

Geschichte des Landhotel Altes Zollhaus

Das Landhotel Altes Zollhaus kann sich als **ehemalige Zolleinnahmestelle** einer 650 Jahre alten Tradition rühmen, die bis ins Jahr **1343** zurückgeht. Sie war zur damaligen Zeit dem Zollamt Frauenstein angeschlossen und befand sich an der bedeutsamen Fernverkehrsstraße, die von Klostergrab über Hermsdorf und Seyde nach Dippoldiswalde führte. Ebenfalls weiß man zu berichten, dass **Friedrich August der Starke**, Kurfürst von Sachsen und König von Polen, am **15. September 1699** beim Zollhaus eine **Treibjagd** abhielt, bei der 532 Stück großes und kleines Wild erlegt wurde. Zum Abfahren der Beute wurden immerhin 100 Wagen benötigt!

Seit 1780 war das Zollhaus dann **im Besitz der Familie Martini mit dem Zolleinnehmer Gottlob Reinhard Martini**. 1885 führte die Grenze schließlich nach Moldau heran, so dass am 1. April **1886**, nach dem Bau der Eisenbahn, die Zolleinnahmestelle von Hermsdorf an den Grenzbahnhof Moldau verlegt wurde. Das Zollhaus Hermsdorf wurde von nun an ein **Gasthaus** im Besitz der Familie Martini. **Eine Urkunde der ersten Schankerlaubnis ist noch heute im Zollhaus zu bewundern**. Im Laufe der Jahre wurde das ehemalige Zolllager, unter einer wunderbaren Kreuzgewölbedecke aus Ziegelmauerwerk, mit seiner zünftigen Gaststube erweitert und zu einem beliebten Ausflugsziel über die Region hinaus.

1972 musste die Familie unter den Zwängen der Zeit Haus und Anwesen aufgeben und das Zollhaus wurde **Betriebsferienheim**. **1992** übernahm es der eng mit der Familie befreundete Investor **Bernd Kropf** von der Treuhand, der versprach, die Tradition wieder aufzunehmen und das Zollhaus zu einem überregional bedeutsamen Feriendomizil auszubauen. Dieses Versprechen wurde eingelöst!

Kurz nach seinem Tod im Jahr **2000** wurde es zunächst für einige Jahre von der Firma **Greenline gepachtet**, bis **Herr Gerrit Curcio** es im August **2009** übernahm. Der Deutsch-Italiener Gerrit Curcio ist in der 2. Generation Hotelier und führt seit mehr als 15 Jahren erfolgreich das **Hotel Kalura in Cefalù auf Sizilien**, das sein Vater bereits seit Anfang der 70er Jahre zu einem international bekannten Feriendomizil entwickelt hatte. In den letzten Jahren hat Herr Curcio im Landhotel Altes Zollhaus eine **Wellnesslandschaft mit mehreren Saunen, Massagen und Kosmetik** sowie eine **Pizzeria mit original italienischem Steinofen** eingerichtet und **verschiedenste Veranstaltungen**, wie die Schnee- und Sandskulpturen, Seminare, Theater, etc. nach Neuhermsdorf gebracht.

Unsere Zollhaus-Spezialitäten

Vorspeisen

Cremesuppe vom Topinambur <i>mit gebratener Riesengarnele ^L</i>	5,30 €
Gratinierter Fetakäse auf Rucola-Salat <i>mit Balsamico-Thymian-Dressing und hausgemachtem Ciabatta ^{11GL}</i>	6,50 €
Großmütterchen's Waldpilzsuppe <i>mit frischen Kräutern, Knoblauch und Kartoffelstückchen ⁶</i>	4,60 €
Lachstartar mit roten Zwiebeln, <i>kleinem Salatbouquet und Kartoffel-Rösti ¹¹</i>	7,50 €
Arancino – unsere sizilianische Spezialität <i>Frittiertes Safran-Reisbällchen mit einer Füllung aus Hackfleisch, Erbsen, Tomatensauce und Mozzarella ^{11ACG}</i>	4,90 €

Salate

Kleiner bunter Salat	4,20 €
Zollhaussalat mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke <i>und Paprika serviert mit Hähnchenbruststreifen gebraten in süßer Chili-Soße</i>	8,90 €
Winterlicher Blattsalat <i>mit geräucherter Entenbrust und eingelegten Mandarinen</i>	8,50 €

Unsere Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit folgenden hausgemachten Dressings:

Orangen-Curry-Dressing, Joghurt-Knoblauch-Dressing ¹¹
Balsamico-Thymian-Dressing ^M oder klassische Senf-Vinaigrette ^M

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Gemüseauflauf <i>mit Bechamel-Soße und Käse überbacken</i>	8,20 €
Spinat-Gorgonzola-Tagliatelle <i>mit frisch gehobeltem Parmesan^{FG}</i>	9,30 €

Fischgerichte

Duett von Zander und Riesengarnele <i>auf Kartoffel-Meerrettich-Püree mit Romanesco und hausgemachter roter Zwiebelmarmelade^{11BDG}</i>	12,90 €
Forelle im Ganzen gebraten <i>mit Butterkartoffeln, Meerrettich und kleinem Dillgurkensalat^{11AD}</i>	12,30 €

Unsere Gansgerichte

Gänsekeule <i>mit Beifußjus, Rotkohl mit eingelegten Mandarinen und Kartoffelklößen mit Semmelbutter</i>	13,80 €
Gänsebrust <i>mit Beifußjus, Rotkohl mit eingelegten Mandarinen und Kartoffelklößen mit Semmelbutter</i>	14,50 €

... dazu empfehlen wir

2013er Monte Arabí Semi-Dulce

süffig, vollmundig mit angenehmer Frucht

Aromen von kandierten Früchten, reifen Brombeeren und Schokolade

0,20 l	4,00 €
0,50 l	9,50 €

Fleischgerichte

Erzgebirgischer Sauerbraten <i>mit Balsamico-Rosinen, dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße^{45A0}</i>	11,80 €
Hirschschnitzel <i>mit Preiselbeerbutter, zweierlei Wintergemüse und Petersilienkartoffeln^{11ACG}</i>	13,40 €
200g argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter <i>dazu Speckbohnen und Wedges^{611AGH}</i>	17,20 €
Hähnchenbrust in Parmesan-Ei-Hülle gebraten <i>mit Brokkoli und Tomatentagliatelle^{11ACG}</i>	11,90 €
Hirschkeulenbraten <i>mit Wachholder geschmort, dazu Butterrosenkohl und Kartoffel-Mandelbällchen^{411AG}</i>	12,90 €
XXL – Zollhausburger <i>Sesambrötchen belegt mit gebratenem Rinderhack sowie Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln, verfeinert mit unserer hauseigenen Zollhaussoße, dazu Pommes frites^{ANL}</i>	9,80 €
<i>wahlweise natürlich auch als Cheeseburger!^{ANLG}</i>	10,80 €

Ayurveda

Liebe Gäste,

ab dem 12. Dezember 2015 können Sie bei uns auch **ayurvedisch speisen** und **ayurvedische Massagen** genießen. Mit diesem zusätzlichen Angebot möchten wir dem zunehmenden Bedürfnis nach Gesundheit und Gesunderhaltung nachkommen. In der heutigen Zeit, wo wir alle zunehmend unter Leistungsdruck, mangelnder Bewegung und unzureichend ausgewogener Ernährung leiden, ist die **Ayurveda-Lehre** aktueller und bedeutender denn je.

Aber was ist eigentlich Ayurveda?

Ayurveda ist mit 3500 - 5000 Jahren die älteste überlieferte Heilkunst der Welt. Sie kommt aus Indien und wird dort auch wissenschaftlich gelehrt. „Ayur“ bedeutet „langes Leben“, „Veda“ bedeutet „Wissen“. Bei Ayurveda geht es also um das Wissen von einem langen (und gesunden) Leben.

Dabei hat Ayurveda einen ganzheitlichen Anspruch. Denn die Naturlehre betrachtet den Menschen als Einheit von Körper, Geist und Seele und ist deshalb darauf ausgerichtet, deren Harmonie zu erhalten. Durch falsche Ernährung, Stress, etc. kann das Gleichgewicht ins Schwanken geraten und zu Krankheiten führen. Ayurveda soll hier auch helfen, das ursprüngliche Gleichgewicht wieder herzustellen, und zwar v.a. durch eine geeignete Ernährung und Lebensweise sowie Massagen.

Was bietet das Landhotel Altes Zollhaus im Rahmen von Ayurveda an?

Durch Spaziergänge, Langlaufski, Radtouren oder Wanderungen in der herrlichen Umgebung unseres Hotels kommen Sie hier zur Bewegung und Entspannung, die Ihr Körper nach Ayurveda zum seelischen Ausgleich und zur Stärkung des Stoffwechsels, der Verdauung, etc. benötigt. Unsere speziell geschulte Masseurin bietet zudem unterschiedliche ayurvedische Massagen an, die der Entgiftung, der Verbesserung des Hautbildes, der Aktivierung des Stoffwechsels, der Entspannung, etc. dienen.

Darüber hinaus bieten wir Ihnen mit der folgenden Speisekarte eine Auswahl an ayurvedischen Gerichten, die die Gesunderhaltung fördern und auf der Basis frischer Zutaten und hochwertiger Gewürze nach dem ayurvedischen Prinzip zubereitet werden. Unsere Köche wurden eigens hierfür geschult und sowohl in der Zubereitung der Speisen als auch in der umfassenden Gewürzkunde unterrichtet. Alle Gerichte sind für jeden so genannten Dosha-Typ geeignet, also für „Vata-, Pitta- und Kapha-Typen“.*

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und hoffen, dass Ihnen unser Angebot gefällt – auch wenn Sie nicht nach den Ayurveda-Prinzipien leben, sondern einfach neugierig auf Gerichte mit einer ganz anderen Geschmacksrichtung sind!

Ihr Zollhaus-Team

* Den Kern der Ayurvedalehre bilden die 3 so genannten „Doshas“, bei denen es sich um eine Art Energietypen handelt, die wir als Menschen in unterschiedlicher Gewichtung in uns tragen und die unsere individuelle Konstitution ausmachen. Ayurveda strebt danach, diese natürliche Konstitution eines Individuums im Gleichgewicht zu halten bzw. wieder ins Gleichgewicht zu bringen

„Vata“ bedeutet Luft, Wind und steht für Äther & Wind. Es ist u.a. für alle Bewegungsabläufe im Körper und die Aktivität des Geistes verantwortlich.

„Pitta“ bedeutet Galle und umfasst die Elemente Feuer & Wasser, so dass es für alle biochemischen Aktivitäten verantwortlich ist, wie das Verdauungssystem und den Wärmehaushalt.

„Kapha“ besteht aus den Elementen Wasser & Erde und steht für Stabilität, das Fürsorgliche und für alles Feste, wie Zähne, Nägel, Knochen. Es ist u.a. für die natürlichen Abwehrkräfte verantwortlich.

Unsere ayurvedischen Spezialitäten

Vorspeisen

Chinakohlsalat <i>mit Bockshornkleebblättern und schwarzen Senfkörnern.</i>	5,50 €
Karotten-Ingwer-Suppe ^{11G} <i>mit Honig und Kurkuma</i>	6,50 €

Hauptspeisen

Pakorás <i>gemischtes Gemüse in Kichererbsenteig frittiert, dazu Bananenchutney und Basmatireis</i>	14,50 €
Navratna Korma - Ayurvedisches Gemüsecurry <i>mit Kokosmilch, Ingwer und vielen Gewürzen, wie Kurkuma, Curry, Cumin, Fenchel, etc., serviert mit Basmatireis oder Papadam – super lecker!</i>	12,50 €
Ayurvedische Pizza (zu den Öffnungszeiten der Pizzeria) ^{11AG}	Ø35cm 11,50 €
<i>Steinofenpizza belegt mit ayurvedischem Gemüsecurry und Mozzarella</i>	Ø25cm 10,50 €

Dessert

Orangen-Rosencreme ^{11G} <i>mit geraspelter Bitterschokolade</i>	5,50 €
Exotische Mango-Quarkspeise ^{11G} <i>mit gehackten Mandel, Früchten und Rosenwasser</i>	5,90 €

Pizzakarte

Mittwoch bis Sonntag und Feiertage 17:00-21:00

	Ø	Ø
	35 cm	25 cm
Pizza „Elsass“	8,20 €	7,50 €
<i>Tomatensauce, Creme fraîche, Mozzarella, Gouda, Speckwürfel und Zwiebeln^{5AG}</i>		
Pizza Salami	7,20 €	6,50 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Gouda und Salami^{15AG}</i>		
Pizza „Ciabatta“	10,00 €	8,50 €
<i>Pizzateig gebacken, anschließend belegt mit frischem italienischen Mozzarella, Parmaschinken, Knoblauch, Parmesan, Kirschtomaten, Olivenöl und Rucola^{AG}</i>		
Pizza Margherita	6,90 €	5,50 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Gouda und Basilikum^{AG}</i>		
Pizza Tonno	7,90 €	6,60 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Gouda, Thunfisch und Zwiebeln^{AG}</i>		
Pizza „Zollhaus“	11,00 €	9,50 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rindfleischstreifen in Knoblauch und Rosmarin mariniert, Parmesan, Gouda und Rucola^{AG5}</i>		
Pizza Napoli	7,20 €	6,20 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Gouda, Kapern, Sardellen und Oregano^{AG}</i>		
Pizza Italia	8,50 €	7,50 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Ei, Speck, Gouda und Creme fraîche^{5ACG}</i>		

Pizzakarte

Mittwoch bis Sonntag und Feiertage 17:00-21:00

	Ø	Ø
	35 cm	25 cm
Pizza Prosciutto Funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Gouda und frische Champignons^{5AG}</i>	8,50 €	7,30 €
Pizza „Kalura“ <i>Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchenstreifen in Knoblauch und Rosmarin mariniert, Parmesan, Gouda und Rucola^{AG}</i>	10,80 €	8,90 €
Pizza Cariatese <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Gorgonzola, Gouda und Zwiebeln^{5AGD}</i>	8,80 €	7,10 €
Pizza Spinaci <i>Tomatensauce, Mozzarella, Blattspinat, Gouda und Knoblauch^{AG}</i>	7,20 €	6,50 €
Pizza Canarino <i>Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Salami, Sardellen und Kapern^{15AGD}</i>	8,60 €	7,00 €
Pizza Quattro Stagioni <i>Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Artischocken, Schinken, Salami, Gouda und Oliven^{15AG}</i>	9,10 €	7,90 €
Pizza Greco <i>Tomatensauce, Mozzarella, pikantes Hackfleisch, Zwiebeln, Gouda, Oliven, Fetakäse und Peperoni^{AG}</i>	8,60 €	7,20 €
Pizza con Verdure <i>Tomatensauce, Mozzarella, Gouda und verschiedenes gegrilltes Gemüse mit Knoblauch^{AG}</i>	8,60 €	7,20 €

Pizzakarte

Mittwoch bis Sonntag und Feiertage 17:00-21:00

	∅ 35 cm	∅ 25 cm
Pizza Diavola Tomatensauce, Mozzarella, scharfe italienische Salami, Peperoni, Gouda und Zwiebeln ^{5AG}	7,90 €	6,90 €
Pizza Quattro Formaggi Tomatensauce und 4 Käsesorten: Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola und Gouda ^{5AG}	9,60 €	8,40 €
Pizza con Melanzane e Parmigiano Tomatensauce, Mozzarella, Gouda, Auberginen und Parmesan ^{5AG}	8,80 €	7,50 €
Pizza con Prosciutto crudo Rucola e Parmigiano Tomatensauce, Mozzarella, Gouda, Parmaschinken, Rucola und Parmesan ^{5AG}	10,20 €	8,50 €
Pizza Calzone gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Gouda, gekochtem Schinken, Salami, Artischocken, frische Champignons, Knoblauch und Zwiebeln ^{15AG}	9,00 €	7,50 €
Pizza Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Gouda, gekochter Schinken und Ananas ^{5AG}	8,20 €	7,20 €

Pizzakarte

Mittwoch bis Sonntag und Feiertage 17:00-21:00

Extras

Auf Wunsch können Sie Ihre Pizza um einzelne Zutaten ergänzen.

<i>Zwiebeln pro Portion</i>	<i>0,50 €</i>
<i>Oliven pro Portion</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Peperoni pro Portion</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Rucola pro Portion</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Artischocken pro Portion</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Käse pro Portion⁶</i>	<i>1,50 €</i>
<i>gekochter Schinken pro Portion⁵</i>	<i>1,50 €</i>
<i>frische Champignons pro Portion</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Salami (scharf oder mild) pro Portion¹⁵</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Thunfisch pro Portion⁰</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Gegrilltes Gemüse pro Portion</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Parmaschinken pro Portion⁵</i>	<i>2,00 €</i>

Dessert

Im Kokosmantel gebackene Banane mit Schokoladeneis und Vanillesoße ^{5G}	4,80 €
Orangen-Joghurt-Mousse mit Waldbeerenragout und Eierlikör-Sahne ^{CG}	4,10 €
Winterlich eingelegte Rotweinpflaumen mit gerösteten Mandeln und Mandeleis ^{11GH}	4,70 €
Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne ^{11G}	4,10 €
Crème brûlée gebrannte Creme mit marinierten Sauerkirschen ^G	4,60 €
Dampfknödel gefüllt mit Heidelbeeren auf Vanillesoßespiegel, dazu Sahne ^{5AG}	3,90 €

Spezielle Zusatzstoffe

- (1) Farbstoff
- (2) Wachsung
- (3) Geschmacksverstärker
- (4) Schwefelung
- (5) Konservierungsstoffe
- (6) Phosphate
- (7) koffeinhaltig
- (8) Süßungsmittel
- (9) chininhaltig
- (10) enthält Phenylalaninquelle
- (11) mit Milcheiweiß

14 häufigste Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten

(EU-Verordnung Nr. 1169/2011)

- (A) **Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, inkl. Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon)
- (B) **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (C) **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (D) **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (E) **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (F) **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (G) **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (H) **Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (L) **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (M) **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (N) **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (O) **Schwefeldioxid** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (P) **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (R) **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse