



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 2025

- März** „Haxen-Tage“ vom 26.02. bis 22.03.
- April** Gründonnerstag / Karfreitag / Ostersonntag
von 11 - 14 und 17 - 21 Uhr geöffnet
Ostersonntag von 11 - 14 Uhr, Ostermontag geschlossen
- April / Mai / Juni** Frischer Spargel kommt bei uns auf den Tisch
- Mai** 01.05. Tag der Arbeit 11 - 14 und 17 - 21 Uhr
11.05. Muttertag 11 - 14 Uhr
29.05. Christi Himmelfahrt 11 - 21 Uhr
- Juni** 08. / 09.06. Pfingsten 11 - 14 Uhr
- Juli** 15.07. - 02.08. Sommerpause
- September** „Burgerwochen“
- Oktober** 18.10. - 20.10. Rammener Kirmes
immer von 11 - 14 und 17 - 21 Uhr geöffnet
- November** 04.11. - 07.11. Schlachtfest
11. / 15. / 22.11. Gänse-Essen
- Dezember** an beiden Weihnachtsfeiertagen
von 11 - 14 Uhr geöffnet
Reservierungen nehmen wir am 1. September entgegen!



Kleinigkeiten vorher

Käsecremesuppe mit Croûtons	5,90
Bunte Salatcreation mit Hausvinaigrette	6,50
Kleine Salatcreation wahlweise mit: gebratenem Hirtenkäse im Schinkenmantel	7,50
Preisebeer-Käsetaler (gebackener Hirtenkäse)	7,50
gebackene Champignons auf Quark-Dip	7,50
Würzfleisch / Gouda überbacken / Baguette / Zitronenspalte	6,90

„Leicht & Lecker“

„Feinschmecker Omelett“ / gefüllt mit Gemüse / Hirtenkäse ^s / Putenstreifen / gebutterte Kartoffeln / kleine Salatbeilage	16,50
Große bunte marinierte Salatcreation der Saison Putenstreifen / gebackener Hirtenkäse	16,50



Regionales

Hausgemachte Eisbeinsülze Remoulade / Zwiebelringe / Bratkartoffeln	14,90
Hausgemachtes Beefsteak (aus Rind und Schwein) Champignons / Apfelrotkohl / Petersilienkartoffeln	14,90
Gebratene Leber (vom Schwein) geschwenkte Zwiebeln / hausmacher Kartoffelpüree / Salatbeilage	14,90
gepökelte Rinderzunge buntes Gemüse / Petersilienkartoffeln / zerlassene Butter	17,90
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ Speck-Zwiebelfüllung / Apfelrotkohl / Petersilienkartoffeln	18,90

Fischgerichte

Steinbeißer-Filet auf Kartoffelpüree / buntes Gemüse / Meerrettich-Senfsauce	19,90
Zanderfilet auf buntem Gemüse / krossem Schinken / gebutterte Kartoffeln	21,90



Steaks und Schnitzel

Sandras „schimmeliges Schnitzel“ Birnenfächer / Blauschimmelkäse überbacken / Pommes Frites / kleine Salatbeilage	18,50
„Senfschnitzel“ vom Schweinerücken / mit einem großzügigen Löffel Senf bestrichen / Pommes Frites / Salatbeilage	14,90
Gefülltes Schnitzel gefüllt mit Hirtenkäse, Rucola, getrockneten Tomaten / Bratkartoffeln / Salatbeilage	18,90
Putenschnitzel Preiselbeeren / Camembert überbacken / Kartoffelspalten / Dip / Salatbeilage	18,90
Schweinesteak „au four“ Würzfleisch / Käse überbacken / Pommes Frites / Salatbeilage	18,50
Schweinerückensteak „Spreewälder Art“ Schinken / Meerrettich / Gewürzgurke / Gouda überbacken / Bratkartoffeln / Salat	18,50
Argentinisches Rumpsteak gewalzter bunter Pfeffer / Tomaten-Kräuterbutter / geschwenkte Zwiebeln / Bratkartoffeln	23,90



Italienisches Eis aus dem Hause Bruno Gelato

Eierlikörbecher zwei Kugeln Stracciatellaeis / Eierlikör / Sahnetupfer	6,90
Schokozauber zwei Kugeln Schokoladeneis / Sahnetupfer / Schokoladensauce	6,90
Eis & Heiß zwei Kugeln Vanilleeis / heiße Himbeeren / Sahnetupfer	7,50
Schlemmerbecher eine Kugel Schokoladeneis / eine Kugel Vanilleeis / Eierlikör / Schokoladensauce / Sahnetupfer	7,50
Junior / Seniorbecher je eine Kugel Vanilleeis und Erdbeereis ³ / Schlagsahne	4,90
Duo von einer feinen Kugel Walnusseis und Baileys-Likör	5,60
Eis-Espresso² 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	3,50	0,4 l	4,50
Radler / Cola-Bier	0,3 l	3,50	0,4 l	4,50
Meißner Schwerter Rubin	0,3 l	3,50	0,4 l	4,50
Ur-Krostitzer Pilsner	0,3 l	3,50	0,4 l	4,50

Flaschenbiere

Jever Fun alkoholfrei			0,33 l	3,50
Clausthaler alkoholfrei			0,33 l	3,50
Schöffelhofer Hefeweizen (hell/alkoholfrei)			0,5 l	4,50
Weihenstephan Hefeweizen hell			0,5 l	4,50

Alkoholfreie Getränke

Oppacher Sprudel medium/still	0,25 l	2,70	0,4 l	3,80
Oppacher Sprudel medium/still			0,75 l	6,50
Oppacher Tonic	0,25 l	2,80	0,4 l	4,00
Oppacher Ginger Ale ⁷⁾	0,25 l	2,80	0,4 l	4,00
Pepsi Cola ¹⁾²⁾³⁾	0,2 l	2,60	0,4 l	4,00
Seven Up	0,2 l	2,60	0,4 l	4,00
Mirinda ¹⁾³⁾	0,2 l	2,60	0,4 l	4,00

Säfte & Nektare aus dem Hause



Apfelsaft	0,2 l	2,80	0,4 l	4,50
Rhabarbersaft	0,2 l	2,80	0,4 l	4,50
Orangennektar	0,2 l	2,80	0,4 l	4,50
Sauerkirschnektar	0,2 l	2,80	0,4 l	4,50
Bananennektar	0,2 l	2,80	0,4 l	4,50
Tomatensaft	0,2 l	2,80	0,4 l	4,50
Johannisbeersaft	0,2 l	2,80	0,4 l	4,50



Sekt und Aperitiv

Sekt

Glas Sekt / Prosecco	3,50
Flasche Piccolo	4,80
Flasche Sekt Hausmarke 0,75l	17,90

Aperitiv

Aperol Spritz der unverwechselbare herbe Klassiker	6,50
Lillet Wild Berry fein lieblich und fruchtig im Geschmack	6,50
Balsasar Tonic oder Wild Berry bittersüß - sommerlich	6,50
VIN Tonic lieblicher Weißwein / Tonic / Zitronenscheibe / Eis	6,50



Kaffee, Cappuccino und Co.²

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 (+ 0,50).

Sollte Ihnen unsere Gerichte einmal zu groß sein, wir packen es Ihnen gern ein. (+ 1,00)

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.



Liköre und Spirituosen

Kräuterliköre

Gebirgskräuter	2 cl	1,20	4 cl	2,20
Müller 3 mit feinem Vanille- u. Kaffeearoma	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