

Hotel Villa Sorgenfrei

VILLA
Sorgenfrei



In ruhiger Lage vor den Toren der Residenzstadt Dresden und eingebettet in eine knapp 7.000 qm große Garten- bzw. Parkanlage, ist das ehemalige "Haus Sorgenfrei" eines der schönsten und repräsentativsten ehemaligen Weingüter der Lößnitz.

Zwei Weltkriege hat die Villa, die von Bauhistorikern dem Dresdner Zopfstil, einer Zeit zwischen gemäßigtem Rokoko und Klassizismus, zugeordnet wird, unbeschadet überstanden. Nach zwei aufwändigen Sanierungs- und Rekonstruierungsphasen in den 90er Jahren und zuletzt im Frühjahr 2016 erstrahlt das unter der höchsten Stufe des Denkmalschutzes stehende Hotel heute in neuem Glanz.

Mit seinem eindrucksvollen Dachreiter, der von zwei Fullhörnern geschmückten Uhr, dem Belvederetürmchen, einem vergoldeten Greif als Wetterfahne, der historischen Garten- und Parkanlage sowie den liebevoll sanierten Gebäuden verbindet das Haus den Charme längst vergangener Zeiten mit höchstem Komfort. Neben dem Restaurant im ehemaligen Fest- und Gartensaal erwarten Gäste 14 individuelle Zimmer und zwei Suiten.

In unserem Restaurant Atelier Sanssouci servieren wir Ihnen feine französische Landhausküche mit dem Fokus auf sächsischen Weinen und dem Bezug von regionalen Erzeugnissen.

Wir haben aktuell Weine von 12 sächsischen Winzern auf der Weinkarte. Es gibt ein ausgewogenes Angebot entlang der Weinstraße von Pirna, Pillnitz über Radebeul, Meißen bis hin nach Diesbar Seußlitz.

Wichtig für uns auf der Karte sind nachhaltige Erzeuger, für unsere Region authentische Weine & Trauben, sowie eine Bandbreite an Weinen, welche zeigt was in unserem Elbtal so alles möglich ist.

So z.Bsp. Rieslinge von Klaus Zimmerling, Karl Friedrich Aust, Schloß Proschwitz

Hotel Villa Sorgenfrei

✉ Augustusweg 48
01445 Radebeul

☎ Telefon: [03517956660](tel:03517956660)

🏠 Webseite:
www.hotel-villa-sorgenfrei.de

Ansprechpartner

[Antje Kirsch](#)

Vermarktung an Wiederverkäufer

Der Anbieter vermarktet seine Produkte auch an Wiederverkäufer.

Gastronomischer Service

Der Anbieter bietet einen eigenen gastronomischen Service an.

& Jan Ulrich.

Weißer & Grauer Burgunder von Klaus Zimmerling, Martin Schwarz, Andreas Kretschko, Hof Lößnitz, Schloß Wackerbarth, Prinz zur Lippe.

Aber inzwischen eben auch Blaufränkisch von Schloß Wackerbarth, wie auch Nebbiolo & Chardonnay von Martin Schwarz.

Feste Bestandteile unserer Speisekarte sind heimisches Gemüse und Obst sowie Fleisch & Wurstwaren von regionalen Erzeugern. Unser Frühstück besteht zu über 90 % aus einheimischen Produkten von Erzeugern wie Bauernhof Kroll - Wildfleischerei Schempp - Metzger Stolle Meißen - Obst & Gemüsebau Klunker in Radebeul - Kelterei Walther - Käserei Familie Vetter in Wehrsdorf

Unser Menü ist auf die französische Küche ausgerichtet, aber durch sächsische Produkte & Erzeuger fundamentiert.

Unsere Bilder

