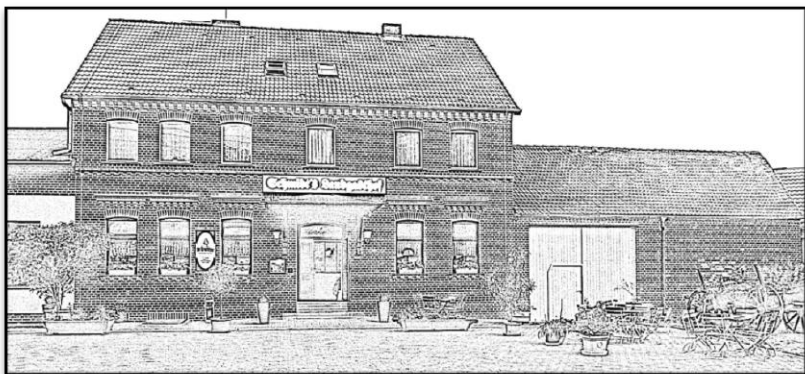


Schmidt's Landgasthof



Inhaber: Carsten Schmidt

Adresse: Dietrichsdorf 36
06895 Zahna-Elster

Telefon: 034922/60418

www.schmidts-landgasthof.de

www.facebook.com/schmidts.landgasthof

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen in unserem Haus, das eine lange Vorgeschichte hat.

Bereits 1854 wurde ein Schenkewirth Röthe erwähnt und 1861 erfolgte die Einweihung des neuen Tansaaes durch Gastwirt Dannenberg.

Viele andere Wirte folgten bis Johanna und Arnold Schmidt im Jahre 1956 die Landwirtschaft mit dem dazugehörigen Grundstück von der Erbgemeinschaft Hoppe kauften und schließlich ab 1963 die Bewirtschaftung der Gaststätte selbst betrieben.

Johanna Schmidt absolvierte zunächst eine Erwachsenenqualifizierung zur Kellnerin und leitete die Gaststätte Schmidt in Kommission des Konsums. Das bedeutete, Schmidts waren Eigentümer des Objektes, kauften sämtliche Waren beim Konsumgroßhandel, hatte das unternehmerische Risiko und erhielten zum Schluss – obwohl sie alles organisierten und alles bezahlten – nur eine Provision vom Gewinn der Gaststätte in Höhe von 43%. Der Konsum erhielt 57%!

1973 nahm Johanna Schmidt einen Kredit über 120.000 Ost-Mark mit 1% Zinsen auf. Von 1974

bis 1975 wurde gebaut. Es kamen die Garderobe, die Bühne, die Kellerbar, der kleine Saal, die Innentoiletten und eine Schwerkraftheizung für das ganze Objekt dazu.

Am 1. Juli 1990 übernahmen meine Eltern Gerhard und Sabine Schmidt die Gaststätte und nannten sie Landgaststätte. Die erfolgreiche Jugend-Disko, Familienfeiern und Betriebsfeiern wurden weitergeführt. Nach der Renovierung wurde die Oldie-Party geboren. 1991 erhielten sie einen Kredit über 300 000 DM mit einem Zinssatz von 8,75%. Damit erfolgte eine Grundsanie rung des Saals → Entfernung des gesamten Putzes, neue Fenster & Gardinen, Elektrik, Decke, Türen überall, neues Parkett, neue Stühle und schließlich 2 Billardtische. Die Küche benötigte ebenfalls → neue Elektrik, Fliesen, Abflüsse, Spülmaschine und Inventar, das zum Teil nach und nach angeschafft wurde. Seit dem 1. Januar 2011 betreibe ich den Gasthof in der dritten Generation und möchte mein gesammeltes Fachwissen zu Ihrem Wohle einsetzen.

Haben Sie eine schöne Zeit bei uns!

Ihr Carsten Schmidt

Vorspeisen

Kleiner Salatteller

frisch zubereitete Salate aus Weißkohl, Rotkohl,
Möhren, Gurken, Bohnen, Tomaten und Mais
mit Dressing



Großer Salatteller

frisch zubereitete Salate aus Weißkohl, Rotkohl,
Möhren, Gurken, Bohnen, Tomaten und Mais
mit Dressing

Suppen

Hühnersuppe „Schönhühnchen“

... für den kleinen Hunger



Soljanka

... für den kleinen Hunger



hausgemachter Nudleintopf

... für den kleinen Hunger

Unsere kleinen Speisen

Paar Wiener Würstchen

Bratwurst

Zwei Spiegeleier

serviert mit verschiedenen frisch zubereiteten Salaten

Gebackener Camembert mit Toast

Strammer Max

serviert mit verschiedenen frisch zubereiteten Salaten

Die Kennzeichnung der Allergene erfolgt in einer separaten Karte.

Fischgerichte

Filet vom Seehecht natur gebraten oder paniert
... für den kleinen Hunger



Steak vom schwarzen Heilbutt
... für den kleinen Hunger



Filet vom Zander natur gebraten oder paniert
... für den kleinen Hunger

Alle Speisen servieren wir mit frisch zubereiteten Salaten.

Leckere Gemüsebeilagen

Champignons
Schwarzwurzeln
Rotkohl
Möhren
Mischgemüse

Vegetarisches

4 Kartoffelpuffer *mit Apfelmus und Zucker-Zimt*

Rührei mit Kartoffeln und Gurkensalat

Gebackener Camembert *mit Toast*

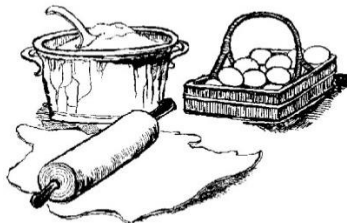
Bauernfrühstück ohne Speck

...für den kleinen Hunger

Veganes

Gemüsebolognese

Veganes Chili con carne



Aus Großmutter's Kochbuch

Schmidt's Zwiebelstippe
... für den kleinen Hunger



Schmidt's Sülze
... für den kleinen Hunger



Dietrichsdorfer Bauernfrühstück
... für den kleinen Hunger



hausgemachte Kohlroulade
... für den kleinen Hunger



Alle Speisen servieren wir mit frisch zubereiteten Salaten.

Beliebte Klassiker

Hähnchenbrustfilet *paniert oder natur gebraten*

... für den kleinen Hunger

Dietrichsdorfer Rostbrätl

... für den kleinen Hunger

Hamburger Schnitzel

... für den kleinen Hunger

Sahnegeschnetzeltes *aus Schwein oder Huhn*

... für den kleinen Hunger

Paprikageschnetzeltes *aus Schwein oder Huhn*

... für den kleinen Hunger



Alle Speisen servieren wir mit frisch zubereiteten Salaten.

Schnitzeleien vom Schwein

Zig**nersteak

... für den kleinen Hunger



Steak „Hawaii“ aus Schwein oder Huhn

... für den kleinen Hunger



Schweinesteak mit frischen Champignons

... für den kleinen Hunger



Zig**nerschnitzel

... für den kleinen Hunger



Braumeisterschnitzel

... für den kleinen Hunger



Schmidt's Jägerschnitzel

... für den kleinen Hunger

Der Küchenchef empfiehlt

Rinderroulade mit Rotkohl
... für den kleinen Hunger

Schweinemedallions mit Schwarzwurzeln
... für den kleinen Hunger

Wildschweinbraten^(O) mit Rotkohl
... für den kleinen Hunger

argent. Hüftsteak mit Kräuterbutter
... für den kleinen Hunger

Rehbraten^(O) mit Schwarzwurzeln
... für den kleinen Hunger



Alle Speisen servieren wir mit frisch zubereiteten Salaten.
(O) alkoholhaltig

Sättigungsbeilagen

Brot

hausgemachter Kartoffelsalat

handgeschälte Salzkartoffeln

Pommes frites

Kroketten

Herzoginkartoffeln

Röstkartoffeln

Reis

Nudeln

Alle Beilagen können als kleine Portion (1,00 €) bestellt werden.

Desserts

Schwedeneisbecher

(mit Eierlikör)

Vanilleeis mit heißen Früchten

Schwarzwaldbecher (ohne Alkohol)

Hausgemachte Geheimtips

Panna-cotta-Eis auf Pfirsich

Waldbeeren oder Nougat Parfait

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Quarkkuchen

Die komplette Dessertauswahl finden Sie in unserer Dessertkarte -
bitte fragen Sie nach.



Bier vom Fass

Ur-Krostitzer 0,3 l

Ur-Krostitzer 0,5 l

Radeberger 0,3 l

Radeberger 0,5 l

Gemischtes

Radler ⁽⁴⁾ 0,3 l

Diesel ^(2, 4) 0,3 l

Entenpool ⁽⁴⁾ 0,3 l

(2) coffeinhaltig (4) farbstoffhaltig

Flaschenbiere

Schöffelhofer -dunkel- 0,5 l

-naturtrüb-

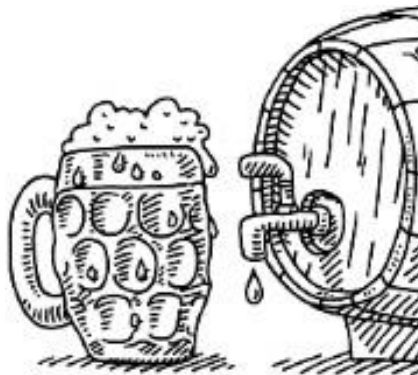
-alkoholfrei-

Ur-Krostitzer dunkel 0,5 l

Clausthaler, alkoholfrei 0,33 l

Vitamalz 0,33 l

(2) coffeinhaltig (3) chininhaltig (4) farbstoffhaltig



Alkoholfreie Getränke

Zahnaer Fassbrause ⁽⁴⁾ 0,2 l

„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“

Zahnaer Stilles Wasser 0,25 l

Zahnaer Mineralwasser 0,25 l

Coca-Cola ^(2,4) 0,2 l

Coca-Cola zero ^(2,4) 0,2 l

Fanta ⁽⁴⁾ 0,2 l

Sprite 0,2 l

Tonic Water ⁽³⁾ 0,2 l

Ginger Ale ⁽⁴⁾ 0,2 l

Säfte & Nektare von Fläminggarten

Orangensaft 0,2 l

Apfelsaft klar oder naturtrüb 0,2 l

Tomatensaft 0,2 l

Sauerkirsch Nektar 0,2 l

Multivitamin Nektar 0,2 l

Bananen Nektar 0,2 l

Banane-Kirsch 0,2 l

Apfelschorle klar oder naturtrüb 0,2 l

Warme Getränke

Tasse Kaffee

Kännchen Kaffee

Espresso

Doppelter Espresso

Cappuccino

Latte Macchiato

Heiße Schokolade

Chociatto (Heiße Schokolade mit Espresso)

Glas Tee

(Kamille, Pfefferminz, Kräuter, Früchte, grüner oder schwarzer Tee)

Glas Heiße Zitrone

Glühwein

Grog

Aperitifs

Martini bianco 0,1 l

Sherry medium sweet, medium dry, fino 5 cl

Campari 5 cl

Spirituosen

Kräuter

Fläminger Jagd	30%	2 cl
Jägermeister	35%	2 cl
Ramazotti	30%	2 cl
Fernet Branca	39%	2 cl
Underberg (Fläschchen)	44%	
Kümmerring (Fläschchen)	35%	



Wodka (* - gekühlt)

Nemiroff*	40%	2 cl
Smirnoff Red Label*	37,5%	2 cl
Absolut*	40%	2 cl
Grasovka	40%	2 cl
Skorppio	40%	2 cl
Ketel One	40%	2 cl
Ketel One Citron	40%	2 cl
Ciroc	40%	2 cl
Beluga	40%	2 cl
Grey Goose	40%	2 cl
Belvedere	40%	2 cl

Rum

Bacardi	8 Jahre	38%	2 cl
Havana	3 Jahre	40%	2 cl
Havana	7 Jahre	40%	2 cl
Appleton Estate	12 Jahre	43%	2 cl
Plantation	8 Jahre	42%	2 cl
Ron Zacapa	23 Solera	40%	2 cl

Whiskey Bourbon / Scotch / Rye

Jim Beam		40%	2 cl
Four Roses		40%	2 cl
Jack Daniels		40%	2 cl
Makers Mark		45%	2 cl
Woodford Reserve		43,2%	2 cl
Elijah Craig	12 Jahre	47%	2 cl
Ballantine's		40%	2 cl
Johnny Walker	Black	40%	2 cl
Chivas Regal	12 Jahre	40%	2 cl
Dimple		40%	2 cl
Bulleit Rye		45%	2 cl
Rittenhouse Rye		50%	2 cl

Obstbrände

Grassl Gebirgs Obstler	38%	2 cl
Williams Christ Birne	40%	2 cl
Grappa Cellini	38%	2 cl
Papidoux Calvados	40%	2 cl
Scheibel <i>finesse</i> Birne	40%	2 cl
Scheibel <i>finesse</i> Himbeer	40%	2 cl

Gin

Finsbury Platinum	47%	2 cl
Bombay Sapphire	47%	2 cl
Tanqueray	47,3%	2 cl
Tanqueray No.10	47,3%	2 cl
Tanqueray Old Tom	47,3%	2 cl
Beefeater	47%	2 cl
Plymouth	41,2%	2 cl
Hendrick`s	44%	2 cl

Aquavit (eiskalt)

Bommerlunder	38%	2 cl
Maltserkreuz Aquavit	40%	2 cl
Linie Aquavit	41,5%	2 cl
Helbings feiner Aquavit	42%	2 cl

Single Malt

Glenkinchie		12 Jahre	40%	2 cl
Knockando		12 Jahre	43%	2 cl
Knockando		18 Jahre	43%	2 cl
Auchentoshan		12 Jahre	40%	2 cl
Auchentoshan		Springwood	40%	2 cl
Aberlour		12 Jahre	40%	2 cl
Oban		14 Jahre	43%	2 cl
Oban		Destiller's Edition	40%	2 cl
Dalwhinnie		15 Jahre	43%	2 cl
Dalwhinnie		Destiller's Edition	43%	2 cl
Glenfiddich		12 Jahre	40%	2 cl
Glenfiddich		15 Jahre	40%	2 cl
Glenfiddich		IPA	40%	2 cl
Glenfiddich		Project XX	40%	2 cl
Glenmorangie		12 Jahre	40%	2 cl
Glenmorangie	Quinta Ruban	12 Jahre	46%	2 cl
Cragganmore		12 Jahre	40%	2 cl
Cardhu		12 Jahre	40%	2 cl
Dalmore		12 Jahre	40%	2 cl
Clynelish		14 Jahre	46%	2 cl
The Glenlivet		12 Jahre	40%	2 cl
The Glenlivet		15 Jahre	40%	2 cl
The Balvenie	Double Wood	12 Jahre	40%	2 cl
The Balvenie	Caribbean Cask	12 Jahre	40%	2 cl
Bunnahabhain		12 Jahre	46,3%	2 cl

Scapa	Skiren	40%	2 cl
Scapa	16 Jahre	40%	2 cl
Bruichladdich	Islay Barley 2009	50%	2 cl
Bruichladdich Signatory	23 Jahre	46%	2 cl
Talisker	10 Jahre	45,8%	2 cl
Talisker	Port Ruighe	45,8%	2 cl
Talisker	Distiller's Edition	45,8%	2 cl
Highland Park	12 Jahre	40%	2 cl
Ardbeg	10 Jahre	46%	2 cl
Ardbeg	Corryvreckan	57,1%	2 cl
Ardbeg	Uigeadail	54,2%	2 cl
Ardbeg	An Oa	46,6%	2 cl
Laphroaig	10 Jahre	40%	2 cl
Laphroaig	Px Cask	48%	2 cl
Laphroaig	Triple Wood	48%	2 cl
Caol Ila	12 Jahre	43%	2 cl
Caol Ila Gordon & MacPhail	13 Jahre	46%	2 cl
Caol Ila	Distiller's Edition	43%	2 cl
Lagavulin	8 Jahre	48%	2 cl
Lagavulin	12 Jahre	56,8%	2 cl
Lagavulin	16 Jahre	43%	2 cl
Lagavulin	Distiller's Edition	43%	2 cl

Ein Auszug unseres Single Malt Sortiments.

Liköre

Pfefferminzlikör	18%	2 cl
Saure Kirsche	16%	2 cl
Saurer Apfel	16%	2 cl
Apfelkorn	16%	2 cl
Bailey's Irish Cream	17%	2 cl
Frangelico	20%	2 cl
Himbeerlikör	14%	2 cl
Ouzo 12	38%	2 cl
Molinaro Sambuca	40%	2 cl
Amaretto di Saronno	28%	2 cl
Licor 43	31%	2 cl
Southern Comfort	14%	2 cl

Weinbrände & Cognac V.S.O.P.

Wilthener Goldkrone	28%	2 cl
Feiner alter Wilthener	36%	2 cl
Weinbrand Metaxa*****	38%	2 cl
Prince de Polignac	40%	2 cl
Remy Martin	40%	2 cl
Martell	40%	2 cl

Sonstiges

Cuervo Tequila Silver	38%	2 cl
Cuervo Tequila Gold	38%	2 cl
Cuervo Tequila Tradicional	38%	2 cl
Nord. Doppelkorn	38%	2 cl

Longdrinks

Rum Cola (2,4) 0,3 l

→Bacardi white 37,5%, Appleton classic 40%

→Havanna Club 3y 40%, Captain Morgan 35%

→Havanna Club 7y 40%

Gin Tonic (3) 0,3 l

→Finsbury Platinum 47%

→Bombay Sapphire 47%, Plymouth Gin 41,2%

→Hendrick's 44%, Tanqueray No.10 47,3%

Wiskey Cola (2,4) 0,3 l

→Jim Beam 40%

→Four Roses 40%, Jack Daniels 40%

→Maker's Mark 45%

Wodka Orange/Tonic ⁽³⁾ 0,3 l

→Nemiroff 40%

→Smirnoff 37,5%, Absolut 40%

→Grey Goose 40%, Beluga 40%

Licor 43 Milch 0,3 l

Southern Ginger 0,3 l

Campari Orange 0,3 l

Tequila Sunrise 0,3 l

Aperol Grapefruit 0,3 l

Grüne Wiese 0,3 l

Wodka Red Bull 0,3 l

Aperol Sprizz 0,2 l

Hugo 0,2 l

Hugo *alkoholfrei* 0,2 l

(2) coffeinhaltig (3) chininhaltig (4) farbstoffhaltig

Weißweine aus Jessen

Kerner (halbtrocken) 0,2 l

blumig, leicht, angenehme Süße

Passend zu: Nachspeise oder einfach so

0,75 l

Müller-Thurgau (trocken) 0,2 l

spritzig, leicht, fruchtig mild

Passend zu: würzige Speisen, hellem Fleisch und Fisch

0,75 l

Scheurebe, Kabinett (trocken) 0,2 l

würziger Duft von schwarzer Johannisbeere

Passend zu: Fischgerichte

0,75 l

Rotwein aus Jessen

2011er Acolon QbA (trocken)

Kreuzung von 1971 zwischen Lemberger und Dornfelder

Passend zu: kräftigem Braten von Wild und Rind

Nur als Flasche im Angebot!

0,75 l

Qualitätsweine aus eigenem Anbau vom
Weingut Bergdolt-Reif und Nett
[Deutschlands bester Jungwinzer 2015]

Weißweine aus der Pfalz

* lieblich *

Irgendwas mit B *Creation*

Nase: Richtung Apfel

Mund: aromatisch, zarte Fruchtsüße

Passend zu: Steak Hawaii und Frucht-desserts

Glas 0,2 l

Flasche 0,75 l

Gewürztraminer *Avantgarde*

Nase: duftige Traminernase, Ananas und Apfel

Mund: traubige Süsse und mineralische Frische

Passend zu: Desserts und Apfelstrudel

Glas 0,2 l

Flasche 0,75 l

* halbtrocken *

Leib & Seele *Creation*

Nase: Duft von weisser Johannisbeere und Honigmelone

Mund: angenehmer Süßekick und frische Mundfülle

Passend zu: Freiluft-Snacks

Glas 0,2 l

Flasche 0,75 l

* trocken *

Weisswein *Creation*

Nase: traubige Frucht

Mund: weiche Säure, fruchtig nach Pfirsich und Mango

Passend zu: frischen, grünen Salaten

Glas 0,2 l

Flasche 1,0 l



Riesling *Tradition*

Nase: frisch, etwas Kräuterbonbon und nasse Steine

Mund: füllig und weich, Limette-u Apfelnote, mineralisch

Passend zu: Fisch, asiatischer Küche, kräftigem Käse

Glas 0,2 l

Flasche 1,0 l

Grauburgunder *Tradition*

Nase: zarter Traubenduft, Nuancen von Birne und Limette

Mund: gute Säurefrische, lebendig

Passend zu: herzhafter Speisebegleiter, Zig**ner Schnitzel

Glas 0,2 l

Flasche 0,75 l

Weißburgunder *Avantgarde*

Nase: Fruchtnoten mit feinen würzigen Akzenten

Mund: Kraftvoll, Noten von Apfel u reifen gelben Früchten

Passend zu: Fisch und Hähnchenbrust

Glas 0,2 l

Flasche 0,75 l

Chardonnay *Nett Specials*

Nase: würzige Holznote, leicht süße Ananas und Banane

Mund: gute Frische

Passend zu: Zander und Geschnietzeltem

Glas 0,2 l

Flasche 0,75 l

Eiswein

Riesling Eiswein

großer, erlesener, edler Wein

geerntet am 10. und 11. Dez. 2002

bei -11°C von 5.00-8.30 Uhr

Weißherbst

* trocken *

Rosé *Tradition*

Nase: Duft von Erdbeere, Kirsch und etwas Himbeer

Mund: frisch, saftig und ausbalanciert

Passend zu: Picknickbegleiter, Strammer Max

Glas 0,2 l

Flasche 0,75 l

Rotweine aus der Pfalz

* lieblich *

Irgendwas mit L

Nase: zarte Kirsche, angenehm leicht

Mund: kirschiger Gaumen mit feinwürzig-süßer Rundung

Passend zu: Käse und würziges Ratatouille

Glas 0,2 l

Flasche 0,75 l

* halbtrocken *

Leib & Seele Creation

Nase: feine Noten von Kirsche und Brombeere

Mund: saftig und harmonisch mit würzigen Nuancen

Passend zu: Käse und vieles mehr (fruchtiger Rotwein)

Glas 0,2 l

Flasche 0,75 l



** trocken **

Dornfelder Rotwein

Nase: fruchtig, pikant

Mund: saftige Frucht mit guter Säure

Passend zu: Hüftsteak, Angus-Rind

Glas 0,2 l

Flasche 0,75 l

Spätburgunder *Avantgarde „Hölle“*

Nase: beerige und kirschige Nase mit würziger Frucht

Mund: geschmeidig und ausgewogen, leichte Röstaromen

Passend zu: Ente und Gans, Wildbraten

Glas 0,2 l

Flasche 0,75 l

Merlot *Avantgarde „Kreuz“*

Nase: delikate, feinröstige Beerenaromatik

Mund: saftig und elegant, rauchig-süßliches Finish, Kaffee

Passend zu: Pfannen- und Bratgerichte, Wildgerichte

Glas 0,2 l

Flasche 0,75 l

Champagner

Bollinger Special Cuvee

Weingut: Bollinger

Aroma: fruchtig, jung und mit gewissen Zitrusnoten

Honig und an geröstete Nüsse

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Glas 0,1 l

Flasche 0,75 l

Sekt im Champagnerverfahren

Glas Sekt * alkoholfrei * 0,1 l

Glas Sekt 0,1 l

🍷 lieblich, halbtrocken, trocken, extra brut 🍷

* alkoholfrei *

Brunetti - der alkoholfreie Sekt

Hersteller: Bergdolt-Reif und Nett

0,75 l

* „halbtrocken“ *

Riesling Sekt

Hersteller: Bergdolt-Reif und Nett

0,75 l

* trocken *

Riesling *extra brut*

Hersteller: Bergdolt-Reif und Nett

0,75 l

Weißer Burgunder *brut*

Hersteller: Bergdolt-Reif und Nett

0,75 l

Prosecco *Brunetto*

Hersteller: Bergdolt-Reif und Nett

0,75 l

Gastronomisches

Die schottische Familie isst im Restaurant.

Der Familienvater zum Kellner: "Die Fleischreste, die übrig geblieben sind, packen Sie sie mir bitte ein, die nehmen wir für den Hund mit."

Jubeln die Kinder: "Toll, Vati kauft uns einen Hund!"

"Herr Ober, bitte einen Martini." "Dry?"
"Hören Sie schwer? Ich sagte EINEN MARTINI."

Gast: "Das Schnitzel schmeckt wie ein alter Hauslatschen, den man mit Zwiebeln eingerieben hat!"

Ober: "Donnerwetter! Was Sie nicht schon gegessen haben?"

Gast: "Herr Ober, auf der Karte steht
'Touristenkaviar'. Was ist den das?"

Ober: "Eine Schüssel Reis und eine schwarze
Sonnenbrille..."

Ein Mann torkelt zu vorgerückter Stunde in eine
Bar, zieht sich an
der Theke hoch und bestellt lallend beim Wirt:
"Eien Scodsch mit achd Eiswürfln."

Der Wirt brummig:

"Glauben Sie nicht, dass das in Ihrem Zustand
zuviel ist?"

"Aso gut, dann nur mit fünf Eiswürfl..."

"Herr Ober, ich möchte für morgen Abend einen
Tisch bestellen."

"Nahörnsema, wir sind ein Restaurant und keine
Möbelhaus."

"Herr Ober, was ist eigentlich der Unterschied
zwischen einem Braten
zu 8,50 und 11,50?"

"Der teurere Braten schneidet sich leichter."

"Aha, er ist also zarter ..."

"Das nicht, aber wir geben ein schärferes Messer
dazu !"

"Herr Ober, ich warte jetzt schon fast eine
Stunde. Haben Sie mich vergessen ?"

"Aber nein! Sie sind doch der Schweinskopf mit
Knoedelfuellung!"

Kommt ein Mann in ein Restaurant und sagt:

"Herr Ober, ich hätte gern 'n Ochenschwanz
und zwei Eier."

Sagt der Ober: "Ich auch."

Für unsere lieben Gäste

*Wenn Dir zu hoch die Preise scheinen,
darfst Du's dem Wirt nicht übel meinen.*

*Mit diesem sollst Du nicht zanken,
magst dich beim Bundestag bedanken.*

*Anstatt zu grollen und zu zetern,
beschwer' Dich bei den Volksvertretern!*

*Die Du voll Weisheit und Verstand
in die Hauptstadt hast gesandt.
Drum trag die neue Steuer heiter -
und sei das nächste Mal gescheiter!*



Dietrichsdorf ist der Form nach ein Rundling und wurde im 13. Jahrhundert nach dem damaligen Lokator Dietrich benannt.

Das idyllisch gelegene Dörfchen befindet sich im Vorfläming, etwa neun Kilometer nordöstlich der Lutherstadt Wittenberg.

In der Mitte der ursprünglichen Dorfanlage befindet sich die Kirche mit dem abseits stehenden Glockenturm.

Kiefernwälder begrenzen im Süden, Osten und Norden den Blick über die weite Gemeindeflur. Nach Westen öffnet sich die flache Elbelandschaft.

Der kinderfreundliche Ort hat keine Industrie, keinen Durchgangsverkehr und bietet Ruhe und Entspannung.

In der 250 Seelengemeinde sorgt unsere Jagdhornbläsergruppe für kulturellen Ausgleich.