

Frisches aus der Heimat

– gesund & kreativ zubereitet

In Liebenberg beziehen wir einen wachsenden Anteil von Lebensmitteln von unserem Gutsbetrieb: Aus der Gärtnerei kommen Gemüse und Kräuter, die Hühner in unserem Hühnermobil liefern frische Eier. Zudem werden Gänse- und Entenküken sowie Schafe und Uckermärkische Rinder aufgezogen. Das im Restaurant angebotene Wildbret stammt aus den Liebenberger Wäldern. Auf unseren Frühstücksbuffets gibt es keine Portionspackungen – die Marmelade kochen wir selbst, die Limonaden rühren wir frisch an. Dabei verwenden wir Früchte aus unserer Schlossgärtnerei. Von unserem biologisch orientierten Anbau und unserer artgerechten Tierhaltung können Sie sich bei einem Besuch unserer Schlossgärtnerei und unserer Tiere überzeugen.

Regionale Partner beliefern das Hotel mit Lebensmitteln aus eigener Erzeugung und informieren uns transparent über deren Herkunft.

Bergsdorfer Wiesenrind: „Rindfleisch und Wurstprodukte aus eigener Zucht in verschiedenen Abpackungen. Unsere Rinder wachsen in Mutterkuhhaltung im Herdenverband auf und verbringen ihr ganzes Leben draußen auf den Bergsdorfer Wiesen und auf der Winterkoppel am Fichtenberg. Aus diesem Bestand schlachten wir Färsen, d.h. weibliche Jungrinder, im Alter von ca. 22 Monaten, da Färsenfleisch durch feinere Marmorierung und kürzere Muskelfasern zarter und intensiver im Geschmack im Vergleich zu Bullenfleisch ist.“

Bäckerei Vollkern: „Alle Rohstoffe, die wir für unsere Backwaren verarbeiten, stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Haupt-Getreide Dinkel, Roggen und Weizen bauen für uns verschiedene Demeter-Bauern in der Region an. Beste Zutaten und richtiges Handwerk allein aber reichen nicht! Was unsere Backwaren ausmacht, ist die Liebe, die drin steckt. Denn uns verbindet die Liebe zum Backen mit unserem Beruf. Die Zufriedenheit jedes Mitarbeiters und das Bewusstsein, am richtigen Platz zu sein und gebraucht zu werden, können Sie in unseren Produkten schmecken!“

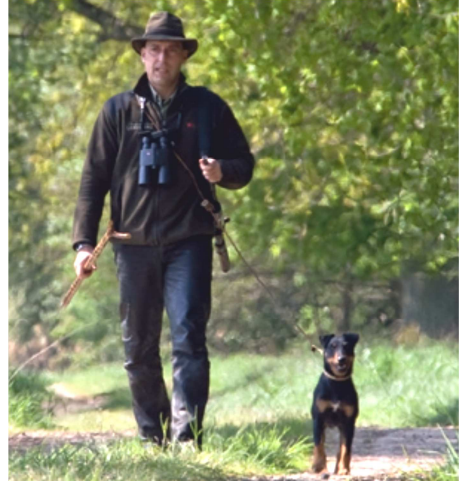
Bäckerei Stadige: „Seit dem Jahre 1886 besteht die Bäckerei in Bergsdorf! Über mehrere Generationen hinweg übernahm Sandra Kiesewetter 2006 diese von Ihrem Vater Gerd Stadige. Die Handwerksbäckerei ist stets bedacht ihren Kunden Frische und Qualität zu liefern.“

Besuchen Sie unseren Gutshofladen und nehmen Sie ein Stück Liebenberg mit nach Hause!

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit!

Frisch aus dem Liebenberger Wald

Unsere rund 1.900 ha wild- und waldreichen Gebiete waren über Jahrhunderte Ziel passionierter Jäger und Naturliebhaber. Dam-, Muffel-, Schwarz- und Rehwild bieten abwechslungsreiche und spannende Jagdmöglichkeiten. Frank Luck, Biathlon-Olympiasieger, hat in Liebenberg seine Passion zum Beruf gemacht und organisiert alles rund um die Jagd. Das erlegte Wildbret wird in dem in direkter Nachbarschaft liegenden Wildverarbeitungsbetrieb zu hochwertigen Produkten veredelt und in unserem Hofladen unter der Marke „Liebenberger Wildprodukte“ verkauft und natürlich in der Liebenberger Küche zu ausgewählten Speisen verarbeitet. Eine intakte Umwelt und der artgerechte Umgang mit ihr machen das Wildbret zu dem, was es ist: das gesündeste, ehrlichste und nachhaltigste Lebensmittel!



KRÄUTER & JUNGE BLATTSALATE

Fasanenbrust, Wildschinken, Apfelkompott, Salbei
14,50 Euro

LIEBENBERGER WILD-CURRYWURST

Wildbratwurst, Rotbusch-Orangen-Chilisauce, Süßkartoffel-Pommes
7,50 Euro

GUTSHOF-WILD- VESPERBRETT

Liebenberger Wildschinken, Salami, Wildterrinen, Spreewaldgurke, Kräuter-Kartoffelsalat, Gutshofbrot
15,50 Euro

WILDKRAFTBRÜHE

Blätterteig, Gemüseperlen
6,50 Euro

WILD-BURGER

Hamburger Wild, Apfel-Birnen-Chutney, Eisberg, Tomate, Gurke, Gewürz-Pommes
14,50 Euro

WILDSCHWEINRÜCKEN AUS UNSEREM FORST

Zitronenpfeffer, Rhabarber, Radieschen, Kartoffeltaschen
18,50 Euro

DAMWILDKEULE

Schalotten, Rotwein, Fenchel, Senf-Kartoffelpüree
23,50 Euro

Aus Liebenberg & der Region

STRAMMER MAX

Schinken vom Gutsschwein & Wild, Gutshof-Spiegelei, Kräuter-Schmand, Spreewaldgurke
8,90 Euro

JAHRESZEITEN-SALAT

Blattsalate, konfierte Kirschtomaten, geröstete Walnüsse, Senf-Rapsölmarinade
5,80 Euro

SPREEWÄLDER SENFGURKENSUPPE

Spreewaldgurken, geräucherte Gutshof-Mettwurst
6,50 Euro

FRIKASSEE VOM GUTSHOF-HUHN

Zuckerschoten, Gemüse- Würfel, Vollkornreis
15,80 Euro

GUTSHOF-SCHWEINEFILET

Orangen-Basilikum-Kohlrabi, Teller-Rösti
17,50 Euro

ROULADE VOM BERGSDORFER RIND

Spreewaldgurke, Speck, Zwiebel, Kartoffel-Selleriestampf, Karotten
19,50 Euro

KANINCHENKEULE

Morcheln, Frühlingslauch, Bandnudeln
16,80 Euro

LAMMRÜCKEN

Apfel-Senf, Kartoffelwürfel, dreierlei Bohnen
23,50 Euro

SCHNITZEL VOM LINUMER KALBSRÜCKEN

lauwarmer Tomaten-Kapern-Kartoffelsalat
21,50 Euro

MÜRITZ-STÖRFILET

Grüner Spargel, Kirschtomate, Zitronenpfeffer, Kartoffel
22,50 Euro

Vegetarisch & Vegan

VEGIE-BURGER DE LUXE (VEGAN)

Grünkern, Paprika, Borettane-Zwiebeln, Spinatsalat, Kartoffelspalten
11,50 Euro

MAISGRIEB-PARMESAN-ECKE

Scharfe Karotten, Haselnuss-Jus
9,50 Euro

BANDNUDELN

Tomatenfilet, Bärlauch-Pesto, Rucola
10,50 Euro

Süßes & Herzhaftes zum Schluss

LIEBENBERG'S HELENE

Pochierte Birne
Beeskower Schokoladensorbet, Vanilleschaum
6,80 Euro

DREIERLEI SCHOKOLADE

marmoriertes Schokoladenmousse, Schokoladenkuchen, Schokoladeneis,
Zwergorangen-Kompott
8,50 Euro

KÄSE

Auswahl von Rohmilchkäse, Feigen, Gutshofbrot, gesalzene Brandenburger Landbutter
8,90 Euro

Kaffee- & Kuchenzeit

Eisspezialitäten

Die Eismanufaktur "Ice Guerillas" aus dem brandenburgischen Beeskow legt bei der Herstellung besonderen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte und verzichtet auf Farb-, Geschmacks- und Konservierungsstoffe. Das Fruchteis ist ein reines Sorbeteis, d.h. es wird ohne Milch hergestellt und ist bei Laktoseunverträglichkeit ideal - 2012 gewählt zum „Besten Vanilleeis Deutschlands“.

EISSCHOKOLADE

Vanille- und Schokoladeneis, kalte Schokoladenmilch, Sahne
4,80 Euro

EISKAFFEE

Vanille- und Espressois, kalter Kaffee, Sahne
4,80 Euro

DREIERLEI

Fruchteis mit Fruchtmark, frische Früchte
6,90 Euro

HEIß AUF EIS

Heiße Früchte, Vanilleeis, Sahne
7,50 Euro

UNSER LIEBENBERGER APFEL

Apfelkompott, Vanilleeis, Eierlikör, Sahne
7,50 Euro

Eis pur

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Kaffee, Nougat, Zitrone, Mango, Himbeer

1 Kugel 1,50 Euro

Portion Sahne 0,60 Euro

Liebenberger Bauertorten

Traditioneller Blechkuchen und süße Torten mit Obst von unseren Bauern, z.B. Äpfel aus dem Havelland, Kirschen aus Werder. Täglich wechselnd und frisch gebacken - bitte fragen Sie uns.

1 Stück Kuchen 3,50 Euro

1 Stück Torte 4,50 Euro

Portion Sahne 0,60 Euro

Geschichte von Schloss & Gut Liebenberg

Liebenberg begegnet urkundlich erstmals im Jahr 1267 als Bistumsbesitz. Vermutlich wurde um diese Zeit die Feldsteinkirche erbaut. 1580 wird der Ort als Rittersitz der Familie von Bredow erwähnt. Ab 1652 führte das klevesche Adelsgeschlecht derer von und zu Hertefeld die Güter in geregelter Land- und Forstwirtschaft zum Wohlstand. Das Schloss erwuchs aus einem spätestens ab 1743 erbauten Herrenhaus, in dem sich heute das Schlossrestaurant befindet. 1867 ging Liebenberg durch Erbschaft an die Familie zu Eulenburg über. Zwischen 1875 und 1906 erweiterte sie den Herrenhausflügel um einen Saalanbau und einen zur Kirche hin abzweigenden Hofriegel mit so genannter Nordischer Halle. Der ehemalige Barockgarten erhielt im 19. Jahrhundert in Anlehnung an einen Entwurf von Peter Joseph Lenné eine allmähliche Überformung zum Landschaftspark. 1908 wurde oberhalb des Sees Große Lanke eine neobarocke Villa, das Seehaus, fertig gestellt.

Der wohl bekannteste Liebenberger Schlossherr, Philipp Fürst zu Eulenburg und Hertefeld, war Diplomat und enger Vertrauter Kaiser Wilhelms II. In den für ihren Wildreichtum europaweit berühmten Liebenberger Wäldern gingen sie gemeinsam zur Jagd, bis der so genannte Eulenburg-Skandal als Pressekampagne begann, wobei Eulenburg vorgeworfen wurde, das Haupt eines homosexuellen Günstlingskreises um den Kaiser zu sein. Eine Enkelin des Fürsten, Libertas Schulze-Boysen, wurde 1942 gemeinsam mit ihrem Ehemann als Mitglied der Widerstandsgruppe „Rote Kapelle“ in Berlin hingerichtet. Das Paar war 1936 in der Liebenberger Schlosskapelle getraut worden, 60 Jahre später wurde Libertas der Raum gewidmet. Hier informiert heute eine Ausstellung über ihre Biografie.

Nach der Flucht der Bewohner 1945 fiel die Schlosseinrichtung Plünderungen zum Opfer. Der Hofriegel brannte aus ungeklärter Ursache nieder. Im Zuge der Bodenreform wurde das Anwesen enteignet und der SED übergeben. Das Schloss erfuhr als Teil eines DDR-Schulgutes starke Veränderungen und verfiel allmählich. Das Seehaus war als Gästehaus dem SED-Zentralkomitee vorbehalten. 1996 schrieb die Bundesanstalt für vereinigungsbedingte Sonderaufgaben die Immobilien zum Verkauf aus. Mit Übernahme der Käuferin LEG Wohnen wurde die DKB zur Jahrtausendwende Eigentümerin von Schloss und Gut nebst Seehaus, zwei Seen, Feldern, Forsten und einigen Dorfhäusern. Im Jahr 2004 konnten aufwändige Bauarbeiten an den repräsentativen Gebäuden abgeschlossen werden.

Liebenberg ist heute mehr als ein Fürstenhaus, eine Hotelanlage oder ein Treffpunkt für Eliten: Das Anwesen wurde 2005 von der DKB Stiftung für gesellschaftliches Engagement übernommen. Sie pflegt Schloss & Gut Liebenberg nach den Grundsätzen des Denkmalschutzes und fördert hier Bildung, Kunst & Kultur. In dem 2010 gegründeten Integrationsunternehmen arbeiten Menschen mit und ohne Leistungseinschränkungen Hand in Hand und gehen so gemeinsam einer sinnstiftenden Tätigkeit nach. Hofläden, verschiedene Handwerksbetriebe und eine Künstlerzeile gestalten das Leben auf dem historischen Gutsgelände mit.

Zahlreichen Partnern aus Bildung, Wirtschaft und Sport bietet Liebenberg einen idealen Ort zum Tagen, Lernen und Planen. Familien finden Erholung und Inspiration sowie zahlreiche Möglichkeiten für unvergessliche Feiern. Die wild- und waldreichen Gebiete mit dem 2008 erbauten hochmodernen Jagdtrainingszentrum laden Jäger und Naturliebhaber gleichermaßen ein. Auch öffentliche Veranstaltungen wie das Köhlerfest, der Liebenberger Musiksommer, der Liebenberger Literaturherbst, der Liebenberger Weihnachtsmarkt und manchmal allein der einzigartige Charme der Gebäude und des Parks, ziehen inzwischen jährlich viele tausend Besucher an.

Sie möchten mehr über die bewegte Geschichte Liebenbergs erfahren? Dann besuchen Sie unser Museum oder nehmen an einer historischen Führung teil. Unsere Rezeption vereinbart gern einen Termin für Sie.