalt und Achtsamkeit. Geerntet wird dabei bewusst maßvoll: Wir entnehmen nur so viel Honig, wie unsere Küche wirklich benötigt – den Rest lassen wir den Bienen als Wintervorrat.



NATUR PUR VOR DER HAUSTÜR



Die Dresdner Heide erstreckt sich über 50 Quadratkilometer im Nordosten Dresdens und zählt zu den größten zusammenhängenden Waldgebieten Sachsens – ein grünes Paradies aus Kiefernwäldern, sanften Lichtungen und plätschernden Bächen.

Am Rande der Heide, an der Fischhausstraße, liegt unser Historisches Fischhaus – nicht nur ein Ort für kulinarische Genüsse, sondern auch idealer Ausgangspunkt für Entdeckungen im Wald. Direkt vor unserer Tür starten zahlreiche Wander- und Radwege.

Unsere Ausflugstipps in der Nähe

- **Wolfshügel:** herrlicher Fernblick über das Elbtal
- **Wildgehege im Albertpark:** Rehe, Wildschweine & Co. hautnah erleben
- **Prießnitzgrund:** idyllische Flora und Fauna entlang des Baches

Ob kurzer Spaziergang, ausgedehnte Wanderung oder einfach nur Genießen – wir freuen uns auf Ihren Besuch!



KULINARISCHE AUSBLICKE

Der Herbst und Winter im Historischen Fischhaus lädt zum Genießen und Entspannen in uriger Atmosphäre ein. Aber auch im nächsten Jahr erleben Sie bei uns interessante kulinarische Höhepunkte. Lassen Sie sich zu jeder Jahreszeit von unserer schmackhaften, regionalen Küche verzaubern und damit aus Ihrem Alltag ins Grüne entführen!

ZEIT FÜR GÄNSESCHMAUS

Ab dem 11.11.2026 starten wir wieder mit unserem Martinsgansangebot und Gänseschmaus in die Saison – freuen Sie sich darauf!

Bestellen Sie schon jetzt Ihre GANZE GANS „TO GO“: fix und fertig zur Abholung täglich ab 12 Uhr vom 11.11. bis 28.12.2026 bei uns im Haus – entspannter genießen geht nicht.

Preis pro „Gans to go“: 170,00 € (inkl. Apfelrotkohl, hausgemachter Soße, Kartoffelklößen und Bratapfel, für ca. 4 Personen)

Preis pro „Gans am Tisch tranchiert“: 170,00 € (inkl. Apfelrotkohl, Rosenkohl, hausgemachter Soße, Kartoffelklößen und Bratapfel, für ca. 4 Personen)

PS: In jeder Gans am Tisch ist ein goldenes Ei versteckt, wer findet es?



SINNISCHE GENÜSSE ZUM VALENTINSTAG

Am 14. Februar 2027 ist wieder Valentinstag ... und die Liebe geht bei uns natürlich durch den Magen!

VALENTINS- MENÜ

„Die sinnliche Verführung der
liebreizenden Aphrodite“

45,00 € / Person



OSTERN 2027 AUF DER SUCHE NACH DEM GOLDENEN EI

Es wird wieder spannend: wo hat das Häschen diesmal seine goldenen Eier versteckt? Genießen Sie mit Familie und Freunden das Osterfest vom 25. bis 29. März bei uns im Historischen Fischhaus – bitte rechtzeitig reservieren!



HERAUSGEBER:

H. Fischhaus GmbH & Co. KG · Fischhausstraße 14 · 01099 Dresden
HRA 10599 · Geschäftsführer: Volker Habrich

GESTALTUNG:

diamonds network GmbH
www.diamonds-network.de

REDAKTION

(V.I.S.D.P.):
Volker Habrich

BILDNACHWEIS:

Historisches Fischhaus, KNOX®,
diamonds network GmbH,
Fabian Schneider, Adobe Stock

© Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der H. Fischhaus GmbH & Co. KG gestattet.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Historisches Fischhaus

Fischhausstraße 14

01099 Dresden

Telefon: 0351 / 89 91 00

info@historisches-fischhaus.de



www.historisches-fischhaus.de