



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 1. Januar 1872 eröffnete Fleischer Heinrich-Ernst Heide eine Gast- und Speise-wirtschaft.

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 Siegmar 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 / Ostersamstag 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. Rammenauer 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

Rinderkraftbrühe	5,90
Eierstand / Gemüse / Fleischklößchen	
Bunte Salatkreation mit Hausvinaigrette	6,50
Kleine Salatkreation wahlweise mit: gebratenem Hirtenkäse im Schinkenmantel	7,50
Preiselbeer-Käsetaler (gebackener Hirtenkäse)	7,50
gebackene Champignons auf Quark-Dip	7,50
Würzfleisch / Gouda überbacken / Baguette / Zitronenspalte „Leicht & Lecker“	6,90
„Feinschmecker Omelett“ / gefüllt mit Gemüse / Hirtenkäse ⁵ / Putenstreifen / gebutterte Kartoffeln / kleine Salatbeilage	16,50
Große bunte marinierte Salatkreation der Saison Putenstreifen / gebackener Hirtenkäse	16,50



Regionales

Hausgemachte Eisbeinsülze 14,90
Remoulade / Zwiebelringe / Bratkartoffeln

Hausgemachtes Beefsteak (aus Rind und Schwein) 14,90
Champignons / Apfelrotkohl / Petersilienkartoffeln

Gebratene Leber (vom Schwein) 14,90
geschwenkte Zwiebeln / hausmacher Kartoffelpüree /
Salatbeilage

Gepökelte Rinderzunge 18,90
buntes Gemüse / Petersilienkartoffeln / zerlassene Butter

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ 19,90
Speck-Zwiebelfüllung / Apfelrotkohl / Petersilienkartoffeln

Fischgerichte

Gebratenes Kabeljaufilet 21,90
buntes Gemüse / goldene Mandeln / Kartoffelkroketten

Zanderfilet 21,90
auf buntem Gemüse / krossem Schinken / gebutterte Kartoffeln



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
Schweinesteak „au four“ Würzfleisch / Käse überbacken / Pommes Frites / Salatbeilage	18,90
Schweinerückensteak „Zur Schmiede“ Zwiebeln / Knackerscheiben / Käse überbacken / Bratkartoffel / Salat	18,90
Argentinisches Rumpsteak gewalzter bunter Peffer / Tomaten-Kräuterbutter / geschwenkte Zwiebeln / Bratkartoffeln	23,90
Putenschnitzel Preiselbeeren / Camembert überbacken / Kartoffelpalten / Dip / Salatbeilage	18,90



Italienisches Eis aus dem Hause Bruno Gelato

Eierlikörbecher	6,90
zwei Kugeln Stracciatellaeis / Eierlikör / Sahnetupfer	
Schokozauber	6,90
zwei Kugeln Schokoladeneis / Sahnetupfer / Schokoladensauce	
Eis & Heiß	7,50
zwei Kugeln Vanilleeis / heiße Himbeeren / Sahnetupfer	
Schlemmerbecher	7,50
eine Kugel Schokoladeneis / eine Kugel Vanilleeis / Eierlikör / Schokoladensauce / Sahnetupfer	
Junior / Seniorbecher	4,90
je eine Kugel Vanilleeis und Schokoeis ³ / Schlagsahne	
Duo von einer feinen Kugel Vanilleeis und Baileys-Likör	5,60
Eis-Espresso²	5,00
eine Kugel Vanilleeis mit Sahne / ein einfacher Espresso	



Flaschen Weißweine – Weingut Heinrich Basten an der Mosel

Rivaner trocken	0,75 l	19,50
süffig, saftig-sommerlicher Wein mit zarter floraler und exotischer Frucht, milde Säure		
Sauvignon Blanc trocken	0,75 l	21,90
fruchtbetont, mit herrlichem Duft von Stachelbeeren untermauert, von grasigen und zitrusfrischen Aromen		
Grauburgunder trocken	0,75 l	21,90
kräftiger Weißwein mit ausdrucksvollem und intensiven Bouquet, leicht nussige und würzige Noten		
Riesling Hochgewächs halbtrocken	0,75 l	19,50
hellfruchtig, ein wenig blumig, jugendlich saftig, lebendig frisch mit süßlicher Rundung		
Rotling halbtrocken	0,75 l	18,90
beerentfruchtiges Bouquet, am Gaumen frisch und verführerisch, einfach nur süffig, toller Sommerwein		

Flaschen Rotweine – Weingut Heinrich Basten an der Mosel

Bordeaux trocken	0,75 l	22,90
aromatische Komplexität, kraftvoll, wunderbare Ausgewogenheit zwischen Frucht- und Holznoten		
Dornfelder trocken	0,75 l	19,50
komplexes Bouquet nach reifen Früchten und Gewürzen, am Gaumen kraftvoll und gut strukturiert – langes Finale		
Spätburgunder trocken	0,75 l	19,50
Fruchtigkeit und Harmonie paaren sich in schönster Form, geschmeidig rund und nachhaltig mit einer gewissen Raffinesse		
Lokalmatador Cuveé halbtrocken	0,75 l	19,50
Weingut Hammel & CIE Pfalz zartfruchtiger Duft von roten Früchten und im Mund Aromen von Kirschen, roten Beeren und mediterranen Kräutern		
Portugieser lieblich	0,75 l	19,50
unkompliziert, vollmundig mit betörender Lebhaftigkeit und Frucht		

Alle Weine enthalten Sulfite.



Offene Weißweine – Weingut Heinrich Basten an der Mosel

Riesling Hochgewächs trocken

klassischer Moselriesling mit saftigen Bouquet und großartiger Fruchtpräsenz

Riesling Hochgewächs halbtrocken

hellfruchtig (Pfirsich, Apfel), ein wenig blumig, jugendlich saftig, lebendig und frisch

Müller-Thurgau lieblich

im Duft ausdrucksstark, leicht würziges Fruchtbouquet, am Gaumen cremig animierend, elegante Süße

Portugieser rosé Pfalz halbtrocken

frischer junger Wein, am Gaumen geben sich Himbeere und Erdbeere ein Stelldichein

0,2 l je 6,00

Offene Rotweine – Weingut Heinrich Basten an der Mosel

Dornfelder Pfalz trocken

fruchtig, komplex

Cabernet Sauvignon trocken

rund mittelkräftig und fruchtig, Aromen von Kirsche und roten Beeren

Schwarzriesling feinherb

schöne Aromen von Kirschen, Himbeeren, Johannesbeeren, ein Hauch von Nelken, Rosen und Hagebutten

0,2 l je 6,00

Alle Weine enthalten Sulfite.



Sekt und Aperitiv

Sekt

Glas Sekt / Prosecco	3,50
Flasche Piccolo	4,80
Flasche Sekt Hausmarke 0,75l	18,90

Aperitiv

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



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
Schöfferhofer 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
Orangennectar	0,2 l	2,80	0,4 l	4,50
Sauerkirschnektar	0,2 l	2,80	0,4 l	4,50
Bananennectar	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



Kaffee, Cappuccino und Co.²

Tasse Kaffee Crema	2,40	Heiße Schokolade	3,60
Pott Kaffee Crema	3,50	Latte Macchiato	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 und sie fällt auf Bratkartoffeln oder Süßkartoffelsticks, 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	1,60	4 cl	2,60
Müller 3 mit feinem Vanille- u. Kaffearoma	2 cl	2,20	4 cl	3,80
Elbsandsteiner	2 cl	2,20	4 cl	3,80
Radeberger Kräuterbitter	2 cl	2,20	4 cl	3,80
Ramazzotti	2 cl	2,40	4 cl	3,80
Fernet Branca	2 cl	2,40	4 cl	3,80
Underberg	2 cl	2,80	4 cl	3,80
Becherovka	2 cl	2,20	4 cl	3,80
Malteser Aquavit	2 cl	2,20	4 cl	3,80
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	1,60	4 cl	3,00

Obstbrände

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

Weinbrände aus der Brennerei Wilthen

Feiner Alter Wilthener	2 cl	2,40	4 cl	3,80
Wilthener Nr. 1	2 cl	2,80	4 cl	4,40

Liköre

Verpoorten Eierlikör	4 cl	3,40
Johannisbeerlikör	4 cl	2,60
Pfefferminzlikör	4 cl	2,60
Dooleys / Baileys Cream	4 cl	3,60