



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 und Termine für 2026

Februar

Schlachtfest

Mittwoch, den 04.02. bis Freitag, den 06.02.

Winterpause vom 17.02. bis 21.02.

März

Haxen-Wochen

ab dem 05.03. kochen, backen und schmoren wir Haxen den ganzen Monat lang

April

Ostern steht vor der Tür

Karfreitag, den 03.04. und Karsamstag, den 04.04. von 11 - 14 und 17 - 21 Uhr geöffnet

Ostersonntag, den 05.04. von 11 - 14 Uhr

Mai

am 01.05. und 02.05. gönnen wir uns ein **langes Wochenende** und holen Schwung für die Feiertage im Mai und die Biergarten-Saison

Muttertag, den 10.05. von 11 - 14 Uhr

Himmelfahrt, den 14.05. von 11 - 21 Uhr

Pfingstsonntag, den 24.05. von 11 - 14 Uhr

April / Mai / Juni

kommt bei uns **frischer Spargel** auf den Tisch

Juli

Sommerpause und Renovierung der Gaststube vom 21.07. bis 15.08.

September

Neue Schnitzelideen werden serviert

Oktober

Kirmes in Rammenau

Samstag, den 17.10. und Sonntag, den 18.10. von 11 - 14 und von 17 - 22 Uhr geöffnet

November

Martinsgansessen 11.11. / 14.11. / 21.11. von 11- 14 und 17 - 21 Uhr

Dezember

Weihnachten 25.12. / 26.12. / 27.12. von 11 - 15 Uhr geöffnet

Ihre Reservierungen nehmen wir am Dienstag, den 01.09. ab 7 Uhr entgegen

Betriebsruhe vom 29.12. bis 06.01.27

Wir freuen uns auf
Ihre Reservierungen.



Kleinigkeiten vorher

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 7,50

"Leicht & Lecker"

"Feinschmecker Omelett" / gefüllt mit Gemüse /
Hirtenkäse^s / Putenstreifen / gebutterte Kartoffeln /
kleine Salatbeilage 17,50

Große bunte marinierte Salatcreation der Saison 16,50
Putenstreifen / gebackener Hirtenkäse



Regionales

Hausgemachte Eisbeinsülze Remoulade / Zwiebelringe / Bratkartoffeln	16,50
Hausgemachtes Beefsteak (aus Rind und Schwein) Champignons / Apfelrotkohl / Petersilienkartoffeln	16,50
Gebratene Leber (vom Schwein) geschwenkte Zwiebeln / hausmacher Kartoffelpüree / Salatbeilage	16,50
Gepökelte Rinderzunge buntes Gemüse / Petersilienkartoffeln / zerlassene Butter	18,90
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ Speck-Zwiebelfüllung / Apfelrotkohl / Petersilienkartoffeln	20,90

Fischgerichte

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



Steaks und Schnitzel

Sandras „schimmeliges Schnitzel“ Birnenfächer / Blauschimmelkäse überbacken / Pommes Frites / kleine Salatbeilage	18,90
„Senfschnitzel“ vom Schweinerücken / mit einem großzügigen Löffel Senf bestrichen / Pommes Frites / Salatbeilage / Preiselbeeren	16,90
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 / Bratkartoffeln / Salat	18,90
Argentinisches Rumpsteak gewalzter bunter Pfeffer / Tomaten-Kräuterbutter / geschwenkte Zwiebeln / Bratkartoffeln	23,90
Putenschnitzel Prelbeeren / Camembert überbacken / Kartoffelspalten / Dip / Salatbeilage	18,90



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 Schokoeis ³ / Schlagsahne	4,90
Duo von einer feinen Kugel Vanilleeis und Baileys-Likör	5,60
Eis-Espresso² eine Kugel Vanilleeis mit Sahne / ein einfacher Espresso	5,00