



Herzlich Willkommen!

Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserer kleinen familiären Gaststätte. Stolz blicken wir auf eine mehr als 100jährige Tradition zurück. Fleischer Leßke erbaute 1810 dieses Haus mit Fleischerei.

Am 01. Januar 1872 eröffnete Fleischer Heinrich-Ernst Heide eine Gast- und Speisewirtschaft. In den Besitz unserer Familie kam das Anwesen 1891 durch Fleischer Otto Wätzlich aus Burkau. Seit dieser Zeit gehört es bis heute unserer Familie. Im Laufe der Jahre erfolgten rege Bautätigkeiten. So entstand 1894 eine Turnhalle mit Kegelbahn. Dadurch entwickelte sich die Fleischerei und Gaststätte zum Mittelpunkt des Ortes. Mein Großvater, Erhardt Wätzlich übernahm 1939 das Anwesen. Durch den Abriss der Turnhalle wurde das Grundstück völlig umgebaut. Es entstand der Gebäudekomplex so wie er heute ist.

Meine Mutter, Ingrid Wätzlich übernahm 1975 die Gaststätte. Nach Beendigung der Fußballkarriere bei Dynamo Dresden, stieg auch mein Vater Siegmund Wätzlich mit ins Geschäft ein. Er war immer mit vollem Einsatz für die Gaststätte und natürlich auch für den Rammenauer Fußball dabei.

Meine Eltern standen im Jahre 1993 vor der Frage umbauen und mit der Zeit gehen oder ... Und wie man sehen kann, sie entschieden sich für den Umbau. Küche, Gaststube und die Toiletten wurden renoviert.

Nach Beendigung meiner Ausbildung stieg ich 1994 als Köchin in das Unternehmen meiner Eltern mit ein. Am 01.04.2011 übertrugen Sie mir die Leitung der Gaststätte. Meine Eltern habe ich alles zu verdanken was ich heute bin. Besonders meinem Vater, der 2019 viel zu früh verstorben ist. Er war der Macher „Geht nicht – Gab’s nicht“.

In diesem Sinn gebe ich mit Robert und unseren Mitarbeitern immer alles, damit Sie sich bei uns wohl fühlen.

Herzlichst Sandra Wätzlich
mit Familie und Mitarbeitern



Empfehlungen

- Bergkäsesuppe** mit Kräutercroutons 4,90 €
- Käsespätzle** mit gebratenen Zwiebeln und gemischtem Salat 11,90 €
- Schweineschnitzel** mit buntem Gemüse und gebutterten Kartoffeln 14,90 €
- Schweinemedallions** mit Lauchzwiebeln, Cherrytomaten gebraten in einer Sauce aus Sahne und Parmesan, dazu reichen wir Röstitaler und eine kleine Salatbeilage 16,90 €

Fisch

- Gebratenes Knurrhahnfilet*** an Rahmspinat, karamellisierten Nüssen und mit gefüllten Kartoffeltaschen 17,90 €

Dessert

- Panna Cotta** mit hausgemachter Waldfruchtsauce 3,90 €
- Gin Tonic Quarkdessert** 3,90 €

* (ein barschartiger, bodenbewohnender Meeresfisch)



Suppen und Vorspeisen

Tagessuppe nach Angebot	4,90 €
Kleine bunte Salatkreation mit Hausvinaigrette	5,00 €
Mascarpone-Quarkdip mit Knoblauchbaguette	5,00 €
Gebratener Hirtenkäse⁵ im Schinkenmantel an mariniertem Salat	6,50 €
Gebackene Champignons auf Quark-Dip an bunter Salatmischung	6,50 €
Würzfleisch vom Huhn mit Gouda ¹ überbacken, Baguette und Zitronenspalte	6,50 €
„Dreierlei“	
„Feinschmecker Omelett“ gefüllt mit buntem Gemüse, Hirtenkäse ⁵ und Hähnchenstreifen, dazu servieren wir gebutterte Kartoffeln	14,50 €
Zweierlei Gnoccis mit Lauchzwiebeln, Parmesan, Sahnesauce und Rucola	12,50 €
Große bunte Salatkreation mit gebratenen Hähnchenstreifen, gebackenem Hirtenkäse an Hausvinaigrette	13,90 €



Regional / Schmackhaft

- Hausgemachte Sülze** 11,90 €
mit handgerührter Remouladensauce, Zwiebelringen und hausgemachten Bratkartoffeln
- Lausitzer Beefsteak** 11,90 €
mit Rahmchampignons, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln
- Gebratene Leber** 11,90 €
mit geschwenkten Zwiebelringen, hausgemachtem Kartoffelpüree und einer kleinen Salatbeilage
- Rinderroulade „Hausfrauen Art“** 15,90 €
mit Speck⁷, Zwiebel und Senffüllung, mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln serviert

Fischgerichte

- Gebratenes Zanderfilet** 17,90 €
auf buntem Pfannenrahmgemüse mit gebackenem Rammenauer Schinkenspeck⁷ an gebutterten Petersilienkartoffeln und kleiner Salatbeilage
- Gebratenes Karpfenfilet** 16,90 €
auf Apfelrotkohl, gebutterten Kartoffeln und kleiner Salatbeilage



Steaks und Schnitzel

Sandras „schimmeliges Schnitzel“

15,90 €

mit einem Birnenfächer und Blauschimmelkäse überbacken,
dazu servieren wir Pommes frites und eine Salatbeilage

„Bautzner Senfschnitzel“

12,90 €

aus dem Schweinerücken geschnitten und mit Senf bestrichen in
Wiener Panade gebraten, dazu reichen wir Pommes Frites und eine
kleine Salatvariation

„Putenschnitzel“

15,90 €

gefüllt mit Camembert und Preiselbeeren, dazu Kartoffelecken,
Dip und Salat

Schweinerückensteak „au four“

15,90 €

mit Würzfleisch und Gouda¹⁾ überbacken, dazu reichen wir Pommes Frites
und Salatbeilage

„Scharfe Schaufel“

15,90 €

Schweinerückensteak mit Zwiebeln, Grillwürstchen und scharfer Salami,
dazu hausgemachte Bratkartoffeln und eine kleine Salatvariation

Argentinisches Hüftsteak (200 g)

18,90 €

auf hausgemachten Bratkartoffeln und mit Gorgonzola überbacken



Eisspezialitäten aus dem Hause Ijsboerke in Belgien

Fruchtbecher zwei Kugeln feines Eis mit hausgemachter Fruchtsauce und Sahnetupfer	5,20 €
Eierlikörbecher zwei Kugeln Stracciatellaeis mit Eierlikör und Sahnetupfer	6,00 €
Schokozauber zwei Kugeln Schokoladeneis mit Sahnetupfer und einem großen Schuss Schokoladensauce	5,50 €
Eis & Heiß zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnetupfer	6,00 €
Schlemmerbecher zwei Kugeln Schokoladeneis, eine Kugel Vanilleeis mit Eierlikör, Schokoladensauce und Sahnetupfer	7,50 €
Junior / Seniorbecher je eine Kugel Vanilleeis und Erdbeereis ³ mit Schlagsahne	3,50 €
Duo von einer feinen Kugel Walnusseis und Baileys-Likör	5,00 €
Eis-Espresso ² eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und dazu ein einfacher Espresso	4,50 €

Kaffee, Cappuccino und Co.²

Tasse Jacobs Krönung „Sambia“	2,40 €	Heiße Schokolade	3,60 €
Pott Kaffee	3,50 €	Moccacino	3,60 €
Espresso	2,50 €	Latte Machiato	3,90 €
Doppelter Espresso	3,60 €	Glühwein / Grog	3,90 €
Cappuccino mit Milchschaum	3,60 €	Glas Tee / Heiße Zitrone (frisch gepresst)	3,20 €



Flaschen Weißweine

Mosel, Rivaner (<i>trocken</i>)	16,90 €
Sauvignon blanc, Moselwein (<i>trocken</i>)	18,90 €
Riesling Hochgewächs, Moselwein (<i>halbtrocken</i>)	16,90 €
Grauburgunder (<i>trocken</i>)	18,90 €
Bastens Rotling, vollmundig, fruchtig (<i>halbtrocken</i>)	16,90 €

Flaschen Rotweine

Bordeaux (<i>trocken</i>)	18,90 €
Portugieser, Moselwein (<i>trocken</i>)	15,90 €
Portugieser, Moselwein (<i>halbtrocken</i>)	15,90 €
Portugieser, Moselwein (<i>lieblich</i>)	15,90 €

Schoppen Weißweine

Hochgewächs Riesling, Moselwein (<i>trocken</i>)	4,80 €
Hochgewächs Riesling, Moselwein (<i>halbtrocken</i>)	4,80 €
Müller Thurgau (<i>lieblich</i>)	4,80 €
Portugieser Rosé (<i>halbtrocken</i>)	4,80 €

Schoppen Rotweine

Dornfelder Pfalz (<i>trocken</i>)	4,80 €
Cabernet Sauvignon (<i>trocken</i>)	4,80 €
Schwarzriesling Württemberg (<i>feinherb</i>)	4,80 €



Fassbiere

Radeberger Pilsner	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,80 €
Radler / Cola-Bier	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,80 €
Hövels (rubinfarben)	0,3 l	3,20 €	0,4 l	4,00 €
Ur-Krostitzer Pilsner	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,80 €

Flaschenbiere

Jever Fun alkoholfrei			0,33 l	3,00 €
Clausthaler alkoholfrei			0,33 l	3,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen (hell/dunkel)			0,5 l	3,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei)			0,5 l	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Oppacher Sprudel medium/still	0,25 l	2,50 €	0,4 l	3,40 €
Oppacher Sprudel medium/still			0,75 l	5,50 €
Oppacher Tonic	0,25 l	2,50 €	0,4 l	3,80 €
Oppacher Ginger Ale ⁷⁾	0,25 l	2,50 €	0,4 l	3,80 €
Pepsi Cola ¹⁾²⁾³⁾	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,80 €
Seven Up	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,80 €
Mirinda ¹⁾³⁾	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,80 €

Säfte & Nektare

Apfelsaft	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,80 €
Rharbarbersaft	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,00 €
Orangensaft	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,80 €
Sauerkirschnektar	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,00 €
Bananennektar	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,80 €
Tomatensaft	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,00 €
Johannisbeersaft	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,00 €



Liköre und Spirituosen

Kräuterliköre

Gebirgskräuter	2 cl	1,20 €	4 cl	2,20 €
Müller 3 <i>mit feinem Vanille- u. Kaffeearoma</i>	2 cl	1,80 €	4 cl	3,40 €
Elbsandsteiner	2 cl	1,80 €	4 cl	3,40 €
Radeberger Kräuterbitter	2 cl	1,80 €	4 cl	3,40 €
Ramazotti	2 cl	1,80 €	4 cl	3,40 €
Fernet Branca	2 cl	1,80 €	4 cl	3,40 €
Underberg	2 cl	2,00 €	4 cl	3,40 €
Becherovka	2 cl	1,80 €	4 cl	3,40 €
Malteser Aquavit	2 cl	1,80 €	4 cl	3,40 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	1,60 €	4 cl	3,00 €

Obstbrände

Pircher Williams Birne	2 cl	1,80 €	4 cl	3,40 €
Grappa	2 cl	1,80 €	4 cl	3,40 €
Slivovitz Zwetschke 45%	2 cl	1,80 €	4 cl	3,40 €

Weinbrände aus der Brennerei Wilthen

Feiner Alter Wilthener	2 cl	1,70 €	4 cl	3,20 €
Wilthener Nr. 1	2 cl	1,90 €	4 cl	3,60 €

Liköre

Verpoorten Eierlikör			4 cl	3,00 €
Johannisbeerlikör			4 cl	2,20 €
Pfefferminzlikör			4 cl	2,20 €
Dooleys / Baileys Cream			4 cl	3,00 €



Sekt und Aperitiv

Sekt

Glas Sekt	2,40 €
Rotkäppchen Piccolo	4,00 €
Flasche Sekt Hausmarke	15,90 €

Aperitiv

Aperol Spritz der unverwechselbare herbe Klassiker	6,00 €
Lillet Wild Berry fein lieblich und fruchtig im Geschmack	6,00 €
Balsasar mit Tonic ein Rosé voller Überraschungen, bittersüß, sommerlich	6,00 €
Balsasar Wild Berry	6,00 €

Balsasar - regionale Weine werden mit eine raffinierten Auswahl an Kräuter- und Gewürzauszügen kombiniert und mit Obstdestilaten veredelt



Extras

Wenn Sie eine Beilagenänderung vornehmen möchten, dann berechnen wir Ihnen 1,- Euro zusätzlich für Bratkartoffeln oder Süßkartoffelsticks.

Gerne bringen wir Ihnen Ketchup oder Mayonnaise extra (+ 0,30 €).

Sollte Ihnen unsere Gerichte einmal zu groß sein, wir packen es Ihnen gern ein.
(+ 0,50 €)

Wir bereiten für Sie Seniorenportionen zu.

Einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zusatzstoffe und Allergene.
Die Tabelle der Allergene ist einsehbar. Bitte fragen Sie uns.

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Koffeinhaltig, 3) Antioxidationsmittel, 4) Phosphat, 5) Salzlake, 6) Sulfite, 7) Nitritpökelsalz, 8) mit Süßungsmitteln