Schloss Diedersdorf

Das Schloss Diedersdorf und seine Geschichte

Das Schloss mit seiner 200-jährigen 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 den Ort 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 Nutzer 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 in 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!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie nach unserer separaten Speisekarte!

Schloss Diedersdorf

Suppen & Eintöpfe

Kürbis-Zitronengras Suppe
8,90 €

Tageseintopf nach Empfehlung der Küche
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal
9,50 €

Salate

Winterlicher Feldsalat
mit Orange, Granatapfelkernen, gerösteten Nüssen
und Ziegenkäse an Honig-Senf-Dressing
15,90 €

wahlweise mit 160 g Hühnchenbrustfilet + 8,90 €

Rote Beete Carpaccio
mit geriebenem Feta, Wildkräutern, Blüten,
Kürbis-Kumquat-Chutney und Himbeerpulp
16,90 €

Schloss Diedersdorf

Gutshofküche

Schloss-Burger

mit 180 g Rinder-Patty, roten Zwiebeln, Cheddarkäse,
Gewürzgurke und Schloss-Sauce
19,90 €

Den Burger servieren wir wahlweise mit Pommes Frites 6,50 € oder Süßkartoffelpommes 7,50 €

Gegrillte Hähnchenbrust (ca. 180g)

überbacken mit Tomate & Cheddarkäse dazu Kartoffel-Wedges
und Kräuterquark
19,90 €

Berliner Kalbsleber

mit Zwiebelringen, Apfelringen und hausgemachtem
Kartoffelstampf
25,90 €

Für Nachbestellungen von Beilagen und Soßen berechnen wir jeweils 3,- Euro
Gerne packen wir Ihnen das übrig gebliebene Essen ein. Für die Verpackung erlauben wir uns 1,- € zu berechnen

Schloss Diedersdorf

Gutshofküche

Zanderfilet
mit hausgemachtem Kartoffelstampf und Dill-Senf-Sauce
26,90 €

Wiener Kalbsschnitzel
mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeermarmelade
29,90 €

Geschmorte Rinderbäckchen
dazu Mini-Rösti-Gratin, wilder Brokkoli,
Babymöhren und Sauce
29,90 €

Rumpsteak 200g
mit Pommes Frites und Sauce Béarnaise
31,90 €

Für Nachbestellungen von Beilagen und Soßen berechnen wir jeweils 3,- Euro
Gerne packen wir Ihnen das übrig gebliebene Essen ein. Für die Verpackung erlauben wir uns 1,- € zu berechnen

Schloss Diedersdorf

Winterliches

Rosa gebratene Entenbrust
wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl, Kartoffelklößen
und Honig-Orangen-Sauce
24,90 €

Edelhirschgulasch
mit Butterspätzle, Rotkohl, Birne und Preiselbeermarmelade
26,90 €

½ knusprige Ente
wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl, Kartoffelklößen
und Honig-Orangen-Sauce
29,90 €

Ofenfrische Gänsekeule
wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl, Kartoffelklößen
und Honig-Orangen-Sauce
39,90 €

Für Nachbestellungen von Beilagen und Soßen berechnen wir jeweils 3,- Euro
Gerne packen wir Ihnen das übrig gebliebene Essen ein. Für die Verpackung erlauben wir uns 1,- € zu berechnen

Schloss Diedersdorf

Vegetarisch & Pescetarisch

Winterlicher Feldsalat
mit Orangen, Granatapfelkernen, gerösteten Nüssen
und Ziegenkäse an Honig-Senf-Dressing
15,90 €

Rote Beete Carpaccio
mit geriebenem Feta, Wildkräutern, Blüten,
Kürbis-Kumquat-Chutney, Himbeerpulp
16,90 €

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs
3 knusprig gebackene Kartoffelpuffer, Räucherlachs, Kräuterquark
und Salatbeilage
17,90 €

Pasta in hausgemachter Kürbiscreme
dazu Cherry-Tomaten, wilder Brokkoli und Parmesansplitter
17,90 €

Vegan

Veganer Schloss-Burger
Süßkartoffel-Amarant-Patty mit Salat, Gewürzgurken, Tomaten
und Schloss-Sauce
18,90 €

Den Burger servieren wir wahlweise mit Pommes Frites 6,50 € oder
Süßkartoffelpommes 7,50 €

Schloss Diedersdorf

Für unsere kleinen Gäste

Kloß mit Sauce und Rotkohl
7,90 €

Kleiner Schnitzelkönig
Hähnchenschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelstampf,
dazu Buttergemüse und Sauce
11,90 €

Chicken-Party
5 hausgemachte Chicken Finger
mit Pommes Frites
9,90 €

Piraten-Fang
2 knusprig gebackene Seelachsfilets
mit hausgemachtem Kartoffelstampf, dazu Buttergemüse
12,90 €

Räuber-Teller
„Bestelle dir einen Teller und Besteck
und klaue bei deinen Eltern“
0,00 €

Für Nachbestellungen von Beilagen und Sauce berechnen wir jeweils 3,- Euro
Gerne packen wir Ihnen das übrig gebliebene Essen ein. Für die Verpackung erlauben wir uns 1,- € zu berechnen

Schloss Diedersdorf

Dessert

Oma´s Landkuchen
4,90 €
Fragen Sie nach unserem Angebot!

Warmes Schokoküchlein
mit flüssigem Schokoladenkern
und einer Kugel Vanilleeis
8,90 €

Eisbecher „Heiße Liebe“
2 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren, Sahne
8,90 €

Germknödel
gefüllt mit Pflaumenmus auf Vanillesoße
11,90 €

Schloss Diedersdorf

Alkoholfreie Getränke

Warme Getränke

Espresso	Tasse	3,00 €
doppelter Espresso	Tasse	4,50 €
Espresso Macchiato	Tasse	3,90 €
Kaffee	Tasse	3,00 €
Kaffee	Pott	3,90 €
Cappuccino	Pott	3,90 €
Latte Macchiato	Glas	4,50 €
Milchkaffee	gr. Pott	4,50 €
Heiße Schokolade	Pott	3,50 €
Schoko-Presso	Pott	4,50 €
Kamillentee, Pfefferminztee Früchtetee, Rooibos-Vanille-Tee	Pott	2,90 €

Erfrischungsgetränke

Coca-Cola	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €
Coca-Cola Zero	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €
Fanta	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €
Sprite	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €
Mineralwasser	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €
Diedersdorfer Mineralwasser classic oder naturell	Fl. 0,70 l	7,90 €
Tonic Water	Fl. 0,25 l	3,90 €
Bitter Lemon	Fl. 0,25 l	3,90 €
Apfelsaft / Orangensaft / KiBa	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €
Rhabarberschorle	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €

Schloss Diedersdorf

Getränke

Aperitif

Lillet Wild Berry	0,2 l	8,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,50 €
Glühwein	Pott	4,50 €

Bier

Schlossbräu vom Fass	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
	1,0 l	9,90 €
Radler	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
Löwenbräu dunkel	0,5 l	5,90 €
Löwenbräu alkoholfrei	0,5 l	5,90 €
Franziskaner Hefeweißbier, hell	0,5 l	6,00 €
Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei	0,5 l	6,00 €
Berliner Weiße mit Schuss, Rot oder Grün	Fl. 0,33 l	4,50 €

Spirituosen

Fürst Bismarck	2 cl	3,00 €
Bacardi Rum	2 cl	3,00 €
Mayer ‘s Rum	2 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,90 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Jim Beam	2 cl	3,90 €
Ballantine’s	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 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Underberg	Fl. 2 cl	3,00 €

Schloss Diedersdorf

Flaschenweine

Weißweine

Weißburgunder, 2025 QbA, trocken, Weingut Langenwalter – Pfalz	Fl. 0,75 l	27,90 €
Müller-Thurgau, 2025 QbA, feinherb, Weingut Ernst Bretz – Rheinhessen	Fl. 1,0 l	28,90 €
Riesling, 2025 QbA, trocken, Weingut Andres – Pfalz	Fl. 1,0 l	31,90 €
Grauburgunder, 2025 QbA, trocken, Weingut Ernst Bretz – Rheinhessen	Fl. 0,75 l	32,90 €

Rotweine

Cabernet Sauvignon, 2024 Weingut Langenwalter – Pfalz	Fl. 1,0 l	31,90 €
Montepulciano d'Abruzzo DOC, 2024 “La Reggia” – Abruzzen	Fl. 1,0 l	31,90 €
Nero d´Avola DOC, 2025 “Cataldo” – Sizilien	Fl. 1,0 l	32,90 €

Roséwein

Bardolino Chiaretto, 2025 „La Reggia“ – Venetien	Fl. 1,0 l	29,90 €

Schloss Diedersdorf

Offene Weine

Weißweine

Weißburgunder (QbA, trocken)	0,2 l	7,90 €
Müller-Thurgau (QbA, feinherb)	0,2 l	7,90 €
Riesling (QbA, trocken)	0,2 l	7,90 €
Weinschorle	0,2 l	7,90 €

Rotweine

Cabernet Sauvignon	0,2 l	7,90 €
Montepulciano d'Abruzzo DOC	0,2 l	7,90 €

Roséwein

Bardolino Chiaretto	0,2 l	7,90 €
Weinschorle	0,2 l	7,90 €

Sekt & Champagner

Prosecco Schloss Diedersdorf	Fl. 0,75 l	28,90 €
Haussekt Schloss Diedersdorf	Fl. 0,75 l	34,90 €
Moet & Chandon	Fl. 0,75 l	110,00 €
Glas Sekt	0,1 l	5,90 €

Unsere Spezialitäten aus der Schlossbrennerei

Diedersdorfer Schlossgeist (38% / 40%)	2 cl	3,50 €
Diedersdorfer Schlosslikör (20%)	2 cl	3,50 €

Schloss Diedersdorf

DEIN PLATZ IN UNSEREM TEAM

Ein besonderer Ort. Vielfältige Aufgaben. Gemeinsam Gastgeber sein.

GRÜNFLÄCHEN & GARTEN (m/w/d)

Vollzeit / Teilzeit

Du hast einen grünen Daumen? Pflege unsere Außenanlagen, Rasen und Hecken und sorge dafür, dass sich unsere Gäste rundum wohlfühlen.

Bewerbung an Salina Worm · salinaworm@schlossdiedersdorf.de

KOCH (m/w/d)

Vollzeit / Teilzeit

Bring deine Leidenschaft fürs Kochen in unsere À-la-carte-Restaurants Schmiede und Pferdestall ein. Freu dich auf ein abwechslungsreiches gastronomisches Umfeld.

Bewerbung an Salina Worm · salinaworm@schlossdiedersdorf.de

RESTAURANT & SERVICE (m/w/d)

Vollzeit / Teilzeit / Aushilfe

Du liebst es, Gäste zu begeistern? Unterstütze unser Serviceteam in den urigen Restaurants sowie bei Hochzeiten, Firmen- und Privatfeiern.

Bewerbung an Salina Worm · salinaworm@schlossdiedersdorf.de

SCHLOSSBÜRO (m/w/d)

Vollzeit / Teilzeit / Ausbildung

Du bist organisiert und kommunikativ? Unterstütze unser Schlossbüro mit E-Mails, Telefonanfragen, Büroorganisation sowie der Erstellung von Listen und Übersichten.

Bewerbung an Daniela Preska · dpreska@schlossdiedersdorf.de

REZEPTION (m/w/d)

Vollzeit / Teilzeit / Aushilfe

Du bist freundlich, organisiert und hast Freude am Umgang mit Gästen? Dann begrüße unsere Gäste an der Rezeption, betreue Anfragen und Reservierungen, erstelle Rechnungen und unterstütze einen reibungslosen Ablauf.

Bewerbung an Daniela Preska · dpreska@schlossdiedersdorf.de

NEUGIERIG GEWORDEN? WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG!

Schloss Diedersdorf

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