



## 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**



## Tipps / Anregungen / Termine für 2024

- 07.02. - 10.02. „Haxen-Schmaus“ Lammhaxen / Pökeleisbeine / Grillhaxen im Angebot
- 27.02. - 01.03. Unser beliebtes Schlachtfest
- 05.03. - 09.03. Kommen unsere „Wätzlich-Burger“ auf den Tisch
- 29.03. - 01.04. Karfreitag / Samstag: Mittagstisch / Abendbrot  
Ostersonntag / Ostermontag: Mittagstisch
- Beginn der Spargelzeit
- 09.05. Christi Himmelfahrt ab 11 Uhr durchgehend geöffnet
- 12.05. Muttertag / Mittagstisch von 11 bis 14 Uhr
19. + 20.05. Pfingsten Mittagstisch von 11 bis 14 Uhr
- ab August Frische Pfifferlinge
- 19./20./21.10. Kirmes in Rammenau / an allen drei Tagen Mittagstisch und Abendbrot
- 12.11. - 15.11. Schlachtfest 2.0
- 16./20./23./30.11. Gänsebraten vom Bauernhof (nur auf Vorbestellung)
- Weihnachten / Silvester geöffnet (bereits ausgebucht)



## Suppen und Vorspeisen

Tagessuppe nach Angebot	5,50
Kleine bunte Salatkreation / Hausvinaigrette	5,50
Gebratener Hirtenkäse <sup>s</sup> im Schinkenmantel / mariniertes Salat	6,90
Gebackene Champignons / Quark-Dip / Salatmischung	6,90
Würzfleisch / Gouda <sup>1</sup> überbacken / Baguette / Zitrone	6,90

## „Leicht & Lecker“

“Feinschmecker Omelett“ / gefüllt mit Gemüse / Hirtenkäse <sup>s</sup> / Hähnchen / gebutterte Kartoffeln / Salatbeilage	15,50
Große Salatkreation / Hähnchenstreifen / gebackener Hirtenkäse / Hausvinaigrette	14,90



## Regional / Schmackhaft

<b>Hausgemachte Sülze</b> feine Remouladensauce / Zwiebelringe / Bratkartoffeln	13,50
<b>Beefsteak</b> Rahmchampignons / Apfelrotkohl / Petersilienkartoffeln	13,50
<b>Gebratene Leber</b> vom Schwein / geschwenkte Zwiebelringe / hausgemachtem Kartoffelpüree / Salatbeilage	13,50
<b>Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> gefüllt mit Senf, Speck <sup>7</sup> , Zwiebel / Apfelrotkohl / Petersilienkartoffeln	17,90

## Fischgerichte

<b>Zanderfilet</b> buntes Pfannengemüse / gebratener Schinken <sup>7</sup> / gefüllte Kartoffeltaschen / Salatbeilage	20,90
<b>Rosa Matjesröllchen</b> Gewürzgurke / Zwiebelringe / Remoulade / Bratkartoffeln	14,90



## Steaks und Schnitzel

<b>Sandras „schimmeliges Schnitzel“</b> Birnenfächer / Blauschimmelkäse überbacken / Pommes Frites / kleine Salatbeilage	17,50
<b>„Senfschnitzel“</b> vom Schweinerücken / Pommes Frites / Salatbeilage / Zitronenspalte	14,50
<b>„Gefülltes Schnitzel“</b> mit Hirtenkäse und getrockneten Tomaten / Bratkartoffeln / kleine Salatbeilage	18,90
<b>Putensteak</b> mit Brokkoli-Parmesan-getrocknete Tomatenkruste überbacken / Süßkartoffelsticks / Salatbeilage	18,50
<b>Schweinerückensteak „au four“</b> Würzfleisch / Gouda überbacken <sup>1</sup> / Pommes Frites / Salat	17,50
<b>„Schaufel“</b> Schweinerückensteak / Zwiebeln / Grillwürstchen / würzige Salami / Bratkartoffeln / Chilischote / Salat	17,50
<b>Argentinisches Rumpsteak</b> Zwiebeln / Bratkartoffeln / Salat	23,90



## **Eisspezialitäten aus dem Hause**

### **Ijsboerke in Belgien**

<b>Eierlikörbecher</b> zwei Kugeln Stracciatellaeis / Eierlikör / Sahnetupfer	6,70
<b>Schokozauber</b> zwei Kugeln Schokoladeneis / Sahnetupfer / Schokoladensauce	6,20
<b>Eis &amp; Heiß</b> zwei Kugeln Vanilleeis / heiße Himbeeren / Sahnetupfer	6,70
<b>Schlemmerbecher</b> zwei Kugeln Schokoladeneis / eine Kugel Vanilleeis / Eierlikör / Schokoladensauce / Sahnetupfer	8,20
<b>Junior / Seniorbecher</b> je eine Kugel Vanilleeis und Erdbeereis <sup>3</sup> / Schlagsahne	3,90
<b>Duo</b> von einer feinen Kugel Walnusseis und Baileys-Likör	5,60
<b>Eis-Espresso<sup>2</sup></b> eine Kugel Vanilleeis mit Sahne / ein einfacher Espresso	5,00



## Flaschen Weißweine

Mosel, Rivaner (trocken)	17,90
Sauvignon blanc, Moselwein (trocken)	19,90
Riesling Hochgewächs, Moselwein (halbtrocken)	17,90
Grauburgunder (trocken)	19,90
Bastens Rotling, vollmundig, fruchtig (halbtrocken)	17,90

## Flaschen Rotweine

Bordeaux (trocken)	19,90
Portugieser, Moselwein (trocken)	16,90
Portugieser, Moselwein (halbtrocken)	16,90
Portugieser, Moselwein (lieblich)	16,90

## Schoppen Weißweine

Hochgewächs Riesling, Moselwein (trocken)	5,00
Hochgewächs Riesling, Moselwein (halbtrocken)	5,00
Müller Thurgau (lieblich)	5,00
Portugieser Rosé (halbtrocken)	5,00

## Schoppen Rotweine

Dornfelder Pfalz (trocken)	5,00
Cabernet Sauvignon (trocken)	5,00
Schwarzriesling Württemberg (feinherb)	5,00

Alle Weine enthalten Sulfite.



## Fassbiere

Radeberger Pilsner	0,3 l	3,20	0,4 l	4,00
Radler / Cola-Bier	0,3 l	3,20	0,4 l	4,00
Meißner Schwerter Rubin	0,3 l	3,20	0,4 l	4,00
Ur-Krostitzer Pilsner	0,3 l	3,20	0,4 l	4,00

## Flaschenbiere

Jever Fun alkoholfrei			0,33 l	3,20
Clausthaler alkoholfrei			0,33 l	3,20
Schöffelhofer Hefeweizen (hell/alkoholfrei)			0,5 l	3,90
Weihenstephan Hefeweizen hell			0,5 l	4,40

## Alkoholfreie Getränke

Oppacher Sprudel medium/still	0,25 l	2,70	0,4 l	3,40
Oppacher Sprudel medium/still			0,75 l	5,50
Oppacher Tonic	0,25 l	2,70	0,4 l	3,80
Oppacher Ginger Ale <sup>7)</sup>	0,25 l	2,70	0,4 l	3,80
Pepsi Cola <sup>1)2)3)</sup>	0,2 l	2,40	0,4 l	3,80
Seven Up	0,2 l	2,40	0,4 l	3,80
Mirinda <sup>1)3)</sup>	0,2 l	2,40	0,4 l	3,80

## Säfte & Nektare aus dem Hause



Apfelsaft	0,2 l	2,40	0,4 l	3,80
Rhabarbersaft	0,2 l	2,60	0,4 l	4,00
Orangennektar	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





## Sekt und Aperitiv

### Sekt

Glas Sekt	2,60
Rotkäppchen Piccolo	4,00
Flasche Sekt Hausmarke	16,90

### Aperitiv

Aperol Spritz der unverwechselbare herbe Klassiker	6,50
Lillet Wild Berry fein lieblich und fruchtig im Geschmack	6,50
Balsasar mit Tonic ein Rosé voller Überraschungen, bittersüß, sommerlich	6,50
Balsasar Wild Berry	6,50

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



## Liköre und Spirituosen

### Kräuterliköre

Gebirgskräuter	2 cl	1,20	4 cl	2,20
Müller 3 mit feinem Vanille- u. Kaffee Aroma	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
Ramazzotti	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



## Kaffee, Cappuccino und Co.<sup>2</sup>

Tasse Kaffee Crema	2,40	Heiße Schokolade	3,60
Pott Kaffee Crema	3,50	Latte Machiato	3,90
Espresso	2,50	Glühwein / Grog	3,90
Doppelter Espresso	3,60	Glas Tee / Heiße Zitrone	3,20
Cappuccino mit Milchschaum	3,60	(frisch gepresst)	
Schokoladencappuccino	3,60		

## Extras

Wenn Sie eine Beilagenänderung vornehmen möchten, dann fällt auf Bratkartoffeln oder Süßkartoffelstücken, dann berechnen wir Ihnen 1,- zusätzlich.

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

Alle Preise in € und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.