



ELBTERRASSE SEIT 1870
WACHWITZ

Das ELBRESTAURANT

um 1960

Liebe Gäste, liebe Freunde unseres Hauses,

seit dem Jahr 2015 heißen wir Sie in der Elbterrasse Wachwitz herzlich willkommen. Als Familie Kosiol ist es unser Anspruch, Ihnen einen Ort zu bieten, an dem Genuss, Gastfreundschaft und Wohlbefinden im Mittelpunkt stehen.

In einzigartiger Lage in Altwachwitz – mit einem der schönsten Ausblicke auf die Elbe – möchten wir Sie einladen, den Alltag hinter sich zu lassen. Freuen Sie sich auf eine ehrliche, bodenständige Landhausküche, begleitet von einer sorgfältig ausgewählten Vielfalt an Weinen und Bieren.

Unser Biergarten mit direktem Blick auf die Elbe bietet Ihnen die perfekte Kulisse für entspannte Stunden – ob bei einem guten Essen, einem kühlen Getränk oder einfach beim Verweilen.

Auch für Gäste, die länger bleiben möchten, stehen unsere stilvoll eingerichteten Zimmer zur Verfügung. Ein Teil unserer Doppel- und Familienzimmer verfügt über eine eigene Terrasse mit unmittelbarem Blick auf die Elbe – ein besonderes Erlebnis, das Ruhe und Nähe zur Natur vereint.

Wenn Sie dem Trubel der Stadt für einen Moment entfliehen möchten und dennoch die Nähe zu Dresden schätzen, sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Kosiol



VORSPEISEN & SUPPEN APPETIZERS AND SOUPS

FRUCHTIGES TOMATENSÜPPCHEN^{1-1,6,8,4}

mit Basilikumpesto verfeinert

fruity tomato soup with basil and Pesto

7,90 EUR

WACHWITZER FISCHTOPF^{9,4,1-1,12}

mit gedünstetem Fisch,

Gemüse & Garnele

Wachwitz fish pot

with steamed fish, vegetables & shrimp

8,90 EUR

ZIEGENKÄSE^{8-3,C,1-1,9}

mit einer Walnuss-Kräuterpanade

gebraten an einem kleinen Salatbuket

mit Preiselbeeren

Goat's cheese on a small salad buffet with cranberries

15,90 EUR

„OMAS WÜRZFLEISCH“^{1-1,6,9,12}

Würzfleisch gratiniert mit Gouda¹

dazu reichen wir Buttersoast

Cooked pork ragout with citron and gouda,

served with buttersoast

10,40 EUR

KATJAS KÄSEWÜRFEL

davor, dazwischen oder einfach zum Teilen

GOUDAWÜRFEL MARINIERT^{1-1,7}

mit Oliven, Rosmarin und etwas Knoblauch,

dazu reichen wir geröstetes Knoblauchbrot

Marinated Gouda Cubes^{1-1,7} with olives, rosemary and a little garlic,
served with toasted garlic bread Zucchini, peppers and eggplant grilled
in herbs and garlic served cold with fried prawns & garlic baguette

9,90 EUR



SALATE SALADS

SALAT DER SAISON^{1-1,1-2,,10,12}

Frisch gezupfte Salate und knackiges Gemüse der Saison,

Seasonal salad freshly gathered salad greens and crunchy vegetables of the season

12,20 EUR

...als Beilagensalat

...as a side salad

7,90 EUR

WACHWITZER CEASAR SALAD^{1-1,1-2,4,7,12}

Romanasalat, Kirschtomaten und Croutons mariniert

mit einem Parmesandressing

Romaine lettuce, cherry tomatoes and croutons marinated with a Parmesan dressing

...mit Tranchen der gebratenen Hähnchenbrust

... with slices of roasted chickenbreast

18,40 EUR

...mit Burata

... with Burata cheese

17,70 EUR



CARPACCIO VON DER RINDERHÜFTE^{1-1,7}

mit Rucola, Zitronenöl und gehobeltem Grana Padano

beef carpaccio with arugula, lemon oil and shaved grana padano

17,50 EUR

VEGETARISCH VEGETARIAN

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI^{7,6}

mit Babyspinat, Kirschtomaten,

frischen Kräutern & Hirtenkäse

Sweet potato gnocchi with baby spinach, cherry tomatoes,

fresh herbs & shepherd`s cheese

17,90 EUR

POLENTA MIT PILZEN⁷

auf mediterranem Pfannengemüse

on mediterranean stir-fried vegetables

16,90 EUR

LINGUINE^{1-1,6,7}

in Zitronenbutter geschwenkt mit Zucchini, Pinienkernen,

Kirschtomaten und Grana Padano

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

and Grana Padano

16,90 EUR

HAUSGEMACHTE

BÄRLAUCH-PARMESAN SEMMELKNÖDEL^{1-1,3,7,12}

auf einem Kräuterchampignonragout leicht gerahmt

Homemade bread dumplings Lightly framed on a herb mushroom ragout

17,80 EUR

VEGAN VEGAN

MARINIRTER TOFU GEBRATEN^{6,9,12}

auf einem pikanten Kichererbsen-Kartoffelcurry

marinated tofu, fried on a spicy chickpea and potato curry

17,40 EUR



WACHWITZER BROTZEIT WACHWITZER BREAD

BRATENBROT^{1-1,1-2,9,8,10,E}

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

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

18,60 EUR

„KLASSIKER“^{B,6,8,9,12}

Sülze aus unserer Hausschlachtereier mit Bratkartoffeln, Remoulade & kleinem Salat

Brawn with fried potatoes, remoulade & small salad

17,80 EUR

„WACHWITZER BROTZEIT“^{A,B,D,1-1,6,7,10}

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^{6,1-1,9,7}

auf hausgemachtem Kartoffelstampf
mit gebratenem Apfel-Zwiebelragout, abgelöscht mit Marsala

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

22,90 EUR

OFEN OVEN

SCHWEINEBÄCKCHEN^{1-1,7,9,10,12}

geschmort in Rotwein und Rosmarin auf Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

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

22,50 EUR

KALBSTAFELSPITZ^{1-2,7,9,10,E}

mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln & Meerrettichsoße

Veal boiled fillet

with root vegetables, parsley potatoes & horseradish sauce

23,40 EUR

SAUERBRATEN^{1-1,3,8,9,10}

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

22,10 EUR

DER RENNER AN DER ELBE

BRAUMEISTERSCHNITZEL^{1-1,3,7}

gefüllt mit Schinken und Bergkäse[†]

dazu Buttererbsen und Steakhauspommes

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

22,20 EUR

TOPF & PFANNE

MAISHÄHNCHENBRUST^{1-1,3,9,12}

auf der Haut gebraten auf einem Ragout
von Weißen Bohnen und Tomaten und Schupfnudeln

Corn-fed chicken breast roasted on the skin on a ragout of broad beans and tomatoes and Schupfnudeln

24,20 EUR

RINDER - ZWIEBELROSTBRATEN^{B,1-1,7,9,12}

Steak vom Roastbeef kurz gebraten mit Zwiebelsoße, Speck-Bohnen
& Bratkartoffeln

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

30,90 EUR

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen^{B,9,10,12}

BEEF ROULADE WITH RED CABBAGE AND POTATO DUMPLINGS

24,90 EUR



WIENER SCHNITZEL^{1-2,3,B,1-1,3,6,12}

in Fassbutter gebraten, mit Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und Beilagensalat

Fried in butter, with roasted potatoes, cranberries and a mixed salad

...von der Kalbsoberschale from the calf upper shell

30,20 EUR

FISCH FISH SPECIALITIES

AUF DER HAUT GEBRATENER ZANDER^{6,1-1,4,7,B}

mit Rahmsauerkraut und
Schnittlauch-Kartoffelstampf

filet of pikeperch with creamed sauerkraut & chive potato mash

26,50 EUR

DUETT

VOM ZANDER & BACHSAIBLING^{1-1,4,6,7}

auf mediterraner

Gemüse-Linguine „Aglio Olio Style“

duet of pikeperch and char on mediterranean vegetable linguine

„ aglio olio style“

24,70 EUR

FORELLE „MÜLLERIN ART“^{1-1,7,10,4,12}

mit Petersilienkartoffeln
& Salat

tout species with potato & salat

24,90 EUR

LINGUINE

MIT GEBRATENEN GARNELEN^{1-1,2,6,7}

Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten
und Tomatenpesto

Linguine with fried prawns Spring onions,

snow peas & tomato pesto

21,60 EUR



ELBTERRASSENBURGER^{1-1,6,9,7}

200 Gramm reinstes Rindfleisch,
Wachwitzer Burgersauce, Cheddarkäse, knackiger Salat, Gurken,
sonnengereifte Tomaten & würzige rote Zwiebeln
mit Süßkartoffelpommes

BURGER OF ELBE

200 grams of purest beef, Wachwitzer Burgersauce, cheddar cheese, crispy salad,
cucumbers, sun-ripened tomatoes & spicy red onions with sweet potato fries

19,50 EUR

DESSERT

APFELSTRUDEL ^{8-1,1-1,2,6}

mit Vanilleeis

homemade apple strudel with raisins
and vanilla ice cream

9,20 EUR

SCHOKOKÜCHLEIN ^{1-1,7,3}

mit flüssigem Kern auf Kirschragout & Stracciatella Eis

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

9,60 EUR

KAISERSCHMARRN ^{1-1,8-1,B}

mit Rosinen, Mandeln
& Apfelmus
(ca.20 min)

chopped pan cakes with apple confit

10,70 EUR

17,90 EUR für 2 Personen



EISSPEZIALITÄTEN ICE CREAMS

EISBECHER FÜRST PÜCKLER ^{1-1,D,C,6}

9,50 EUR

Schokoladeneis, Vanilleeis, Erdbeereis, Schlagsahne,
Waffel & Schokoraspehn

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

WALDBEER EISBECHER ^{7,3,1-1}

9,50 EUR

Joghurt-Himbeer und Vanilleeis
mit Waldbeeren & Sahne

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

KIRSCHBECHER SCHWARZWÄLDER ART ^{1-1,6}

9,50 EUR

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

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

SCHWEDENEISBECHER ^{1-1,D,C,6}

9,50 EUR

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

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

EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE ^{1-1,D,C,6}

6,60 EUR

Vanilleeis mit Kaffee oder Schokolade & Sahne

vanilla ice cream with coffee and cream

EISZWERG FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE ^{1-1,D,C,6}

5,30 EUR

Erdbeereis, Schokoladeneis & Smarties

strawberry ice cream, chocolate ice cream & Smarties



FRISCH VOM FASS GEZAPFT

ALLGÄUER BÜBLE EDELBRÄU ¹⁻³

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 4,20 EUR
0,5 l 5,80 EUR

RADEBERGER PILSNER ¹⁻³

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

0,3 l 4,20 EUR
0,5 l 5,80 EUR

ALLGÄUER BÜBLE URBAYRISCH DUNKEL ¹⁻³

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 4,20 EUR
0,5 l 5,80 EUR

ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER ¹⁻³

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 4,20 EUR
0,5 l 5,80 EUR

RADLER ^{A,1,2}

Büble & 7up

0,3 l 4,20 EUR
0,5 l 5,80 EUR

PROBIERBRETT 3 SORTEN JE 0,1L

BÜBLE BIER



0,3 l 4,70 EUR

AUS DER FLASCHE

RADEBERGER ALKOHOLFREI ¹⁻³

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 4,90 EUR

SCHÖFFERHOFER WEIZEN ALKOHOLFREI ¹⁻³

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 5,80 EUR

SCHÖFFERHOFER WEIZEN KRISTAL ¹⁻³

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 5,80 EUR

SCHÖFFERHOFER WEIZEN DUNKEL ¹⁻³

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 5,80 EUR

BERLINER KINDL WEISSE ^{A,1-3}

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 ^G	4,20 EUR
GROG VOM RUM	4,80 EUR
LATTE MACCHIATO ^G	3,90 EUR
MILCHKAFFEE ^G	4,20 EUR
BAILEYS KAFFEE	5,90 EUR
IRISCH KAFFEE	6,90 EUR

ALKOHOLFREIES & FRISCHES

PEPSI-Cola ^A Mirinda ^A 7up Pepsi zero ^A	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 ^A	0,33 l	4,20 EUR

HAUSGEMACHTE LIMONADEN ^{A,B,C}

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

REGIONALE SÄFTE & NEKTARE VON BAUER

Orange / Apfel / Kirschnektar / Banane / Johannisbeer	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
SOMMERBEEREN
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	8,50 EUR
Prosecco mit Holundersirup und Minze		
APEROL SPRITZ	0,20 l	8,50 EUR
Prosecco, Aperol, Mineralwasser ^A		
SARTI SPRITZ	0,20 l	8,50 EUR
Prosecco, Sarti, Mineralwasser ^A		
ITALICUS SPRITZ	0,20 l	8,50 EUR
Prosecco, Italicus, Mineralwasser ^A		
SHERRY SANDEMAN	0,05 l	5,20 EUR
medium oder trocken		
CAMPARI ²	0,20 l	7,50 EUR
Soda oder Orange		
GIN TONIC, ¹⁰ Bacardi Cola ^{2,11}	0,20 l	9,50 EUR
Cuba Libre ^{2,11}		
CRODINO ROSSO SPRITZ	0,20 l	7,90 EUR
Crodino Rosso alkoholfrei, Mineralwasser		
RAMMAZOTTI ARANCIS TONIC	0,20 l	7,90 EUR
GIN TONIC	0,20 l	7,90 EUR
Gin alkoholfrei, Tonic		

NO
ALCOHOL

NO
ALCOHOL

NO
ALCOHOL

MINERALWASSER

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

WEISSWEINE

GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL ^F
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 7,90 EUR
0,75 l 28,50 EUR

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

0,20 l 7,70 EUR
0,75 l 27,50 EUR

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

0,20 l 7,70 EUR
0,75 l 27,50 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 9,40 EUR
0,75 l 34,40 EUR

GOLDRIESLING QBA „MEISSNER KLAUSENBERG“ ^F
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 9,40 EUR
0,75 l 31,40 EUR

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

0,20 l 8,40 EUR
0,75 l 28,00 EUR

ROTWEINE

PRIMITIVO SALENTO IGT
halbtrocken - Italien - Apulien ^F
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 8,40 EUR
0,75 l 29,90 EUR

ELBTERRASSEN ROTWEIN QW ^F
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

ELB-KILOMETER 454 CUVÉE ROT QW
MEISSNER WEINHAUS PRINZ ZUR LIPPE - SACHSEN
Fein, elegant, mit einer natürlichen Ausstrahlung und einem wunderschönen Trinkfluss gesegnet, so dass man den Wein zu jeder Jahreszeit gut trinken kann./ Regent & Spätburgunder

0,20 l 9,50 EUR
0,75 l 33,90 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 7,90 EUR
0,75 l 27,90 EUR

ALTOS DE RAIZA trocken ^F
Vinzente Gandia - 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 7,50 EUR
0,75 l 26,40 EUR



**APEROL SPRITZ
BAUM**
FÜR 4 Personen
30,00 €

ROSÉWEINE

„DER ROSA SCHUH“ SCHIELER QBA BEREICH MEISSEN^F

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 **9,40 EUR**
0,75 l **33,90 EUR**

ROSÉ QBA FEINHERB ^F

Winzergenossenschaft Weinbiet – Pfalz

Dieser Rosé Zeigt eine dezente Aromatik von Himbeere und Erdbeere gepaart mit einer leicht blumigen Note.

0,20 l **6,90 EUR**
0,75 l **26,40 EUR**

„PINK“ ST. LAURENT ROSÉ QBA ^F

Weingut Tina Pfaffmann – Pfalz

Ganztraubenpressung der Rotweinsorte St. Laurent.

0,20 l **7,70 EUR**
0,75 l **27,40 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 **6,90 EUR**
0,50 l **12,90 EUR**

SERENA MERLOT VENETO IGT TROCKEN

Stiller Rotwein mit rubinroter Farbe, intensiv weiniger Geruch, weicher, harmonischer & vollmundiger Geschmack.

0,20 l **6,90 EUR**
0,50 l **12,90 EUR**



SPRITUOSEN

KLARE

2 cl

ABSOLUT VODKA

Er schmeckt rund, ausgewogen und einzigartig weich, Vodka in seiner reinsten Form

3,60 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

3,20 EUR

LINIE AQUAVIT

Im Geschmack aromatisch nach Kümmel und anderen Gewürzen

3,20 EUR

AALBORG JUBILÄUMSAQUAVIT

Er duftet nach Kümmel und Dill, sein Geschmack ist sanft und mild

3,30 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

4,80 EUR

RUM

HAVANA CLUB 3 JAHRE

Inbegriff kubanischen Rums, kräftig mit charakteristischen Aromen

4,20 EUR

RON BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA

Das Aroma dieses Reserve Exclusiva ist fruchtig, wobei vor allem Kokos und Vanille, Schokolade und dunkle Früchte dominant sind.

4,40 EUR



SPRITUOSEN

KRÄUTER & LIKÖRCHEN

HIRSCHRUEDEL

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

2 cl

3,90 EUR

RAMAZZOTTI

Weltbekannt: 1815 vom Apotheker Ausano Ramazzotti in Mailand erfunden

3,20 EUR

JÄGERMEISTER

Der Kräuter aus Wolfenbüttel . . . eiskalt serviert

3,20 EUR

ODL CHIEMGAUER KRÄUTER

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

3,20 EUR

OUZO NR.12

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

3,20 EUR

GRAPPA

BERTA GRAPPA L'ANGELO – Barbera im Barrique

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

4,80 EUR

GRAPPA PROSECCO - Andrea da Ponte - Valdobbiadene - Veneto

Ein weicher Grappa aus der Proseccotraube, ausdrucksvoll und sehr bukettreich

4,80 EUR

WHISKEY

2 cl

BALVENIE DOUBLE WOOD Single Malt 12y

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

5,40 EUR

BOWMORE Single Malt 12y

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

4,90 EUR

TULLAMORE DEW Single Malt 10y

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

4,40 EUR

GLENFIDDICH Single Malt 12y

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

5,80 EUR

LAGAVULIN Single Malt 16y

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

8,20 EUR

BRÄNDE

WEINHAUS SCHUH

WEINBRAND

3,70 EUR

ROTER WEINBERGPFIRSICHLIKÖR

3,70 EUR

KARL LINKE

WILLIAMS CHRIST

3,70 EUR

ZWETSCHGENBRAND

3,70 EUR

OBSTLER

3,70 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.



