



## 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 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. 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 Eierstand / Gemüse / Fleischklößchen	5,90
Bunte Salatcreation mit Hausvinaigrette	6,50
Kleine Salatcreation 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 <sup>5</sup> / Putenstreifen / gebutterte Kartoffeln / kleine Salatbeilage	16,50
Große bunte marinierte Salatcreation der Saison Putenstreifen / gebackener Hirtenkäse	16,50



## Regionales

<b>Hausgemachte Eisbeinsülze</b> Remoulade / Zwiebelringe / Bratkartoffeln	14,90
<b>Hausgemachtes Beefsteak</b> (aus Rind und Schwein) Champignons / Apfelrotkohl / Petersilienkartoffeln	14,90
<b>Gebratene Leber</b> (vom Schwein) geschwenkte Zwiebeln / hausmacher Kartoffelpüree / Salatbeilage	14,90
<b>Gepökelte Rinderzunge</b> buntes Gemüse / Petersilienkartoffeln / zerlassene Butter	18,90
<b>Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> Speck-Zwiebelfüllung / Apfelrotkohl / Petersilienkartoffeln	19,90

## Fischgerichte

<b>Gebratenes Kabeljaufilet</b> buntes Gemüse / goldene Mandeln / Kartoffelkroketten	21,90
<b>Zanderfilet</b> auf buntem Gemüse / krossem Schinken / gebutterte Kartoffeln	21,90



## Steaks und Schnitzel

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



## Italienisches Eis aus dem Hause Bruno Gelato

<b>Eierlikörbecher</b> zwei Kugeln Stracciatellaeis / Eierlikör / Sahnetupfer	6,90
<b>Schokozauber</b> zwei Kugeln Schokoladeneis / Sahnetupfer / Schokoladensauce	6,90
<b>Eis &amp; Heiß</b> zwei Kugeln Vanilleeis / heiße Himbeeren / Sahnetupfer	7,50
<b>Schlemmerbecher</b> eine Kugel Schokoladeneis / eine Kugel Vanilleeis / Eierlikör / Schokoladensauce / Sahnetupfer	7,50
<b>Junior / Seniorbecher</b> je eine Kugel Vanilleeis und Schokoeis <sup>3</sup> / Schlagsahne	4,90
<b>Duo</b> von einer feinen Kugel Vanilleeis und Baileys-Likör	5,60
<b>Eis-Espresso<sup>2</sup></b> eine Kugel Vanilleeis mit Sahne / ein einfacher Espresso	5,00



## Flaschen Weißweine – Weingut Heinrich Basten an der Mosel

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

## Flaschen Rotweine – Weingut Heinrich Basten an der Mosel

<b>Bordeaux</b> trocken	0,75 l	22,90
aromatische Komplexität, kraftvoll, wunderbare Ausgewogenheit zwischen Frucht- und Holznoten		
<b>Dornfelder</b> trocken	0,75 l	19,50
komplexes Bouquet nach reifen Früchten und Gewürzen, am Gaumen kraftvoll und gut strukturiert – langes Finale		
<b>Spätburgunder</b> trocken	0,75 l	19,50
Fruchtigkeit und Harmonie paaren sich in schönster Form, geschmeidig rund und nachhaltig mit einer gewissen Raffinesse		
<b>Lokalmatador Cuveé</b> 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		
<b>Portugieser</b> 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 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



## 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 <sup>7)</sup>	0,25 l	2,80	0,4 l	4,00
Pepsi Cola <sup>1)2)3)</sup>	0,2 l	2,60	0,4 l	4,00
Seven Up	0,2 l	2,60	0,4 l	4,00
Mirinda <sup>1)3)</sup>	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



## 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 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. Kaffeearoma	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