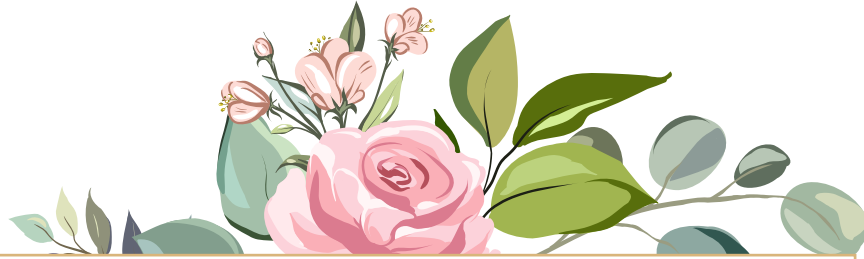
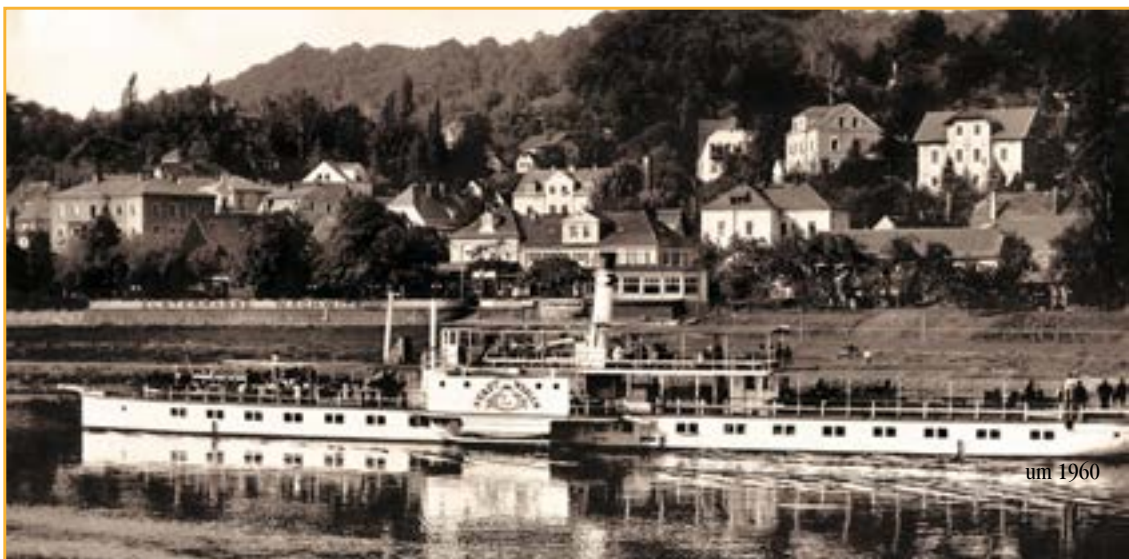


HERZLICH WILLKOMMEN



ELBTERRASSE SEIT 1870  
WACHWITZ



um 1960

## Liebe Freunde und liebe Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich und freuen uns, dass Sie den Weg nach Altwachwitz gefunden haben. Hier ist all unser Tun auf das Wohlbefinden und den Genuss unserer Gäste ausgerichtet. Leckere Landhausküche, gepaart mit einer schönen Auswahl an ausgezeichneten Weinen und Bieren in unserem Restaurant genießen und dabei den herrlichen Blick auf die Elbe in einem der schönsten Biergärten in Dresden erleben - dafür lohnt es sich, zu uns zu kommen.

Auch eine stilvolle Übernachtung ist in unserem kleinen Hotel möglich. Die Hälfte unserer 5 Doppelzimmer, 2 Familienzimmer und Einzelzimmer besitzen eine Terrasse direkt zur Elbe.

Wenn Sie der Großstadt Dresden ein wenig entfliehen wollen und dennoch alles gut erreichen möchten, dann sind Sie bei uns im Hotel und Restaurant Elbtterasse Dresden Wachwitz genau richtig.

## VORSPEISEN & SUPPEN APPETIZERS AND SOUPS

### FRUCHTIGES TOMATENSÜPPCHEN<sup>1-1,6,8,4</sup>

mit Basilikumpesto verfeinert

fruity tomato soup with basil and Pesto

**7,90 EUR**

### ZIEGENKÄSE<sup>8-3,C,1-1,9</sup>

mit einer Walnuss-Kräuterpanade gebraten an einem kleinen Salatbuket mit Preiselbeeren

Goat's cheese on a small salad buffet with cranberries

**15,90 EUR**

### WACHWITZER FISCHTOPF<sup>9,4,1-1,12</sup>

mit gedünstetem Fisch,

Gemüse & Garnele

Wachwitz fish pot

with steamed fish, vegetables & shrimp

**8,90 EUR**

### „OMAS WÜRZFLEISCH“<sup>1-1,6,9,12</sup>

Würzfleisch gratiniert mit Gouda<sup>1</sup>

dazu reichen wir Buttertoast

Cocked pork ragout with citron and gouda,

served with buttertoast

**10,40 EUR**



### EDELSEKT VON MENGER KRUG

MENGER KRUG ROSÉ SEKT B.A. BRUT  
TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG  
0,75 L je 33,90 EUR



## A

### ANTI PASTI NACH ART DES HAUSES

In Kräutern und Knoblauch gegrillte Zucchini, Paprika & Aubergine kalt serviert mit gebratenen Garnelen & Knoblauchbaguette<sup>1-1,2,12</sup>

Zucchini, peppers and eggplant grilled in herbs and garlic

served cold with fried prawns & garlic baguette

**16,10 EUR**



## SALATE SALADS

### SALAT DER SAISON<sup>1-1,1-2,,10,12</sup>

Frisch gezupfte Salate und knackiges Gemüse der Saison,  
Seasonal salad freshly gathered salad greens and crunchy vegetables of the season

**11,20 EUR**

...als Beilagensalat

...as a side salad

**7,50 EUR**

### WACHWITZER GARTENSALAT<sup>1-1,10,1-2,12</sup>

frisch gezupfte Salate und knackiges Gemüse der Saison,  
Wachwitzer salad freshly gathered salad greens and crunchy vegetables of the season

...mit Tranchen der gebratenen Perlhuhnbrust

... with slices of roasted breast of guinea fowl

**17,40 EUR**

...mit auf der Haut gebratenem Filet vom Bachsaibling<sup>1-1,4</sup>

... with brook trout fillet fried on the skin

**18,70 EUR**



### SALAT GARNELE<sup>1-1,10,9</sup>

frisch gezupfter Salat und knackiges Gemüse der Saison

dazu in Knoblauch und Kräutern gebratenen Garnelen

freshly plucked lettuce and crunchy seasonal vegetables

with prawns fried in garlic and herbs

**19,40 EUR**

## VEGETARISCH VEGETARIAN

### SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI<sup>7,6</sup>

mit Babyspinat, Kirschtomaten, frischen Kräutern  
& Fetakäse

Sweet potato gnocchi with baby spinach, cherry tomatoes,  
fresh herbs & feta cheese

**16,90 EUR**

### PILZ-RISOTTO<sup>7,9,12</sup>

mit frischen Pilzen, Frühlingslauch & Parmesan

Mushroom risotto with fresh mushrooms, spring leek & parmesan

**16,30 EUR**

### LINGUINE<sup>1-1,6,7</sup>

in Zitronenbutter geschwenkt mit Zucchini, Pinienkernen,  
Kirschtomaten und Parmesan

fried in lemon butter with zucchini, pine nuts, Cherry tomatoes  
and Parmesan

**15,90 EUR**

### HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-PARMESAN SEMMEL- KNÖDEL<sup>1-1,3,7,12</sup>

auf einem Kräuterchampignonragout leicht gerahmt

Homemade bread dumplings Lightly framed on a herb mushroom ragout

**16,80 EUR**

## VEGAN VEGAN

### POLENTA MIT PILZEN

auf mediterranem Gemüse

Polenta with mushrooms on Mediterranean vegetables

**15,40 EUR**



## WACHWITZER BROTZEIT WACHWITZER BREAD

### BRATENBROT<sup>1-1,1-2,9,8,10,E</sup>

Warmer Tafelspitz auf Holzofenbrot, mit saurer Gurke, Zwiebeln und Meerrettich

Warm boiled beef on wood-fired bread, with pickles, onions and horseradish

**17,90 EUR**

### „KLASSIKER“<sup>B,6,8,9,12</sup>

Sülze aus unserer Hausschlachtereier mit Bratkartoffeln, Remoulade & kleinem Salat

Brawn with fried potatoes, remoulade & small salad

**15,80 EUR**

### „WACHWITZER BROTZEIT“<sup>A,B,D,1-1,6,7,10</sup>

Blut- und Leberwurst, zweierlei Schinken, Schweineknacker, Käse und Sülze dazu reichen wir Senf und Meerrettich, Saures Gemüse, serviert mit Bauernbrot und Baguette

Wachwitz snack“ Blood and liver sausage, two kinds of ham, pork crackers, cheese and aspic we serve mustard and horseradish, sour vegetables, served with farmhouse bread and baguette

**18,40 EUR**

### KALBSLEBER NACH SÄCHSISCHER ART<sup>6,1-1,9,7</sup>

mit hausgemachtem Kartoffelstampf, abgelöscht mit Marsala in einer Apfel-Zwiebelsoße

Saxon Veal Liver with potato mousse, red onions and braised apples wedges

**22,40 EUR**

## OFEN OVEN

### SCHWEINEBÄCKCHEN<sup>1-1,7,9,10,12</sup>

geschmort in Rotwein und Rosmarin auf Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

Pork cheeks braised in red wine and rosemary on root vegetables and mashed potatoes

**21,30 EUR**

### KALBSTAFELSPITZ<sup>1-2,7,9,10,E</sup>

mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln & Meerrettichsoße

Veal boiled fillet

with root vegetables, parsley potatoes & horseradish sauce

**23,40 EUR**

### SAUERBRATEN<sup>1-1,3,8,9,10</sup>

aus hauseigener Marinade an Lebkuchen- Rosinenjus

dazu Apfelrotkohl und Kräuterspätzle

from our own marinade with gingerbread raisin juice and apple red cabbage and herbal spaetzle

**21,10 EUR**

## DER RENNER AN DER ELBE

### BRAUMEISTERSCHNITZEL<sup>1-1,3,7</sup>

gefüllt mit Schinken und Bergkäse<sup>†</sup>

dazu Buttererbsen und Steakhauspommes

Brewmaster escalope filled with ham and mountain cheese with butter peas and steakhouse fries

**21,20 EUR**



## TOPF & PFANNE

### PERLHUHN BRUST <sup>1-1,3,9,12</sup>

auf der Haut gebraten mit tomatisierten Gemüse & Schupfnudeln

Guinea fowl breast roasted on the skin with tomato vegetables & Schupfnudeln

**23,50 EUR**

### RINDER - ZWIEBELROSTBRATEN <sup>B,1-1,7,9,12</sup>

Steak vom Roastbeef kurz gebraten mit Zwiebelsoße, Bohnen & Bratkartoffeln

Roast beef steak, pan-fried with onion sauce, beans and fried potatoes

**26,20 EUR**

### ARGENTINISCHES ROASTBEEF ( 200 GR.) <sup>7,9,12</sup>

medium gebraten, mit Kräuterbutter auf Pfannengemüse und Thymiandrillingen

Argentinian roast beef (200 gr.) medium fried, with herb butter

on pan-fried vegetables and thyme triplets

**29,90 EUR**



## FISCH FISH SPECIALITIES

### AUF DER HAUT GEBRATENER ZANDER <sup>6,1-1,4,7,B</sup>

mit Brokkoli und Kartoffel-Speck-Creme

filet of pikeperch with broccoli and potato

and bacon cream

**22,20 EUR**

### DUETT

#### VOM ZANDER & BACHSAIBLING <sup>1-1,4,6,7</sup>

auf Linguine in einer leichten Safransoße mit

Kirschtomaten, frischen Kräutern & Zucker-

schoten

**23,20 EUR**

### FORELLE „MÜLLERIN ART“ <sup>1-1,7,10,4,12</sup>

mit Petersilienkartoffeln & Salat

tout species with potato & salat

**23,90 EUR**

### LINGUINE

#### MIT GEBRATENEN GARNELEN <sup>1-1,2,6,7</sup>

Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten

und Tomatenpesto

Linguine with fried prawns Spring onions,

snow peas & tomato pesto

**21,10 EUR**



## DESSERT

### APFELSTRUDEL <sup>8-1,1-1,2,6</sup>

mit Vanilleeis

homemade apple strudel with raisins  
and vanilla ice cream

**9,20 EUR**

### SCHOKOKÜCHLEIN <sup>1-1,7,3</sup>

mit flüssigem Kern auf Kirschragout  
und Stracciatella Eis

chocolate cakes with a liquid core on cherries raguot  
and stracciatella ice cream

**9,60 EUR**

## EISSPEZIALITÄTEN ICE CREAMS

### EISBECHER FÜRST PÜCKLER <sup>1-1,D,C,6</sup>

**8,90 EUR**

Schokoladeneis, Vanilleeis, Erdbeereis, Schlagsahne,  
Waffel & Schokoraspelein

Chocolate Ice Cream, Vanilla Ice Cream, Strawberry Ice Cream,  
Whipped Cream, Waffle &

### WALDBEER EISBECHER <sup>7,3,1-1</sup>

**9,40 EUR**

Buttermilch-Himbeer, Joghurt und Vanilleeis  
mit Waldbeeren & Sahne

Buttermilk raspberry, yoghurt and vanilla ice cream  
with wild berries and whipped cream

### KIRSCHBECHER SCHWARZWÄLDER ART <sup>1-1,,6</sup>

**9,20 EUR**

Vanilleeis, Schokoeis, Stracciatella Eis, Kirschen,  
Schlagsahne und Kirschwasser

Vanilla ice cream, chocolate ice cream, stracciatella ice cream,  
cherries, whipped cream, cherry water

### JOGHURTEISBECHER <sup>7,3</sup>

**9,50 EUR**

Joghurt-Sanddorn und Vanilleis mit Naturjoghurt,  
Honig, Obst und Sahne

Yoghurt sea buckthorn and vanilla ice cream with natural yoghurt, honey,  
fruit and cream

### SCHWEDENEISBECHER <sup>1-1,D,C,6</sup>

**9,10 EUR**

Schokoeis, Vanilleeis, hausgemachtes Apfelkompott, Eierlikör,  
Sahne & Minze

Chocolate Ice cream, vanilla ice cream , homemade apple sauce ,  
eggnog ,cream and mint



### EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE <sup>1-1,D,C,6</sup>

**6,60 EUR**

Vanilleeis mit Kaffee oder Schokolade & Sahne

vanilla ice cream with coffee and cream

### EISZWERG FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE <sup>1-1,D,C,6</sup>

**5,30 EUR**

Erdbeereis, Schokoladeneis & Smarties

strawberry ice cream, chocolate ice cream & Smarties



## FRISCH VOM FASS GEZAPFT

### ALLGÄUER BÜBLE EDELBRÄU <sup>1-3</sup>

Allgäuer Büble Edelbräu besitzt eine tiefgoldene Farbstruktur mit leicht rötlichen Farbkomplexen. Das Zusammenspiel aus einer dezenten Hopfenbittere im Antrunk und nussig-würzigen Aromen im Körper deuten auf den verwendeten Hallertauer Hopfen und die auserlesenen Spezialmalze hin.

0,3 l 3,90 EUR  
0,5 l 5,40 EUR

### RADEBERGER PILSNER <sup>1-3</sup>

Das beliebte deutsche Pils, hellgoldfarben mit fein-sahnigem Schaum, ausgewogenem Geschmack und angenehmer; fein ausgeprägter Hopfenbittere

0,3 l 3,90 EUR  
0,5 l 5,40 EUR

### ALLGÄUER BÜBLE URBAYRISCH DUNKEL <sup>1-3</sup>

Das typisch, bayrische, dunkle Exportbier mit dunklem Spezialmalz. Vollmundig, malzaromatisch und weich im Trunk, hebt insbesondere den Geschmack von deftigen Gerichten und mild-würzigen Käsesorten.

0,3 l 3,90 EUR  
0,5 l 5,40 EUR

### ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER <sup>1-3</sup>

Ein Weißbier, so ursprünglich wie seine Heimat. Die naturtrüb belassene Spezialität aus den Allgäuer Alpen. Fruchtig im Auftakt mit frisch-würziger Note und angenehm spritzig im Abgang. Es ist ein aromatischer Durstlöcher oder passt hervorragend zu frischer, leichter Küche.

0,3 l 3,90 EUR  
0,5 l 5,40 EUR

### RADLER <sup>A,1,2</sup>

Büble & 7up

0,3 l 3,90 EUR  
0,5 l 5,40 EUR

PROBIERBRETT 3 SORTEN JE 0,1L

**BÜBLE BIER**



0,3 l 4,70 EUR

## AUS DER FLASCHE

### RADEBERGER ALKOHOLFREI <sup>1-3</sup>

Die Leidenschaft für Bier schmeckt man auch bei unserem Alkoholfrei, mit echtem Pilsner-Charakter und einer leichten Fruchtnote. Dafür sorgt Callista Aromahopfen aus dem Elbe-Saale-Gebiet, der dem Bier erst spät im Brauprozess hinzugegeben wird.

0,33 l 4,40 EUR

### SCHÖFFERHOFER WEIZEN ALKOHOLFREI <sup>1-3</sup>

Schöffelhofer Weizen 0,0 % Alkoholfrei ist 100 % Weizenbiergenuss bei 0,0 % Alkohol: Unsere neue Rezeptur zeichnet sich durch eine spezielle Kalthopfung und die Verfeinerung mit fruchtigem Cascade Hopfen aus

0,5 l 5,40 EUR

### SCHÖFFERHOFER WEIZEN KRISTAL <sup>1-3</sup>

Schöffelhofer Weizen Kristall ist spritzig und klar. Im Gegensatz zu unserem naturtrüben Weizen wird die Hefe hier komplett herausgefiltert. So bekommt diese Weizen-Spezialität seine charakteristische kristallklare Optik.

0,5 l 5,40 EUR

### SCHÖFFERHOFER WEIZEN DUNKEL <sup>1-3</sup>

Schöffelhofer Weizen Dunkel funkelt geheimnisvoll. Durch die Verwendung eines speziellen Malzes erhält es seine dunkle Farbe und seinen malzaromatischen Geschmack. So ist Schöffelhofer Weizen Dunkel nicht nur optisch ein besonderer Genuss.

0,5 l 5,40 EUR

### BERLINER KINDL WEISSE <sup>A,1-3</sup>

erfrischend, prickelnd-spritzig mit wenig Alkohol

BERLINE WEISSE Himbeer

BERLINER WEISSE Waldmeister

0,33 l 4,90 EUR



## KAFFEE UND TEESPEZIALITÄTEN

TASSE KAFFEE	2,80 EUR
POTT KAFFEE	4,90 EUR
CAPPUCCINO original	3,40 EUR
ESPRESSO	2,60 EUR
ESPRESSO DOPPELT	3,60 EUR
HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup>	4,20 EUR
GROG VOM RUM	4,80 EUR
LATTE MACCHIATO <sup>G</sup>	3,90 EUR
MILCHKAFFEE <sup>G</sup>	4,20 EUR
BAILEYS KAFFEE	5,90 EUR
IRISCH KAFFEE	6,90 EUR

## ALKOHOLFREIES & FRISCHES

PEPSI-Cola <sup>A</sup> Mirinda <sup>A</sup> 7up Pepsi zero <sup>A</sup>	0,20 l	3,10 EUR
	0,40 l	5,40 EUR
Bitter lemon	0,25 l	3,90 EUR
Ginger Ale		
Tonic Water		
BIONADE Holunder <sup>A</sup> oder Kräuter <sup>A</sup>	0,33 l	4,20 EUR

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN <sup>A,B,C</sup>

Zitrus	0,50 l	6,10 EUR
Holunder-Basilikum	0,50 l	6,10 EUR
Erdbeer-Schwarze Johannesbeere	0,50 l	6,10 EUR
Apfel-Kirsch	0,50 l	6,10 EUR
Himbeer-Minz	0,50 l	6,10 EUR

## REGIONALE SÄFTE & NEKTARE VON BAUER

Orange / Apfel / Kirschnektar / Banane / Johannesbeer	0,20 l	3,20 EUR
Pfirsich / Rhababer / Graphfruit	0,40 l	5,80 EUR
SAFTSCHORLEN	0,20 l	3,20 EUR
	0,40 l	5,80 EUR

EILLES TEA-CADDIES
EARL GRREY
DARJEELING
ASIA-GRÜNTEE
KRÄUTERMISCHUNG
SOMMERBEEEREN
ROIBOOS VANILLE
KAMILLE, PFEFFERMINZE
GLAS 0,30 l
3,50 EUR

## APERITIF - LONGDRINKS

SEKT HAUSMARKE	0,10 l	5,00 EUR
trocken oder halbtrocken	0,75 l	26,50 EUR
PROSECCO SPUMANTE Extra dry - Serena - Veneto	0,10 l	5,20 EUR
Die erlesene Art des Prosecco, hergestellt in Flaschengärung	0,75 l	35,00 EUR
CHAMPAGNER	0,75 l	85,00 EUR
Moet&Chandon Imperial Brut		
HUGO	0,20 l	7,90 EUR
Prosecco mit Holundersirup und Minze		
SPRIZZ	0,20 l	7,90 EUR
Prosecco, Aperol, Mineralwasser <sup>1,10</sup>		
SHERRY SANDEMAN	0,05 l	5,20 EUR
medium oder trocken		
CAMPARI <sup>2</sup>	0,20 l	7,50 EUR
Soda oder Orange		
GIN TONIC, <sup>10</sup> Bacardi Cola <sup>2,11</sup>	0,20 l	8,90 EUR
Cuba Libre <sup>2,11</sup>		

## MINERALWASSER

ORIGINAL SELTERS CLASSIC		
ORIGINAL SELTERS MEDIUM	0,25 l	3,30 EUR
ORIGINAL SELTERS NATURELL	0,75 l	6,80 EUR

## ENERGY

RED BULL Energy Drink		
RED BULL sugarfree		



Dose	4,00 EUR
------	----------



## WEISSWEINE

GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL <sup>F</sup>  
 Weingut Lukas Lehner - Weinviertel | Österreich  
 Würzige Aromatik gepaart mit feiner Säure. Das typische Pfefferl das diesen Veltliner prägt, macht ihn besonders appetitanregend & einzigartig.

0,20 l **7,00 EUR**  
 0,75 l **25,50 EUR**

RIESLING 50° QBA <sup>F</sup>  
 Weingut G.H von Mumm - Rheingau  
 Der 50° Riesling erinnert an Aromen wie reifer Pfirsich, gelber Apfel und exotischen Früchte

0,20 l **7,40 EUR**  
 0,75 l **27,00 EUR**

WEISSBURGUNDER QBA „EDITION THOMAS BAUER“  
 Winzergenossenschaft Weinbiet - Pfalz  
 Feinfruchtig, elegant und mit einer dezenten Cremigkeit zeigen sich hier Burgundernoten.

0,20 l **7,10 EUR**  
 0,75 l **26,00 EUR**

GRAUBURGUNDER QBA „MEISSNER KLAUSENBERG“  
 Weingut Schuh - Sörnewitz | Sachsen  
 In der Farbe zartgelb, zeigt sich im Geruch feinduftig nach reifer Honigmelone und dezenter Banane mit etwas Litschi. Dieser Grauburgunder wächst im Meißner Klausenberg, Sachsens kleinster eingetragener Einzellage, die im Alleinbesitz des Weingutes ist.

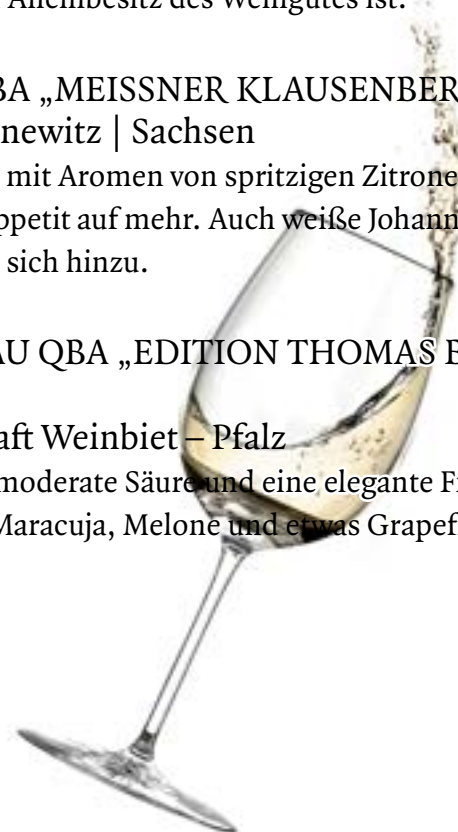
0,20 l **8,80 EUR**  
 0,75 l **34,40 EUR**

GOLDRIESLING QBA „MEISSNER KLAUSENBERG“ <sup>F</sup>  
 Weingut Schuh - Sörnewitz | Sachsen  
 Sein feiner Duft gepaart mit Aromen von spritzigen Zitronen und Limetten macht bereits Appetit auf mehr. Auch weiße Johannisbeere und weißer Pfirsich gesellen sich hinzu.

0,20 l **8,70 EUR**  
 0,75 l **31,40 EUR**

MÜLLER - THURGAU QBA „EDITION THOMAS BAUER“  
 HALBTR. <sup>F</sup>  
 Winzergenossenschaft Weinbiet – Pfalz  
 Er besticht durch seine moderate Säure und eine elegante Fruchtsüße. Dezente Aromatik von Maracuja, Melone und etwas Grapefruit

0,20 l **8,00 EUR**  
 0,75 l **28,00 EUR**



## ROTWEINE

PRIMITIVO SALENTO IGT  
 halbtrocken - Italien - Apulien <sup>F</sup>  
 Der Doppio Passo besticht durch ein dichtes Bukett von schwarzen Beeren und einladenden Kakao-Noten. Sanfte Tannine, Struktur und Tiefe sind deutlich vorhanden.

0,20 l **8,00 EUR**  
 0,75 l **29,40 EUR**

ELBTERRASSEN ROTWEIN QW <sup>F</sup>  
 Schloss Wackerbart - Sachsen  
 Ein typisches Aromenspiel einzelner Rebsorten wird zu vollmundigen Cuveé. Eleganz und Finesse, aber auch Feinfruchtig

0,20 l **9,90 EUR**  
 0,75 l **34,90 EUR**

„DER ROTE SCHUH“ ROTWEIN QBA halbtrocken <sup>F</sup>  
 Weingut Schuh - Sörnewitz | Sachsen  
 Im verführerischen Rubinrot gekleidet, betört sein Duft mit Aromen von Süßkirsche und Brombeeren, unterstützt von einem Hauch Vanille. Er ist weder zu leicht noch zu kräftig mit ausgewogenem, zartem Tannin. 19 Monate im Holzfass gereift. Dornfelder und Dunkelfelder.

0,20 l **9,10 EUR**  
 0,75 l **33,40 EUR**

DORNFELDER QBA „Edition Thomas Bauer“ halbtrocken  
 Winzergenossenschaft Weinbiet – Pfalz  
 Ein vollmundiger Rotwein, der mit seiner intensiven Frucht von Kirschen und roten Beeren den Gaumen begeistert.

0,20 l **7,40 EUR**  
 0,75 l **27,00 EUR**

TEMPRANILLO CRIANZA DOCa trocken <sup>F</sup>  
 Marques de Reinoso - Rioja  
 Der Tempranillo besitzt eine dunkle, kirschrote Farbe, große Finesse und einen Duft von dunklen Früchten. Im Abgang hat er einen dauerhaften, bleibenden Wohlgeschmack.

0,20 l **6,40 EUR**  
 0,75 l **23,40 EUR**



## ROSÉWEINE

„DER ROSA SCHUH“ SCHIELER QBA BEREICH MEISSEN <sup>F</sup> Weingut Schuh – Sörnewitz   Sachsen Der Schieler ist als Sonnenanbeter geoutet. Im Duft findet man anregende Himbeer - und Erdbeeraromen verbunden mit erfrischender Limette	0,20 l 0,75 l	8,70 EUR 31,40 EUR
ROSÉ QBA FEINHERB <sup>F</sup> Winzergenossenschaft Weinbiet – Pfalz Dieser Rosé Zeigt eine dezente Aromatik von Himbeere und Erdbeere gepaart mit einer leicht blumigen Note.	0,20 l 0,75 l	6,40 EUR 24,40 EUR
„PINK“ ST. LAURENT ROSÉ QBA <sup>F</sup> Weingut Tina Pfaffmann – Pfalz Ganztraubenpressung der Rotweinsorte St. Laurent.	0,20 l 0,75 l	7,40 EUR 26,40 EUR

## WEINE FRISCH AUS DEM FASS

SERENA CHARDONNAY VENETO IGT TROCKEN Charakteristischer Weisswein, dazu fruchtig und angenehm Im Geschmack harmonisch und anhaltend	0,20 l 0,50 l	6,00 EUR 12,00 EUR
SERENA MERLOT VENETO IGT TROCKEN Stiller Rotwein mit rubinroter Farbe, intensiv weiniger Geruch, weicher, harmonischer & vollmundiger Geschmack.	0,20 l 0,50 l	6,00 EUR 12,00 EUR

## SPRITUOSEN

KLARE SKYY VODKA Er schmeckt rund, ausgewogen und einzigartig weich, Vodka in seiner reinsten Form	2 cl 3,30 EUR
NORDHÄUSER DOPPELKORN Nordhäuser Doppelkorn wird hier nach dem überlieferten Reinheitsgebot nur aus reinem Roggen und Malz gebrannt. Die Lagerung über Eichenholz veredelt seinen typischen, roggenechten Geschmack	2,90 EUR
LINIE AQUAVIT Im Geschmack aromatisch nach Kümmel und anderen Gewürzen	2,90 EUR
AALBORG JUBILÄUMSAQUAVIT Er duftet nach Kümmel und Dill, sein Geschmack ist sanft und mild	3,00 EUR
HENDRICKS GIN Im Gegensatz zu anderen Gins wird Hendricks in Schottland destilliert, vor allem mit einer Gurkenscheibe entfaltet er im Gin-Tonic sein ganzes Aroma	4,50 EUR
RUM HAVANA CLUB 7 JAHRE Inbegriff kubanischen Rums, kräftig mit charakteristischen Aromen	3,80 EUR
RON BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA Das Aroma dieses Reserve Exclusiva ist fruchtig, wobei vor allem Kokos und Vanille, Schokolade und dunkle Früchte dominant sind.	4,10 EUR



**AUGUSTUS REX SACHSEN  
HASELNUSS DESTILLAT**

Feine Aromen nach Nuss-Nougat, harmonisch am Gaumen, nachhaltig.

**0,02L 5,00 EUR**



## SPRITUOSEN

### KRÄUTER & LIKÖRCHEN

2 cl

#### HIRSCHRUEDEL

3,90 EUR

Warm und angenehm in der Nase entdeckt man Spuren von Kaffee, dunkler Schokolade Anis und Karamell

#### RAMAZZOTTI

2,90 EUR

Weltbekannt: 1815 vom Apotheker Ausano Ramazzotti in Mailand erfunden

#### JÄGERMEISTER

2,90 EUR

Der Kräuter aus Wolfenbüttel . . . eiskalt serviert

#### ODL CHIEMGAUER KRÄUTER

2,90 EUR

Der Odl ist so mild wie reich an Kräutern, duftet, gefällt dem Gaumen dem Hals und dem Magen. 21 Bio-Kräuter stecken im Odl, wie Melisse, Kardamom, Zimt, Ingwer, Wermut und Pfefferminz.

#### OUZO NR.12

2,90 EUR

Seinen milden, nuancenreichen Geschmack verdankt OUZO 12 einer Komposition griechischer Samen, Kräuter und Gewürze, sowie durch zweifache Destillation.

### GRAPPA

#### BERTA GRAPPA L'ANGELO – Barbera im Barrique

4,50 EUR

Weich und elegant, mit harmonischen Vanille- und Kakao-Noten

#### GRAPPA PROSECCO - Andrea da Ponte - Valdobbiadene - Veneto

4,50 EUR

Ein weicher Grappa aus der Proseccotraube, ausdrucksvoll und sehr bukettreich

### WHISKEY

2 cl

#### BALVENIE DOUBLE WOOD Single Malt 12y

5,40 EUR

Aroma: Nach Orangen mit Sherry. Geschmack: Voll, tief, nussig, süß, Zimt.

#### BOWMORE Single Malt 12y

4,90 EUR

Aroma: Feine Zitronen- und Honignoten werden von der unverkennbaren Bowmore-Rauchigkeit zusammengehalten. Geschmack: Warm und köstlich, mit dem feinen Aroma dunkler Schokolade und Torfrauch.

#### TULLAMORE DEW Single Malt 10y

4,10 EUR

Aroma: Erdige Aromen und tropische Früchte. Ananas, frisch geschnittenes Gras Geschmack: Intensive Noten von Früchten und Eiche. Florale Töne und Vanille

#### GLENFIDDICH Single Malt 12y

5,40 EUR

Aroma: Fruchtig und frisch dabei trotzdem leicht und zart. Geschmack: Malzig und süß. Karamell- und Malzsüße verbinden sich harmonisch.

#### LAGAVULIN Single Malt 16y

8,20 EUR

Aroma: Intensiver Torfauch mit Noten von Jod und Seetang und reicher tiefer Süße.

Geschmack: Trockener Torfauch füllt den Gaumen mit einer sanften und dennoch kraftvollen Süße, um dann Noten von Meer und Salz mit Anflügen von Holz zu weichen

### BRÄNDE

#### WEINHAUS SCHUH

#### TRAMINER TRESTERBRAND

3,40 EUR

#### WEINBRAND

3,40 EUR

#### ROTER WEINBERGPFIRSICHLIKÖR

3,40 EUR

#### KARL LINKE

#### WILLIAMS CHRIST

3,40 EUR

#### ZWETSCHGENBRAND

3,40 EUR

#### OBSTLER

3,40 EUR

#### ZUSATZSTOFFE:

A = mit Farbstoff B = mit Konservierungsstoff/mit Nitritpökelsalz und Nitrat C = mit Süßungsmittel/ enthält Phenylalaninquelle D = mit Geschmacksverstärker E = mit Antioxidationsmittel F = geschwefelt G = geschwärzt H = gewachst I = mit Phosphat J = unter Schutzatmosphäre verpackt K = Chinin L = Koffein

#### ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide namentlich 1-1 Weizen 1-2 Roggen 1-3 Gerste 1-4 Hafer 1-5 Dinkel 1-6 Kamut 1-7 Hybridstämme 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse 8. Schalenfrüchte namentlich 8-1 Mandeln 8-2 Haselnüsse 8-3 Walnüsse 8-4 Kaschunüsse 8-5 Pecannüsse 8-6 Paranüsse 8-7 Pistazien 8-8 Macadamia- oder Queenslandnüsse 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse 12. Schwefeldioxide und Sulfite 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## GESCHICHTE VON ALTWACHWITZ

Der frühere Dorfplatz von Wachwitz wurde nach der Eingemeindung Altwachwitz genannt. Hier befindet sich der Kern des als slawischer Rundling gegründeten Ortes mit zahlreichen Fachwerkhäusern. Die ursprüngliche Form des slawischen Rundlings ist durch bauliche Veränderungen und den Ausbau der Pillnitzer Landstraße kaum noch zu erkennen. In der Mitte des Platzes stand früher der Dorfbrunnen mit der Linde. Seit dem 19. Jahrhundert wurden in den früheren Häusleranwesen teilweise kleine Geschäfte und Gewerbebetriebe eingerichtet. Bemerkenswert sind die Häuser Altwachwitz Nr. 1 (Bäckerei), Nr. 3 (ehem. Dorfschmiede) und Nr. 4. An letzterem weist ein Schlussstein von 1824 mit einem Fisch auf das Gewerbe der früheren Besitzer hin. Später befanden sich hier eine Schuhmacherwerkstatt, ein Lebensmittel- und Kramwarenlädchen und eine Materialwarenhandlung. Die heutigen Besitzer des Fachwerkhauses unmittelbar am Ufer des Wachwitzer Baches betreiben in den Sommermonaten eine kleine Besenwirtschaft. Das Gebäude Nr. 5, vermutlich um 1700 erbaut, ist eines von zwei Umgebendhäusern im Ort, welche eigentlich nur in der Oberlausitz verbreitet sind. Weitere Gebäude mussten dem Straßenausbau und der späteren Neubebauung einiger Grundstücke weichen. Erhalten blieben die Fachwerkhäuser an der Zufahrt zur "Elbterrasse" Nr. 10 und 12, die zu den malerischsten Ensembles des Ortes gehören.



**Brunnenhaus:** Das kleine Gebäude entstand um 1900 an Stelle des früheren Dorfbrunnens, nachdem der Ort Wasseranschluss erhalten hatte. Hier befanden sich eine Verteilerstation für die Leitungen der einzelnen Grundstücke und eine öffentliche Tränke mit Sandsteintrog und einem Wasserspeier in Form eines Delphins. Die Quelle wird von den Wachwitzern auch "Elefantenbrunnen" genannt, da hier 1916 zwei als Zugtiere eingesetzte Elefanten des Zirkus Sarraani getränkt wurden. Zugleich diente der kleine Bau als Straßenbahnwarte.

Um 1925 entstand im Gebäude eine Schaltstelle des Telegraphenamtes. 1988 wurde unmittelbar neben dem Brunnenhäuschen ein Hochwassergedenkstein aufgestellt, der sich zuvor an der Brücke über den Wachwitzbach befunden hatte. Der Stein erinnert an die Verwüstung des Ortes bei einem Unwetter 1844.

Das Gebäude Altwachwitz 14 bildet den südlichen Abschluss des Dorfplatzes in Richtung Elbe. 1870 wurde hier die Gaststätte "Elbterrasse" eingerichtet, welche sich damals im Besitz der Familie Reißig befand. Als zusätzliche Attraktion für die Besucher des Lokals ließ Besitzer Heinrich August Reißig um die Jahrhundertwende im Garten eine Windmühle, die sogenannte "Weibermühle" errichten. Ein nahegelegener Gedenkstein mit der Aufschrift "Hier liegen Moreaus Beine nicht" spielte auf das auf der Räcknitzhöhe befindliche Moreaudenkmal an. Zwischen 1980 und 1991 bewirtschaftete der Konsum das Lokal. Nach einer längeren Schließzeit wurde die Gaststätte im August 1996 wieder eröffnet. Neben verschiedenen Gasträumen und einem Biergarten am Elbufer gibt es auch einige Pensionszimmer.





