



**Lieber Gast,
...Liebe geht durch den Magen, sagt der Volksmund.**

*Wir vom Restaurant Tilia sind von dieser Volksweisheit so überzeugt,
dass wir Ihre **Liebe** zu unserem Haus mit einer reichen Auswahl
an frischen Speisen, gepaart mit **persönlichem Service**, gewinnen möchten.
Wir freuen uns Ihnen **sächsische Küche** mit der gewissen Raffinesse anbieten
zu können.*

*Viele Produkte beziehen wir aus der **Region**.
Die Nähe zum Erzeuger garantiert kurze Lieferwege und **optimale Frische**.
Somit wird Ihr Aufenthalt bei uns zu einem **Genuss aller Sinne**.*

Lieferantennachweis

- *Fleisch- und Wurstwaren von der Fleischerei Dürrröhrsdorf*
- *Forellen und Räucherfisch von der Forellenzucht Lachsbach in Rathmannsdorf*
- *Backwaren von der Bäckerei Schurz aus Bad Schandau*
- *Steinchampignons von der Champignonzucht Eichler aus Bad Gottleuba*

*Wir bereiten Ihre Speisen erst nach Ihrer Bestellung für Sie zu. Aus diesem
Grund kann es teilweise etwas länger dauern. Wir bitten um Ihr Verständnis
im Sinne der Frische!*

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen ihr

Tilia Team

*Liebe Gäste,
alle Speisen und Getränke können geringste branchenübliche Spuren,
z.B. Stäube, von Allergenen enthalten,
da wir eine offene Produktionsstätte sind
und alle Allergene bei uns verarbeiten.*

*Bei den Speisen und Getränken sind nur die Allergene gekennzeichnet
die laut Rezeptur verarbeitet
oder auf der Verpackung aufgeführt sind.*

Bei Fragen wenden Sie sich gern an uns und fragen nach der allergen- Karte.

Legende der Zusatzstoffe

- 1. mit Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz*
- 2. geschwärzt*
- 3. mit Süßungsmittel*
- 4. mit Antioxidationsmittel*
- 5. mit Farbstoff*
- 6. geschwefelt /enthält Sulfite*
- 7. mit Phosphat*
- 9. mit Geschmacksverstärker*
- 10. chininhaltig*
- 11. koffeinhaltig*

Zvrspeisen

Würzfleisch vom Huhn

*mit Zitrone, Steinchampignons, Baguette
und kleinem Salatbukett*

6,70 €

Lauwarmer Hirtenkäse mit Tomaten-Oliventapenade

dazu knackiger Rucola, Pinienkernen und Balsamico

6,80 €

Mediterranes Flair

*mariniertes Grillgemüse mit Hojiblanca, Parmesan,
Serranoschinken, Tomate, Mozzarella und Grissini*

7,60 €

Suppen

Karotten-Kokossüppchen

mit gebackenen Krabbenchips

5,80 €

Gazpacho – kalte Gemüsesuppe

mit rustikalen Croûtons

5,80 €



Salat

Gartenfrischer kleiner Salatteller

mit Tomate, Gurke, Paprika und Cerealien

5,80 €

Vitalsalat mit Sweet Chili,

Früchte, Gemüse, Cerealien und Blattsalate

8,80 €

zusätzlich wählbar mit:

zarte Hähnchenbruststreifen

6,00 €

Hirtenkäsewürfel und Oliven

4,90 €

gebratenen Fischfiletstreifen

7,50 €

Marinierter Mozzarella

4,30 €

*Die Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit hausgemachtem
Gemüse-, Himbeer- oder Kräuter-Joghurtdressing.*

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu allen Suppen
und Salaten frisches Baguette.*



Pasta & Zwischendurch

Klassisches Bauernfrühstück – würzig & lecker
mit Kartoffeln, Speck, Ei & Zwiebel an Blattsalaten 12,20 €

Wandersmannplatte
Dürröhrsdorfer Wurst- und Schinkenspezialitäten treffen
auf Elbländer Käsefeinheiten
dazu Spreewald-Meerrettich, Spreewälder Gurken,
Bautzner Senf und Brotauswahl mit Butter und Schmalz 13,60 €

Penne „al pesto di pomodoro“
mit Tomatenpesto, Spanischer Chorizo, Kirschtomaten,
Rucola und Parmesan 14,10 €

Vegetarisches

Mediterraner Ofenkäse
mit Knoblauchgemüse, getrockneten Tomaten, Oliven
und Baguette 11,90 €

Tagliarini „con verdure“
mit Zucchini, Aubergine und Paprika 12,00 €
im Tomatensud geschmort
dazu Parmesan

Hausgemachte Serviettenknödel aus der Pfanne
mit cremigen Steinchampignons aus Bad Gottleuba
und frischen Kräutern 12,60 €

Fisch

Gebratene Salbei-Zitronen Forelle aus dem Lachsbach
mit gerösteter Mandel, zerlassener Butter,
kleiner Salatbeilage und Kartoffeldrillingen 17,30 €

Gebackenes Zanderfilet in Parmesanhülle
Auf ligurischem Kartoffel-Rucolasalat
mit Frühkartoffeln, Kapern, Oliven, Tomaten
mariniert mit Balsamico und Olivenöl 17,20 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke
in würziger Sauerrahmsauce
dazu Speck-Bratkartoffeln und kleiner Salat 14,50 €

Fleisch

Deftige Rinderroulade
mit Speck, Zwiebel und Gurke gefüllt,
in kräftiger Sauce dazu Rotkohl
und Serviettenknödeln 16,40 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Steinchampignons in leichtem Rahm
dazu Speck-Bratkartoffeln 14,90 €

Gebratene Hähnchenbrust im Serrano-Salbeimantel
an provenzalischem Ratatouille,
und Pesto-Tagliarini 15,20 €

Feuerfleisch „Lindenhof“ (pikant)
zartes vom Schwein, Geflügel und Rind
mit Chili, Knoblauch, Paprika und Zwiebeln
an Kräuter-Kartoffelpüree 16,10 €

„Steak and Salad“
Tranchen vom gegrilltem Roastbeef mit Kräuterbutter
an knackigem Cesarsalat mit Croûtons und Parmesan 21,50 €

Gemischter Grillteller
Steaks vom Geflügel, Schwein, Rind und Lammkotelett
mit Grillsauce, BBQ-Gemüse und Curly Fries 23,50 €

Dessert

Original „Sächsische Gwarggeulschen“

nach Großmutters Rezept

mit Apfelmus, Zimt & Zucker

5,00 €

Kokos Crème Brûlée

mit Brombeereiscreme und fruchtiger Deko

6,90 €

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

dazu cremiges Vanilleeis und Fruchtcouli

6,80 €

Kleines Käsebrettl

Kleine Variation von Schnitt- und Weichkäse

mit Früchten, Chutney, Nüssen und Oliven

8,90 €



Aperitif

Probieren Sie :

Belsazar Rosé on the rocks 5 cl 4,10 €
Der etwas andere Vermouth vielfältig und leicht

Prosecco & Belsazar Rosé 0,20 l 5,60 €

Pampelle „Spritz“ 0,20 l 5,60 €
Der Grapefruit Aperitif mit Prosecco

Klassiker

Martini 5 cl 3,90 €
Bianco

Sandeman Sherry 5 cl 3,90 €
Medium

Wodka Martini 8 cl 4,40 €
König der Cocktails

Scavi & Ray- Sprizzione 0,20 l 5,50 €
Prosecco mit Aperol verfeinert

Scavi & Ray- Hugo 0,20 l 5,50 €
Prosecco mit Holunder verfeinert

Passion Bellini 0,2 l 5,60 €
Prosecco mit von der Liqueur und Nektar der Passionsfrucht

Falls Sie ein Getränk vermissen sprechen Sie uns an!

Sicher können wir Ihren Wunsch erfüllen



Alkoholfreie Getränke



Oppacher Getränke

Mineralwasser Flasche	0,25 l	2,70 €
<i>classic, medium oder still</i>	0,75 l	5,30 €
Ginger Ale	0,25 l	2,70 €
Tonic		
Bitter Lemon		
Apfelschorle	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,60 €

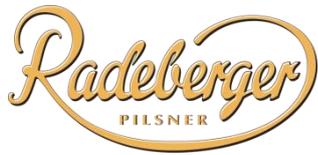
Hausgemachte Limonaden⁽⁵⁾

Granatapfel-Minze	0,25 l	3,20 €
<i>Limette, Minze, Wasser, Granatapfel</i>		
Aqua Fit		
<i>Limette, Grenadine, Maracujanektar, Soda</i>		
Mango-Granatapfel		
<i>Orange, Granatapfel, Mango, Soda</i>		

Säfte

	0,20 l	2,90 €
	0,40 l	4,90 €
<i>Apfelsaft, Orangensaft</i>		
<i>Maracujanektar, Sauerkirschnektar</i>		
<i>Bananennektar, Ananassaft</i>		
<i>Johannisbeere</i>		
Fruchtsaftschorle	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,60 €
Coca Cola, Fanta	0,20 l	2,70 €
Sprite, Spezi	0,40 l	4,90 €
Coca Cola light	0,20 l	2,80 €

Frisch gezapftes vom Fass (AG)



Benediktiner Helles

Benediktiner Hell ist ein Lagerbier nach typisch bayerischer Brauart.

Es hat eine goldgelbe Farbe und eine angenehme Malzsüße.

Stammwürzgehalt 12,5 %
Alkoholgehalt 5,0 VOL %

0,30 l 3,30 €
0,50 l 4,90 €

Radeberger Pilsner/ Radler

klare Farbe, hell-goldfarben, mit feinsahnigem Schaum vorherrschender Hopfengeschmack mit fein ausgeprägter Hopfennote

Stammwürzgehalt 11,65 %
Alkoholgehalt 4,8 VOL %

0,30 l 3,30 €
0,40 l 4,20 €

Krusovice dunkel

original tschechische Schwarzbierspezialität, harmonisch, süffig, mild, malzig im Geschmack, rauchige Aromen geben den Ton an

Stammwürzgehalt 9,70 %
Alkoholgehalt 3,8 VOL %

0,30 l 3,50 €
0,40 l 4,50 €

Aus der Flasche (AG)



Böhmisch Brauhaus aus Großröhrsdorf/ Sächsische Schweiz

Edel Sünde (dunkles Vollbier)

ist ein dunkles Vollbier mit milden Charakter, ihren köstlichen Geschmack verdankt die Edel Sünde dem Einsatz von hochwertigen Spezialmalzen und dezenter Hopfung

Stammwürzgehalt 11,5 %
Alkoholgehalt 4,6 VOL %

0,33 l 2,80 €

**Benediktiner Hefeweizen
aus dem Kloster Ettal** (AG AW)

0,50 l 4,50 €

Benediktiner Biere können sich auf die jahrhundertalte Tradition und das Wissen des Klosters Ettal berufen. Wissen, Leidenschaft und Handarbeit greifen hier ineinander, um die höchste Vollendung von Qualität zu erreichen.

HELL:

fruchtiges Hefeweissbier, vollmundig im Geschmack, bernsteinfarbenes Aussehen.

Stammwürzgehalt 12,7 %
Alkoholgehalt 5,4 VOL %

DUNKEL:

kastanienfarbene, fruchtig-malzige Weissbierspezialität mit angenehmer Hefetrübung und sanften Röstmalznoten.

Stammwürzgehalt 12,5 %
Alkoholgehalt 5,4 VOL %



ALKOHOLFREI:

erfrischend isotonischer Durstlöscher, vitaminhaltig und kalorienreduziert

Stammwürzgehalt 7,2 %
Alkoholgehalt weniger als 0,5 VOL %

Wernesgrüner Bierbrauerei

aus dem sächsischen Vogtland

alkoholfrei 0,33 l 3,20 €

Radler 0,50 l 3,50 €

Radler alkoholfrei 0,50 l 3,50 €

Bittburger alkoholfrei 0,0 % 0,33 l 3,20 €

Berliner Weiße 0,33 l 3,80 €
in den Geschmacksrichtungen:

Waldmeister, Himbeere, schwarze Johannisbeere





Köstritzer Kellerbier

0,50 l 4,50 €

das Kellerbier ist eine unfiltrierte, untergärige Bierspezialität für echte Genussliebhaber, vollmundig und mit natürlicher Trübung wurde bei diesem Bier der ursprüngliche Geschmack nach alter Brautradition bewahrt

Stammwürzgehalt 12,7 %
Alkoholgehalt 5,4 VOL %

Köstritzer Red Lager

0,50 l 4,50 €

das Red Lager ist ein untergäriges malzbetontes Lagerbier, die Rezeptur des Red Lager ist an den Bierstil Wiener Lager angelehnt, spezielle Karamellmalze geben diesem Bier ein angenehmes Aroma aus Karamell & Toffee und weitaus mehr. An Hopfensorten wurde die Sorten Perle und Hallertauer Tradition beim Brauprozess verwendet

Stammwürzgehalt 12,7 %
Alkoholgehalt 5,4 VOL %

Köstritzer Pale Ale

0,50 l 4,50 €

kräftig gehopftes obergäriges Vollbier, die besondere Kombination aus Bitter- und Aromahopfen sorgt für intensive Zitrus- sowie Beerennoten und verleiht unserem Köstritzer Pale Ale seine kräftige Herbe, zugleich warme, süße Aromen, die an reifes Getreide und dunklen Honig erinnern

Stammwürzgehalt 15,2 %
Alkoholgehalt 7,0 VOL %



Cocktails & Longdrinks

jeweils 7,00 €

Mojito

Havana Club 3 Anos, Limette, Minzezweige, Rohrzucker und Sodawasser

Cuba Libre

Havana Club 3 Anos, Limette und Coca Cola

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft und Grenadine

Sepp Spezial

Gin, Pfirsichlikör, Limettensaft, Grapefruitsaft, Erdbeersirup und Tonic water

Vanity ⁽⁵⁾

Gin, Blue Curacao, Grenadine, Limettensaft und Ananassaft

Pete's Heaven

Tequila oder Mezcal, Ingwer, Limette, Limettensaft, Gurke, Rohrzucker und Ginger Ale

Gin Tonic

Gin, Tonic Water



Cocktails alkoholfrei

jeweils 6,20 €

“Shatler Cocktails”

Virgin Colada

alkoholfreie Variante zum Pina Colada

Herrlich fruchtiger Ananas Cocktail mit samtig cremiger Kokosnote

San Francisco

herb-fruchtige Erfrischung aus Grapefruit, Ananas und Orange, die mit Zitrone und Grenadine abgerundet wird

Spirituosen

Edle Brände von Michael Scheibel

Sein Motto ist: „Ich gebe die Frucht veredelt zurück.“

Für ihn ist ein Brand nur dann ein Edelbrand, wenn er über Gold destilliert wird. Die so veredelten Brände werden dann von einem 22-Karat vergoldeten Fruchtblatt in der Welt „willkommen“ geheißen.

	2 cl	4 cl
Mirabelline	3,50€	6,80€
Himbeere	3,50€	6,80€
Altes Pflümle	3,50€	6,80€
Moor-Birne	3,50€	6,80€
Edler Haselnuss	5,20€	9,90€
Apricot-Brandy	6,60€	
Cherry-Brandy	6,60€	
Lava-Mandarine	6,90€	

Regionale Spezialitäten-Bitters

	2cl	4 cl
Radeberger Bitter	2,80 €	5,40 €
Königsteiner Berggeist (Kräuterlikör)	2,80 €	5,40 €

Bitter International

Ramazotti	2,80 €	5,40 €
-----------	--------	--------

Klare Brände

Malteserkreuz Aquavit	2,60 €	
Linie Aquavit	2,80 €	
Grappa von Poli Sarpa Barrique	4,60 €	
Grappa von Poli Morbida- Moscato Traube	4,60 €	

Liköre

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
<i>Baileys</i>	<i>2,80 €</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2,80 €</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Cointreau</i>	<i>2,80 €</i>	<i>5,40 €</i>

Cognac

<i>Hennessy VS</i>	<i>4,80 €</i>	<i>9,20 €</i>
--------------------	---------------	---------------

Regionale Spezialität Weinbrand

<i>Wilthener Nr. 1 XO</i> <i>8 Jahre im Eichenholzfass gelagert</i>	<i>2,90 €</i>	<i>5,60 €</i>
--	---------------	---------------

Whiskey

<i>Johnnie Walker Black Label- 12 Jahre</i>	<i>4,40 €</i>	<i>8,40 €</i>
<i>Tullamore Dew</i>	<i>3,20 €</i>	<i>5,80 €</i>



Kaffeespezialitäten aus dem Hause Jacobs

*Jacobs Tesoro ist ein aus 100 % Arabica Bohnen hergestellter Pure Origin Kaffee, der besten Hochlandkaffee's aus den **peruanischen Anden**, Nachhaltigkeit mit 100 % Rainforest Alliance und Bio Zertifizierung vereint. Dieser besondere Kaffee hat ein ausbalanciertes, dezent fruchtiges Aroma, einen angenehm leichten Körper mit seidigem Abgang, sehr feine und milde Säurestruktur.*

<i>Tasse Café Crème</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Kännchen Café Crème</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,70 €</i>
<i>doppelter Espresso</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Heiße Schokolade mit Milchschaum</i> <i>mit Sahne+0,60 €</i>	<i>3,70 €</i>
<i><u>mit Schuss</u></i>	
<i>Irish Coffee</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Baileys -Latte Macchiato</i>	<i>5,80 €</i>

Ronnefeldt-Tee können Sie in aller Welt genießen. Dieser Erfolg hat einen Grund: eine exzellente Teequalität, die man schmecken kann und die Teekenner schätzen.

So werden die Teeblätter in den besten Erntezeiten mit der Hand gepflückt und gleich frisch behutsam und schonend bearbeitet. Fein-aromatische Blatt-Tees lassen sich überhaupt nur so herstellen. Deshalb bekennt sich Ronnefeldt auch zur Philosophie des großen Blattes und bietet ausschließlich Schwarze und Grüne Tees aus orthodoxer Produktion an – und in erster Linie nur Blatt- und Brokentees.

Wir haben für Sie in Zusammenarbeit mit dem Teehaus Ronnefeldt eine anspruchsvolle und interessante Auswahl getroffen und wünschen Ihnen eine entspannte Teestunde bei uns.

Glas Tee

0,25 l 3,50 €

English Breakfast Tea- Sommer/Herbst, Ceylon

Schwarzer Tee

Allerbeste Uva-Highland-Tees bestimmen den hohen Standard dieser fruchtig-spritzigen Mischung – so richtig britisch.

Darjeeling* Summer Gold

Schwarzer Tee

Ein eleganter Tee mit köstlichem Muskatell-Aroma – eine absolute Extraklasse, diese Sommerpflückung für Teegenießer, die es etwas kräftiger mögen.



Earl Grey- Herbst- Indien

Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack
Ein duftig-zarter Darjeeling aus dem Hochland. Aromatisiert mit kostbarem Bergamotte-Aroma – eine klassische Komposition.

Assam Bari - Sommer, Indien

Schwarzer Tee

Ein Klassiker unter den Broken-Tees: Viele goldene Tips, malzig-würziges und lebendiges Aroma zeichnen diesen Assam-Tee aus.

Morgentau- Sommer, China

Aromatisierter grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack
Faszinierende Komposition mit großblättrigem Sencha und ungewöhnlich fein-fruchtigen Aromen und Blüten.

Green Dragon (Lung Ching)

Grüner Tee

seltener Teegenuss mit einer typisch leichten Herbe

Marrokanische Minze

Grüner Tee mit Krauseminze

Die berühmten Kügelchen des Gunpowder

komponiert mit erfrischender Nana Minze- eine marrokanische Köstlichkeit



Fruity White

Aromatisierter Weißer Tee

erfrischend fruchtig - eine gelungene Komposition aus Birne und reifem Pfirsich



Wellness

Kräuter Tee

vitalisierender Kräutertee mit Rooibos, Minze und Anis



Lemon Sky- Feinschnitt

Aromatisierter Früchtetee mit Zitronengeschmack

Die Frische-Explosion von Frucht: spritzig, erfrischend und zitronig durch Saft und Zitronengras.



Sweet Berries- Aromatisierter Früchtetee

Herrlich süße Beeren ergießen ihr kraftvolles Aroma

über heimische Früchte und verleihen Power

Bergkräuter- Kräutertee nach Schweizer Art

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian- frisch, würzig und duftig wie Morgenluft in den Bergen

Pfefferminze-Kräutertee

Aus würzig-peppigen Blättern mit dem so erfrischenden und kühlenden Mentholgeschmack.

Ein hocharomatischer Genuss, der durch besonders sorgfältige Herstellung erreicht wird.

Fruchtige Kamille- Kräutertee

Ein wohltuender Tee aus Kamillenblüten, der durch Orangenblüten

seine fruchtige, leichte Süße bekommt.

Rooibos Cream Orange

Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack

Aromatischer Rooibos aus Südafrika. Sanfte Vanille und süße.

*D*ie Geschichte des Lindenhofes

Wer während der Frühlingstage unter den schattenspendenden Bäumen unseres Hotels sitzt, mag sich an den jungen Dichter Theodor Körner erinnern, der im Jahre 1810 in seiner Novelle „Reise nach Bad Schandau“ die Stadt einen „Kraft- und Prachtplatz“ der Natur nannte.

Körner wusste die Schönheit Schandaus in der Sächsischen Schweiz in angemessene Worte zu kleiden, und andere Reisende folgten seinen romantischen Beschreibungen. Prinz Johann nebst Familie bezog 1832 im damaligen „Lindengarten“ für mehrere Tage Quartier. Aus „Lindengarten“ wurde der „Lindenhof“, dem 1866 das urkundlich beglaubigte Brauhofsrecht zugesprochen wurde. Neben der Elbe, floss nun auch Bier. Aber die Linden sollten noch 17mal erblühen, bevor der Wirt Ernst August Rachenpöhler die „... Konzession und Erlaubnis zur Beherbergung“ erhielt und die gastfreundliche Tradition des Hotels Lindenhof begann.

*D*er Lindenhof im 20. Jahrhundert...

1950 ging das Hotel in staatlichen Besitz über und war bis 1990 das FDGB-Erholungsheim „Pawel Bykow“, es diente zur Naherholung für werktätige Bürger der DDR bzw. waren auch Gewerkschaftsmitglieder aus Westdeutschland Gäste dieses Hauses. Im Laufe der Jahre gewann die Sächsische Schweiz immer mehr an Beliebtheit und die Übernachtungszahlen stiegen. Mit dem Anbau an das historische Gebäude in den sechziger Jahren wurden noch zusätzliche Zimmer für die Unterbringung der Urlauber geschaffen. Seit 1990 ist das Haus wieder in Privateigentum und nach umfangreicher Rekonstruktion wurde das Hotel 1993 neu eröffnet.

*Im Jahre 2000 kaufte Dieter Schröter das Hotel und gestaltete es um.
Im Oktober 2014 wurde der Lindenhof an Familie Ballschuh verkauft.*

*D*ie Schicksalsjahre 2002 und 2013...

Leider blieb auch der Lindenhof vom Elbehochwasser nicht verschont. Bei einem Hochwasserspiegel von 10,50 und 12 m stand zwei Mal das komplette Erdgeschoss unter Wasser. Das Restaurant, die Küche sowie der Empfangsbereich wurden in Mitleidenschaft gezogen. Durch zahlreiche, fleißige Helfer und Spenden aus Nah und Fern sowie aus eigenen Mitteln konnte das Hotel bereits nach kurzer Zeit seine Pforten wieder öffnen.

Der Lindenhof heute...

verfügt über 41 Zimmer – 6 Einzelzimmer und 35 Doppelzimmer – diese sind Anfang 2010, inklusive der Bäder, komplett saniert und neu eingerichtet worden.

Seit 2011 können Sie von unserer Dachterrasse den Blick über Bad Schandau zum Lilienstein genießen.

Seit Oktober 2014 führen Frau Ballschuh und Herr Lewkowitz mit ihren kleinen Kindern Ronon, Mara und der jüngste Nachwuchs Taron das Hotel und das Restaurant. Sicherlich werden Sie die Kinder mal durch das Haus huschen sehen...

Allgemeines zum Nationalpark Sächsische Schweiz

- *Größe: 93,5 km², bestehend aus zwei Teilen*
 - *Waldanteil: 92 %*
- *Bereich ohne menschliche Eingriffe: derzeit 54 % -*
- *Ziel innerhalb der nächsten 30 Jahre: mehr als 75 %*
 - *400 km Wanderwege*

Besonderheiten

- *einzigartig formenreiche Wald-Felslandschaft*
- *der Nationalpark (NLP) ist eingebettet in das Landschaftsschutzgebiet (LSG) Sächsische Schweiz, NLP + LSG bilden in ihrer Einheit die „Nationalparkregion Sächsische Schweiz“*
- *im Südosten grenzt in der Tschechischen Republik der Nationalpark Böhmisches Schweiz an, der ebenfalls von einem Landschaftsschutzgebiet umgeben wird*
- *diese vier Gebiete schützen einen grenzübergreifenden Naturraum von 710 km² - das Elbsandsteingebirge*

Naturraum Elbsandsteingebirge

- *Kreidezeitliche Erosionslandschaft (Entstehung vor ca. 90 Mio. Jahren) aus Quadersandstein in drei Stockwerken, oft überlagert durch eiszeitliche Sedimente, in den Randlagen Granit und einzelne Basaltdurchbrüche*
 - *Höhenlage: zwischen 110 m (Elbe bei Pirna) bis 723 m ü.NN (Hoher Schneeberg Tschechische Republik)*
 - *Kulturraum Elbsandsteingebirge*
- ca. 35.000 Einwohner (etwa 50 pro km²) in zumeist dörflichen Siedlungen*