

Speisen & Getränke

Dresdens erstes unfiltriertes Stadtbier

Watzke-Pils: Hopfenblumiges, feinherbes, untergäriges Vollbier

Altpieschner Spezial:

Hopfenblumiges, feinherbes, untergäriges Vollbier mit einem leichten Karamellgeschmack

Unser Monatsbier Jeden Monat hält unser Brauer eine neue Überraschung für Sie bereit





Das Ball- und Brauhaus Watzke

Unser Restaurant bietet für jeden Anlass die besten Voraussetzungen. Durch die großzügige Aufteilung wird Ihnen als Gast geeigneter Raum für all Ihre Wünsche und Vorstellungen geboten.

Auch unser historischer Ballsaal steht Ihnen für Feierlichkeiten jeder Art zur Verfügung.





Immer einen Besuch wert ist unser Biergarten im Sommer einer der schönsten Plätze in Dresden!

Die Brauerei

Die Watzke Brauerei in Mickten wurde 1996 eröffnet und verfügt über eine moderne Hausbrauanlage. Unser Bier wird unfiltriert hergestellt und hat deshalb eine natürliche Trübung. Es ist für uns selbstverständlich, die Tradition zu pflegen und auszubauen. Aus diesem Grund überraschen wir Sie monatlich mit unserem Sonderbier. Tipp: Schauen Sie doch unserem Brauer bei einer Führung über die Schulter!





im Ball- und Brauhaus Watzke





Herzlich willkommen *im Ball- und Brauhaus Watzke*. Dem Ursprung von vier Häusern der Watzkefamilie in Dresden. Jedes Haus hat seine eigenen Spezialitäten. Hausgebrautes Bier aus dem Ball- und Brauhaus in Mickten, frisch zubereitete Broilerspezialitäten am Goldenen Reiter, hausgeräucherte Delikatessen am Ring und handgefertigte Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Watzke Wurstküche. Kein Haus gleicht dem anderen. Doch eines ist ihnen allen gemein: Sie sind sächsisch, urig und ein Fest für Freunde der deftigen Hausmannskost und natürlich unserem hausgebrauten Bier. Hier wird Handwerk und Service mit viel Leidenschaft betrieben, das spürt und schmeckt man.

Wir kredenzen unseren Gästen neben unseren hausgebrauten "Bierdauerbrennern", dem Watzke Pils und dem Altpieschner Spezial jeden Monat frisch produziert eine besondere Spezialität für gaumenfreudige Entdecker. Je nach Saison gibt es ein besonderes Bier und eine ausgenommen exquisite Fleisch- oder Wurstspezialität, die von unseren Brauern, Fleischern und Köchen aufeinander abgestimmt werden. Also immer wieder ein guter Grund vorbeizuschauen!

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und wohl bekomms!

Typisch Dresden - Typisch Watzke







Dresden ist schön im Watzke ...

Am wunderschönen Micktener Elbbogen wird das süffige Watzke Bier von unseren Brauern mit viel Leidenschaft und Liebe kreiert. Von hier aus liefern sie es persönlich in alle Watzkehäuser. Nur die besten Rezepturen werden Ihnen bei uns serviert: Das herbe Watzke Pils, das süffige Altpieschner Spezial mit leichter Karamellnote und die stetig wechselnden Monatsbiere. Frisch gezapft kommt es auf Ihren Tisch. Die Besonderheit: Unser Bier ist unfiltriert. Die Hefe bleibt im Bier - das ist auch der Grund für die natürliche Trübung unseres frisch gebrauten Gerstensaftes.

Watzke Bier

Watzke Pils,		
Watzke Altpieschner Spezial		
Watzke Monatsbier A	0,3 l	3,70 €
Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert	0,5 l	4,90 €
Watzke Bier, im Maßbierkrug		
Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert	1,0 l	9,10 €
Watzke Dreier-Pfiff		
Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten	0,3 l	4,10 €
Watzke Bier für Zuhause		
Watzke Party-Fass		
Gefüllt mit Watzke Bier _A Ihrer Wahl	5,0 l	25,-€
Watzke Bier im Siphon	1,0 l	21,90 €
Gefüllt mit Watzke Bier A Ihrer Wahl	2,0 l	27,80 €
У А	3,0 l	35,60 €
Nachfüllung	pro 1,0 l	4,10 €



Alle Preise in der Karte sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer deklarierten Speisekarte.

Monatsbier2	202	4 Monatswurst
PORTER - tiefschwarzes obergäriges Bier mit feinen Noten von dunkler Schoko- lade und Kaffee	01	Knoblauchbockwurst mit Räucherkäse und Kräutern mit gelbem Erbspüree
BOCKBIER - helles untgergäriges Starkbier mit einer ausgeprägten Vollmundigkeit und einer angenehmen Hopfenbittere	02	Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
Frühlingsmärzen - malzbetontes untergäriges Lagerbier mit feiner Hopfennote	03	RINDSBRATWURST NACH ART STROGANOW mit Kräuterreis und Zwiebelrahmsauce
GEHEIMBIER - so geheim, dass selbst der Brauer das Rezept erst in letzter Minute aus dem Safe holen wird	04	Kassler - Senf - Wollwurst auf rahmiger Kartoffel-Gemüse-Pfanne
MAIBOCK - untergäriges Starkbier, mit Getreidenoten und einer angenehmen Hopfennote	05	Feine Spargelbratwurst an cremigem Bärlauchrisotto
Dresdner Hell - helles, schlankes Bier mit leichter Malz- und Hopfennote	06	CHILI - PAPRIKA - FLEISCHKÄSE mit Tomatensalat und Fladenbrot
Sommerbier - obergäriges Sommerbier mit fruchtigen Nuancen	07	Pizzabratwurst mit Kartoffel - Gurken - Salat
Weizen Hell - goldgelbes Weizen mit feiner Süße, fruchtigen Noten und eleganter Rezenz	08	BACONBRATWURST MIT DATTELN UND ZIEGENKÄSE dazu sommerlicher Bulgursalat
Sommerhopfen - goldgelbes Vollbier mit feinherb, fruchtigen Hopfennoten	09	Gyrosfleischkäse gereicht an hausgemachtem Zatziki und Olivendrillingen
FESTBIER - erfrischendes Vollbier, vollmundig im Geschmack, mit angenehmer Bittere	10	Kürbis - Ingwer - Bratwurst mit Kräuterspätzle und feiner Rahmsauce
ROTBIER - ziegelrotes Vollbier fruchtig leicht im Antrunk, leichte Bitterkeit im Abgang	11	WILDBRATWURST MIT PREISELBEEREN mit Rotkraut und böhmischen Knödeln
Honigbräu - Vollbier mit einer dezenten Hopfennote und echtem Honig gebraut	12	Schwarzwurzel - Honig - Bratwurst mit Kartoffelstampf nach Bauernart



im Ball- und Brauhaus Watzke

Fanta _{1,3} , Sprite ₃ oder Tafelwasser - Nur solange der Vorrat reicht! -	18,90
DIENSTAG - Maßbiertag	
für alle die wollen oder können - eine Maß Watzke Bier _a (1 Liter)	7,90 €
MITTWOCH - Schnitzeltag A1,C,G,I,J,2,11 paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, knusprig gebraten, mit einer Füllur von Bauernschinken, Käse, Gewürzgurke und "Bautzner Senf" an gebackenen Kartoffelstäbchen und Weißkohl-Möhren-Rohkost, dazu 0,3 Liter Watzke Bier bzw. 0,2 l Coca Cola, 3,9, Fanta, 3, Sprite, oder Tafelwasser - Nur solange der Vorrat reicht! -	ng 19,90 €

DONNERSTAG - Watzkes Wurstküchentag

hausgemachte Wurst des Monats aus *Watekes Wurstküche* - passend zum Monatsbier, dazu ein 0,3 l Watzke Bier_Abzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9}, Fanta_{1,3}, Sprite₃ oder Tafelwasser

- Nur solange der Vorrat reicht! -

 $\label{eq:montag} \textbf{MONTAG - Rippentag} \ _{A1,A3,H3,G,I,J}$

15,50 €

0,3 Liter - 3,30 € 0,5 Liter - 4,30 €

FREITAG - Fassbiertag

Hier genießen Sie günstig!

Alle Watzke Biere, zum Sonderpreis

5 Liter Watzke Bier, zum Selberzapfen

35,90 €

SAMSTAG - Watzkes Sonderbiertag

das Sonderbier_A zum Sonderpreis 0,3 Liter - 3,30 €
- Nur solange der Vorrat reicht! - 0,5 Liter - 4,30 €

$\textbf{SONNTAG-Rouladentag}_{A1,I,J,2,5,11}$

geschmorte Rinderroulade, gefüllt nach Hausfrauen Art, an Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

- Nur solange der Vorrat reicht! -

20,90 €



Vorspeisen und Kleinigkeiten zum Bier

appetizers and snacks for a beer

Ofenfrische Brezel oven fresh pretzel	2,10 €		
Watzkes Bierstange _{A1-A3,E,G} large wholegrain breadstick	4,40 €		
dazu eine Portion Butter $_G$, Frischkäse $_G$ oder hausgemachtes Schmalz $_{A1,15}$ with butter, cream cheese or homemade lard			
Watzkes Brotkorb _{2,3,A1,A2,G,H3} mit Treberbrot, Brezel und Baguette			
dazu wahlweise Butter _G , Frischkäse _G oder hausgemachtes Schmalz _{A1,15} bread basket with dark bread, fresh pretzel and baguette served with butter, cream cheese or homemade lard	6,50 €		

$\textbf{Gulasch suppe}_{A1,A3,H3,I,L}$

herzhafte Gulaschsuppe vom Rind, mit allerlei geschnippeltemWurzelwerk, Paprika, Kartoffeln und Gewürzen verfeinert und abgeschmeckt, dazu ein Klecks Kräuterschmand und Baguette

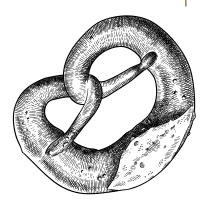
goulash soup hearty beef goulash soup, refined and seasoned with all kinds of chopped klein - $6.90 \in$ root vegetables, bell pepper, potatoes and spices, served with a dab of herb sour cream and baguette groß - $9.50 \in$

Ein Paar Weißwürste aus der Wateke Wurstküche $_{\rm A1,C,EG,J,K,L,M,2,3,7,11}$

im Wurzelsud mit ofenfrischer Brezel und süßem Senf serviert

a pair of white sausages from our Watzke Wurstküche in a broth, served with oven-fresh pretzel and sweet mustard

7,50 €



Vorspeisen und Kleinigkeiten zum Bier

appetizers and snacks for a beer

Watzkes Bierbeißer IJ,X,3,15

aus der Watzke Wurstküche

mit einer ofenwarmen Brezel_{ALG}

homemade beerbiter from our Watzke Wurstküche with an oven fresh pretzel

7,90 €

Hausgemachtes Würzfleisch (300g) $_{\rm A1,A2,D,F,I,J,1}$

vom Hähnchen mit Champignons, gratiniert mit Käse, dazu Toast und Zitronenecke

homemade chicken ragoût - roasted chicken pieces in a mushroom sauce, gratinated with cheese and served with toast and lemon wedge

9,50 €

Almas Hackepeterteller A1,A3,C,G,2,11

mit allerlei Gewürzen abgeschmeckt, dazu reichen wir Gewürzgurke, Zwiebelwürfel, Eigelb, Butter und ofenfrisches Treberbrot

Alma's minced meat plate seasoned with all kinds of spices, served with pickle, onion cubes, egg yolk, butter and oven fresh dark bread

13,90 €

Zünftiges Brotzeitbrett (ab 17.00 Uhr)_{A1,A3,C,H,I,J,L,7,8,15}

verschiedene Wurstspezialitäten aus der *Wateke Wurstküche* treffen auf sächsischen Käse, abgerundet mit Zwiebelringen, Gewürzgurken, Butter und Feigen, samt ofenfrischem Treberbrot und Baguette zu Tisch gebracht

rustic snack board - different sausage specialties from our Watzke Wurstküche, meet with Saxon cheese, rounded off with onion rings, gherkins, butter and figs, together with freshly baked bread and baguette brought to the table

18,90 €



Rote-Beete-Salat 11 Pvegan

mit Zwiebeln und Gewürzen verfeinert

red beet salad refined with onions and spices

4,90 €

Pieschner "Elbwiese" A1,A2,C,H3,I,J

gezupfter Blattsalat trifft auf Ringelbete, bunte Möhren, Fenchel, Stangensellerie, Cranberries und Kumquats verfeinert mit Brezencroutons und gerösteten Nüssen, dazu ofenfrisches Treberbrot und hausgemachtes Kräuterdressing

plucked leaf lettuce meets ring beet, colourful carrots, fennel, celery, cranberries and kumquats refined with pretzel croutons and roasted nuts, served with oven fresh spent grain bread and homemade herb dressing

klein - 8,90 $\mathsf{gro}\mathfrak{G}\text{--}15,\!90$

wahlweise mit

optionally with:

gebratenen Tranchen von der Hähnchenbrust _G roasted chicken breast slices	4,90 €
panierten Stücken vom Feta-Käse A1,C,G vegetarisch breaded feta cheese pieces	5,90 €
gebackenen Falafelbällchen Pvegan baked falafel balls	5,90 €





Herzhaftes aus der Watzkeküche

hearty dishes from Watzke

Watzkes Gaumenschmaus A1,G,1,2,4,11

hausgemachter Fleischkäse aus der *Wałzke Wurstküche*, bestrichen mit süßem Senf nach Art des Hauses, mit Gewürzgurke und Röstzwiebeln im Laugenbrötchen serviert, dazu Pommes frites

homemade meatloaf from our Watzke Wurstküche coated with sweet mustard, served with pickle and roasted onions in a pretzelbun, served with french fries

12,90 €

Watzkes Monatswurst

jeden Monat eine neue Wurstkreation aus der *Wateke Wurstküche* passend zur Jahreszeit und abgestimmt auf unser Monatsbier. Entnehmen Sie das Angebot aus unseren Aushängen, dem Wurstkalender oder fragen Sie einfach unser Servicepersonal

every month a new sausage creation from the Watzke Wurstküche to match the season and our beer of the month. Take the offer from our advertisements, the sausage calendar or simply ask our service staff

12,90€

$\textbf{Hausgemachter Fleischk\"{a}se}^*_{C,G,I,J,2,3,4,7,11,15}$

aus der *Wałzke Wurstküche*, serviert mit Zwiebelbratkartoffeln,

Weißkraut-Möhrensalat und einem Setzei

homemade meat loaf from Watzke Wurstküche, served with pan fried potatoes with onions, coleslaw and a fried egg

14,50 €

Watzkes Nr. 1 A1,G,I,J,L,2,3,7,11

Unsere Beste aus der Watzke Wurstküche

Kalbsbratwurst mit hausgemachten Kartoffelstampf, Specksauerkraut und deftiger Bratensoße

our best from the Watzke sausage kitchen - veal sausage with homemade mashed potatoes, bacon sauerkraut and hearty gravy

14,90€

EIGENE HERSTELLUNG

Schon gewusst? - in unserem Restaurant Watzke Wurstküche am Dr. Külz-Ring unterhalten wir außerdem eine Fleischerei, die uns mit allerlei hausgemachten Delikatessen aus Fleisch und Wurst versorgt. Achten Sie auf unser - Watzke Wurstküche - da wissen Sie woher es kommt. Und das Beste daran: Wenn wir Sie von unseren Kreationen überzeugt haben, können Sie auch einiges davon bei uns aus der Kühltheke erstehen und mit nach Hause nehmen.

Ein kleiner Vorgeschmack?

Hausgewachte Delikatesseu im Glas wie unsere Feine oder Grobe Delikatessleberwurst, Watzkes Apfelschmalz, Frühstücksfleisch, Feine Tomatenleberwurst mit Oliven oder Watzkes Bratensülze

Wurskspezialitäten wie Bierbeißer, Rindsknacker, Blut- und Weißwürste und nicht zu vergessen unsere Kalbsbratwurst sowie die Monatswürste. Hinzu kommen noch einiges mehr an Erlesenem, das den Rahmen hier sprengen würde. Kommen Sie doch auf einen Sprung vorbei…

...WIR FREUEN UNS AUF SIE!





Herzhaftes aus der Watzkeküche

hearty dishes from Watzke

Eisbeinsülze*			_	_			
	Λ1	CI) L	CI	Τ.	2 1	1

mit würziger Remouladensauce angerichtet, an pfannenfrischen Zwiebelbratkartoffeln und Gewürzgurke

homemade pork-knuckle aspic with spicy remoulade sauce, served with pan-fresh fried onion potatoes and pickle

14,50 €

$\textbf{Watzkes Schweineschnitzel}^*_{A1,C,G,J,2,3}$

knusprig gebratenes Schweinerückenschnitzel, paniert nach Wiener Art, dazu reichen wir geschwenkte Salzkartoffeln, Buttermöhren, deftige Bratensoße und eine Zitronenecke

Watzkes pork schnitzel - breaded Viennese style, crispy fried pork schnitzel served with potatoes, buttered carrots, hearty gravy and a lemon wedge

18,90 €

Steak au four $^*_{A1,D,F,G,I,J,1}$

Schweinerückensteak mit hausgemachtem Watzke-Würzfleisch überbacken, dazu Buttererbsen, Pommes frites und eine Zitronenecke

pork steak gratinated with homemade chicken ragoût and cheese, served with buttered peas, french fries and a lemon wedge

19,50 €

Sauerbraten nach Watzke Art* $_{\mathrm{A1,I,J,2,3,11}}$

geschmorter Braten vom Rind mit allerlei Gewürzen abgeschmeckt, samt Lebkuchensoße, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

braised roast beef seasoned with all kinds of spices, with gingerbread sauce and homemade red apple cabbage and potato dumpling

21,50 €

Knusprige Hinterhaxe vom Hausmetzger $_{A1,A3,\,2,3,5,15}$

an Specksauerkraut, serviert mit einem Kartoffelkloß crispy knuckle of pork served with sauerkraut and potato dumpling

Halbe Haxe - half knuckle of pork 17,90 ∈ Ganze Haxe - whole knuckle of pork 22,50 ∈

Steak vom Bullenrücken

nach Belieben gebratenes Steak vom Bullenrücken, an pfannenfrischen Zwiebelbratkartoffeln, Butterbohnen und einem Stück Kräuterbutter roasted steak from the back of the bull to taste, served with pan-fried onion potatoes, butter beans and a piece of herb

25,90 €





Samtige Möhren-Ingwersuppe Pvegan	
mit Kokosmilch, Kartoffeln und allerlei Gewürzen sacht geköchelt,	
dazu frische Kräuter	
velvety carrot-ginger soup with coconut milk, potatoes and all kinds of spices gently simmered, served with fresh herbs	6,90 €
Geschmorte Paprikaschote G,J vegetarisch	
mit einer Graupen-Möhren-Kräuterfüllung,	
an hausgemachtem Kartoffelstampf und Tomatensoße	
baised bell pepper with a barley-carrot-herb filling,	
served with homemade mashed potatoes and tomato sauce	14,90 €
Rahmiger Kartoffel-Gemüse-Gulasch* _{G,J} • vegetarisch	
Möhre, Sellerie, Wirsing und Zwiebel samt Kartoffeln	
in der Pfanne geschwenkt, mit Sahne und Gewürzen aufgekocht	
und mit geriebenem Bergkäse bestreut	
carrot, celery, savoy cabbage and onion tossed together with potatoes in the pan,	
boiled together with cream and spices and sprinkled with grated mountain cheese	15,20 €
Herzhafter Bulgur-Wirsing-Salat* A1,E,H1-H9 ✓ vegan	
liebevoll abgeschmeckter Bulgursalat, verfeinert mit Dattelstücken,	
Cranberries, gerösteten Nüssen und Kumquat	
lovingly seasoned bulgur salad, refined with date pieces, cranberries, roasted nuts and kumquat.	
	15,90 €
wahlweise mit	
optionally with:	
gebratenen Tranchen von der Hähnchenbrust G	
roasted marinated chicken breast slices	4,90 €
panierten Stücke vom Feta-Käse A1,C, vegetarisch	
breaded pieces of feta cheese	5,90 €
gebackenen Falafelbällchen Pvegan	
baked falafel balls	5,90 €



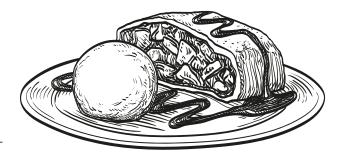
Gebratene Forelle nach Müllerin Art $_{\rm A1,G,11}$

frisch gebratene Forelle aus der Fischzucht Kotte in Stolpen, mit geschwenkten Salzkartoffeln, Kräuterbutter und Rote-Beete-Salat fresh, fried trout "Müllerin style", with tossed boiled potatoes, herb butter and beetroot salad 24,50 €

Mit * markierte Speisen sind auch als kleine Portion erhältlich. The tagged dishes are also available as small portions.



Gemischtes Eis mit Schlagsahne _{C.E.G.H.1}	
je eine Kugel Milcheis mit Vanille-, Erdbeer- und Schokoladengeschmack one scoop of vanilla, strawberry and chocolate flavoured ice cream topped with whipped cream	5,50 €
II	
Hausgemachte Quarkkäulchen* C,E,G,H1-H9,1,3,	
nach sächsischem Rezept, in Zimtzucker gewälzt, dazu Milcheis	
mit Vanillegeschmack und hausgemachter Apfelstampf	
homemade sweet dumplings, following the saxon recipe, rolled in cinnamon sugar, served with vanilla flavoured ice cream and homemade stewed apples	6,90 €
Schokoladentraum* _{C,G}	
2 Nocken hausgemachtes dunkles Schokoladenmouse,	
an marinierten Kirschen, ein Tupfer Schlagsahne und Haselnusskrokant	
2 dumplings of homemade dark chocolate mousse, on marinated cherries,	
a dollop of whipped cream and hazelnut brittle	7,90 €
Schwedeneisbecher AI,C,E,G,H,1	
drei Kugeln Milcheis mit Vanillegeschmack, dazu Apfelstampf,	
Eierlikör und Schlagsahne	
three scoops of vanilla flavoured ice cream, served with apple mash,	
egg liqueur and whipped cream	7,90 €
Apfelstrudel A1,C,E,G,H,1	
ofenwarmer Apfelstrudel, bestäubt mit Puderzucker,	
dazu eine Kugel Milcheis mit Vanillegeschmack und Schlagsahne	
apple strudel warm from the oven, dusted with powdered sugar,	0.00
served with a scoop of vanilla flavoured ice cream and whipped cream	8,90 €





Beilagen

Zwei Scheiben frisches Treberbrot _{A1,A2,H} - two slices of fresh dark bread	1,20 €	
Alle folgenden Beilagen - all following sidedishes per portion	je Portion 3,50 €	
Weißkraut - Möhrensalat - coleslaw Beilagensalat - side dish salad		
Buttergemüse - buttered vegetables Specksauerkraut - bacon sauerkraut		
Pommes frites - french fries Salzkartoffeln - boiled potatoes Klöße - potato d	lumplings	
Kartoffelpüree - mashed potatoes		

Extras

Senf Mayonnaise Süßer Senf Ketchup			
Mustard Mayonnaise Sweet mustard Ketchup	je Portion 0,50		
Kräuterschmand Kräuterbutter			
herb sour cream / herb butter	je Portion 1,50 €		
Setzei			
fried egg	je Portion 1,20 €		
Bier-, Zwiebel-, Braten- oder Lebkuchensauce; Hausdressing			
beer sauce, onion sauce, roast sauce or gingerbread sauce; house dressing	je Portion 1,20 €		
Räuberteller für Erwachsene			
extra plate for adults	je Portion 2,00 €		
Treberbrot - für den Außer-Haus-Verzehr -			
dark bread with spent grains - take away -	je Laib 5,50 €		
Menübox zur Mitnahme von Speisen menu box to take away food - disposable or reusable			
Einwegbox (disposable box)	<i>je Box</i> 0,50 €		
Mehrweg-Pfand-Box (reusable and returnable box)	<i>je Box</i> 10,00 €		



Bei unseren Bieren handelt es sich um alte deutsche Bierstile, die nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut werden. Die Aromen, mit denen wir unsere Biere beschreiben, kommen ausschließlich von den verwendeten natürlichen Rohstoffen Wasser, Malz, Hopfen und Hefe.

Wasser hat zwar kein Aroma, ist aber für die Ausprägung der einzelnen Aromen in den unterschiedlichen Bierstilen mitverantwortlich. Unsere Biere sind alle naturbelassen, was bedeutet, dass wir unsere Biere weder filtrieren, noch thermisch behandeln oder anderweitig haltbar machen und es optisch zu einer leichten bis starken Trübung kommt. Die mit viel Liebe ausgesuchten Rohstoffe bleiben somit auch nach dem Brauvorgang weiterhin in all ihrer Natürlichkeit in unseren Bieren erhalten und machen es zu einem Geschmackserlebnis der besonderen Art.



Das Watzke Pils

Sein sehr schön feinporiger, weißer Schaum und die leicht opale strohgelbe Farbe wecken die Erwartung auf einen erfrischenden Schluck Heimat. Der Erfolg eines guten Pils-Bieres liegt im Wasser und in der getroffenen Auswahl an Hopfen. Die Aromen des Hopfens sind vielfältig und können von Zitrusnoten über Gras und Blumen bis zu Düften des Holunders und Cassis gehen. Wenn wir das Glas an unsere Nase führen und daran riechen, kommt uns ein Aroma von grünem Gras und frischem Stroh mit einem Hauch von Zitrusnoten entgegen. Diese Aromen werden auch bei unserem ersten Schluck bestätigt. Im Antrunk ist unser Pils sehr spritzig und prickelnd auf der Zunge. Im Mund spüren wir langsam eine leichte Bittere, die beim Schlucken langsam und sehr angenehm zunimmt. Im Abgang verstärkt sich diese Bittere bis hin zu einem trockenen Mundgefühl, das zum Weitertrinken anregt. Unsere Empfehlung: Ein kleines Pils pur als Aperitif oder mit einem Spritzer Aperol; perfekt zu Salaten, Geflügelgerichten und Pasta.

Stammwürze: 12,8° Plato / Alkoholgehalt: 5,0 Vol. %

Das Altpieschner Spezial

Sein kompakter beiger Schaum und seine warme bernsteinfarbene Ausstrahlung wecken in uns die Erwartung auf ein gehaltvolles Bier. Dieses Bier von hier, aus einer der Kornkammern Europas, ist sehr dem Malz zugetan. Malz, als Seele des Bieres, hat sehr viele angenehme Aromen. Diese gehen von Schokolade über Nougat, von geröstetem Brot über Karamell bis ins Nussige. Und genau das ist es auch, was wir riechen. Angenehme nussartige und karamellige Noten, gepaart mit Nougat und einem rundum harmonischen Gefühl, das richtige Bier ausgewählt zu haben. Beim Trinken erleben wir ein Fest der Aromen des Malzes. Im Antrunk durchaus etwas spritzig, im Mundgefühl sehr rund und warm. Karamellig, kaffeeartig mit Nuss und Nougat, angenehm süß mit einer leichten Bittere, die nicht störend im Abgang wirkt. Dieser ist angenehm süß mit einem Hauch von Röstaromen, was den Wunsch auf etwas Süßes weckt. Dazu empfehlen wir Sauerbraten, Wildgerichte und Steak.

Stammwürze: 13,5° Plato / Alkoholgehalt: 5,2 Vol. %

Hans Wächtler, Biersommelier





Watzke Bier & Alkoholfreies

beer & soft drinks

Watzke Bier		Alkoholfreies	
Watzke Pils,	<i>0,3 l</i> - 3,70 €	Tafelwasser	<i>0,2 l</i> - 2,00 €
hausgebraut und unfiltriert	<i>0,5 l</i> - 4,90 €	spritzig oder still	<i>0,4 l</i> - 3,80 €
Watzke Altpieschner Spezial _A	<i>0,3 l</i> - 3,70 €		
hausgebraut und unfiltriert	<i>0,5 l</i> - 4,90 €	Oppacher Mineralquelle medium oder still	<i>0,25 l</i> - 2,90 € <i>0,75 l</i> - 6,90 €
Watzke Monatsbier	<i>0,3 l</i> - 3,70 €		
hausgebraut und unfiltriert	<i>0,5 l</i> - 4,90 €	Himbeerbrause _{1,2,4,11}	<i>0,3 l</i> - 3,10 € <i>0,5 l</i> - 4,90 €
Watzke "Dreier-Pfiff" _A Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten!	<i>0,3 l</i> - 4,10 €	Waldmeisterbrause _{1,2,11}	<i>0,33 l</i> - 3,80 €
Watzke Bier _A im Maßkrug hausgebraut und unfiltriert	<i>1,0 l</i> - 9,10 €	Tonic Water ₁₀ ,	<i>0,25 l</i> - 3,30 €
Watzke Bier _A im Tischfass 5 Liter zum Selberzapfen	5,01-39,90€	Bitter Lemon _{3,10} , Ginger Ale ₁	
> =		Coca-Cola _{1,3,9} ,	<i>0,2 l</i> - 2,90 €
		Fanta _{1,3} , Sprite ₃	<i>0,4 l</i> - 4,90 €
Alkoholfreie Biere		Coca-Cola zero 1, 3, 9, 11	<i>0,33 l</i> - 3,80 €
Clausthaler, naturtrüb	<i>0,33 l</i> - 3,90 €	Fruchtsäfte /Nektare	<i>0,2 l</i> - 3,20 €
Alkoholfrei	0,55 (- 5,70 C	von Heide Orange, Rhabarber, Kirsche,	<i>0,4 l</i> - 5,90 €
Clausthaler Radler Alkoholfrei	<i>0,33 l</i> - 3,90 €	Banane, Apfel, Johannisbeere, KiBa,	
C 1 " C 1 C W/ ·	051 400 6	Fruchtsaftschorle	<i>0,2 l</i> - 2,80 €
Schöfferhofer _{AI, A3} Weizen Alkoholfrei	<i>0,5 l</i> - 4,80 €		<i>0,4 l</i> - 4,90 €





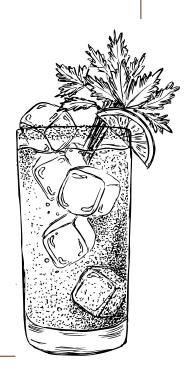
Heißgetränke		Verschiedene Teesorten von
Tasse Kaffee	3,20 €	Eine Selektion aus den besten Teegärten der Welt. Exzellenter Tee zu jeder Zeit, ausgewo-
Pott Kaffee	3,90 €	gen und gleichbleibend gut im Geschmack. Wir bieten im Watzke verschiedene Teesor-
Latte Macchiato _G	4,30 €	ten für jede Vorliebe 3,50 €
Espresso	2,80 €	Sommerbeere eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken,
Doppelter Espresso	4,40 €	Hibiskusblüten und feinem Beeren-Sahnearoma
$Cappuccino_{\scriptscriptstyle{G}}$	3,90 €	Pfefferminze extra-aromareiche Minzblätter, auf grosses Format sorgsam geschnitten mit einem Höchstmass an Aroma
Milchkaffee _G	4,30 €	und Frische
Heiße Schokolade $_{\rm E,G}$ ohne Sahne	3,90 €	Kräutergarten Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz
Heiße Schokolade $_{\rm E,G}$ mit Sahne	4,40 €	Kamillenblüten hochwertige Kamillenblüten mit intensivem Aroma und
Heiße Zitrone	3,20 €	zartem Duft, enthält mit voller Blüte und unverfälschtes Aroma
		Assam kräftig-würziger Qualitätstee mit dunkelbrauner Tas- senfarbe
		Grüner Tee feiner grüner Tee aus den exklusivsten Gärten Mittela- siens mit zartsüßer Naturalnote und angenehm herbem Aroma







0,3 l	Longdrinks	mit 4 cl Spirituose
6,50 €	Havana Club Cola _{1,3}	7,90 €
	Wodka Cola _{1,3}	7,90 €
6,50 €	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
Friple Sec	Wodka Bitter Lemon 3, 10 mit Moskovskaya Wodka	7,90 €
	Whisky Cola _{1,3} mit Ballantines Finest	7,90 €
5 cl - 4,00 €	Campari Soda 1	7,90 €
5 cl - 4,50 €	Campari Orange	7,90 €
5 cl - 4,50 €	Gin Tonic ₁₀ mit Finshury Dry Gin	7,90 €
<i>0,2 l</i> - 7,90 €	2 - 100 wily 2 1 y Sviv	
	6,50 ∈ $6,50 ∈$ Friple Sec $5 cl - 4,00 ∈$ $5 cl - 4,50 ∈$ $5 cl - 4,50 ∈$	$6,50 € Havana Club Cola_{1,3}$ $Wodka Cola_{1,3}$ $mit Moskovskaya Wodka$ $Wodka Bitter Lemon$ $mit Moskovskaya Wodka$ $Whisky Cola_{1,3}$ $mit Ballantines Finest$ $5 cl - 4,50 € Campari Soda_{1}$ $5 cl - 4,50 € Gin Tonic_{10}$ $mit Finsbury Dry Gin$





Weißwein

Hausschoppen

Pinot Grigio; frischer Weißwein aus der südlichen Lombardei mit fruchtigem, leicht nussigem Bukett; am Gaumen charakteristische Noten von Birne, Apfel und frischer Zitrus, mit ausgewogener, saftiger Säure trocken - dry

0.2 l - $5.90 \in$ 0.5 l - $14.50 \in$ 1.0 l - $28.00 \in$

Riesling

Nik Weis, Mosel; lebendiges Wechselspiel von Säure, Mineralität und Restsüße, bunter Fruchtkorb mit kräuterigen Akzenten feinherb - off-dry

0,2 l - 8,70 € *0,75 l* - 31,50 €

Blanc Classique

La Grange, Languedoc; Chardonnay und Sauvignon Blanc; Saftige Apfel- und Pfirsichnoten treffen sich mit Kiwi- und Stachelbeeraromen, frisches und ausgewogenes Weißweincuveé

trocken - dry 0,2 l - 7,50 € 0,75 l - 26,50 €

Proschwitz für Watzke Weißweincuveé

Schloß Proschwitz/Sachsen; mit einem bunten Strauß an floralem Aromen und eleganter Leichtigkeit trocken - dry

0.2 l - 8,70 € 0.75 l - 31,50 €

Sauvignon Blanc

Pflüger, Pfalz; aromatischer Wein seiner Art, typische Cassis-, Stachelbeer- und Passionsfruchtaromen, mineralisch und animierend trocken - dry

0,2 l - 8,70 € *0,75 l* - 31,50 €

Sissi & Franz

Weingut Hammel & Cie, Pfalz; Cuvée aus Rivaner, Silvaner & Scheurebe, Aromen von Äpfeln, Birnen und Grapefruit, aromatisch, dichte Frucht lieblich - sweet

0,2 l - 6,90 € *0,75 l* - 24,50 €





Roséwein

Hausschoppen

Serenello Rosato; feinfruchtiger, wohlschmeckender Roséwein mit feinen Kirsch- und Beerenaromen, harmonisch und sommerlich-leicht trocken - dry

> $0.2 l - 5.90 \in$ $0.5 l - 14.50 \in$ $1.0 l - 28.00 \in$

Proschwitz für Watzke Rosé

Schloß Proschwitz/Sachsen; helles Rosé, feine Waldbeeraromen, wunderschöner Trinkfluss trocken - dry

0,2 l - 8,70 € *0,75 l* - 31,50 €

Pinot Noir

Nik Weis, Mosel; trockener, glasklarer Rosé, Himbeer- und Preiselbeeraromen, lebendig und animierend trocken - dry

0.2 l - 8,70 € 0.75 l - 31,50 €

Sissi & Franz rosé

Weingut Hammel & Cie, Pfalz; Cuvée aus Portugieser, Dornfelder & Spätburgunder; Aromen von Kirsche, Granatapfel und Veilchen, viel Charme und ein langer Nachhall lieblich - sweet

0,2 l - 6,90 € *0,75 l* - 24,50 €

Rotwein

Hausschoppen

Nikolás Pérez/Chile; Cabernet Sauvignon; kraftvoller, tiefroter und harmonischer Rotwein, Aromen von roten Früchten und Noten von Pflaumen trocken - dry 0,2 l - 5,90 €

0,5 *l* - 14,50 € 1,0 *l* - 28,00 €

Rouge Classique

La Grange, Languedoc; saftig und fruchtbetont, Aromen von Sauerkirsche und roter Johannisbeere, ein trinkfreudiger Rotwein für jeden Tag trocken - dry

0.2 l - 7,90 € 0.75 l - 27,30 €

Weinschorle

weiß, rosé, rot 0,2 l - 4,90 €

Sekt

Watzke Sekt Hausmarke

Jahrgangssekt trocken oder halbtrocken dry or medium dry

0,1 l - 4,90 € *0,75 l* - 29,50 €

Alkoholfrei

Secco d'Oro NX

Oberrotweiler Winzerverein, Baden; Schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein, angenehmes Säurespiel, Apfelaromen mit tropischen Fruchtkomponenten 0,1 l - 4,50 €

feinherb 0,75 l - 28,90 €



Whisky/Whiskey im Bugatti Kelch	2 cl / 4 cl	Bitter & Kräuterhalbbitter 2 cl / 4 cl		
Blended Scotch Whisky	3,20 € / 6,10 €	Becherovka 38 Vol%	3,20 € / 6,10 €	
Ballantines Finest , 40 Vol%		Ramazzotti 30 Vol%	3,20 € / 6,10 €	
Blended Irish Whiskey Jameson Crested Ten 1 40 Vol%	4,50 € / 8,50 €	Fernet Branca 39 Vol%	3,20 € / 6,10 €	
Korn / klare Brände	2 cl / 4 cl	Liköre	2 cl / 4 cl	
Moskovskaya Wodka 40 Vol%	3,20 € / 6,10 €	Baileys Irish Cream _{1, 9, G}	3,20 € / 6,10 €	
Malteser Aquavit 40 Vol%	3,20 € / 6,10 €			
Linie Aquavit 41,5 Vol%	3,20 € / 6,10 €			





Spirituosen aus der Region regional spirits

Mitten in Moritzburg, der Jagdresidenz der Kurfürsten von Sachsen, befindet sich das "Genusshaus Prinz von Sachsen" mit der Brennerei, Brauerei, Gastwirtschaft und Hofladen. Mit den vielfältigen Genüssen erinnern wir an Kurfürst August den Starken von Sachsen. Der Kurfürst war auch ein Genussmensch, der gutes Essen, edle Getränke und angenehme Gesellschaft sehr zu schätzen wusste.

In seiner Manufaktur knüpft Nils Prinz von Sachsen an die Genusstradition seiner Vorfahren an. Für seine Destillate verarbeitet er hochwertige, regionale und seltene Obstsorten zu erstklassigen Bränden und Likören. Intensive Aromen begeistern Kenner und Laien gleichermaßen.



Watzkes Obstbrand 2 cl / 4 cl	Watzkes Bierbrände	2 cl / 4 cl
Destillate Prinz von Sachsen	Watzke Bier veredelt von	3,60 € / 6,90 €
Watzkes Obstwasser 3,60 € / 6,90 € Obstbrand aus Apfel,	Destillate Prinz von Sachsen	
Birne & Traube 40 Vol%	$Rauchbierbrand_{_A}$	38 Vol%
	$Weizenbierbrand_{_{A}}$	38 Vol%
Schwarzer Johannisbeerlikör 3,60 € / 6,90 € 25 Vol%	$Honigbr\"{a}ubrand_{_A}$	38 Vol%
	$\mathit{Weizenbockbrand}_{\scriptscriptstyle{A}}$	38 Vol%
	India Dark Ale Brand _A	38 Vol%
Watzkes Kräuterspirituose 2 cl/4 cl	Maibockbrand	38 Vol%
Watzkes Hopfendropp'n 3,20 € / 5,90 € Milde Kräuterspirituose - 40 Vol%		

Unsere Bierbrände zum Mitnehmen

Watzkes Hopfendropp'n 0,35l	20,50 €
Watzke Obstwasser 0,35l	27,50 €
Watzke Bierbrände _A 0,35 l, verschiedene Sorten (siehe oben)	27,50 €
Watzke Bierbrände _A in edler Holzgeschenkebox 4 verschiedene Sorten je 4 cl	38,50 €



Watzke Siphons	1,0 l	21,90 €
gefüllt mit Watzke Bier _A Ihrer Wahl	2,0 l	27,80 €
"	3,0 l	35,60 €
Watzke Party-Fass		
5 Liter gefüllt mit Watzke Bier _A Ihrer Wahl		25,-€
Watzke Bierseidel		
0,3 Liter		4,60 €
Watzke Bierseidel		
0,5 Liter		5,20 €
Watzke T-Shirt		25,- €
Watzke Regenschirm		16,50 €
oder als Leihschirm zum Wiederbringen		0,00 €
Watzke Schlüsselband		3,50 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

 1.) mit Farbstoff
 6.) mit Schwärzungsmittel
 11.) mit Süßungsmittel

 2.) mit Konservierungsstoffen
 7.) mit Phosphat
 12.) enthält eine Phenylalaninquelle

 3.) mit Antioxidationsmittel(n)
 8.) mit Milcheiweiß
 13.) gewachst

 4.) mit Geschmacksverstärker(n)
 9.) koffeinhaltig
 14.) mit Taurin

 5.) mit Schwefeldioxid
 10.) chininhaltig
 15.) gepökelt

Kennzeichnungspflichtige Allergieauslöser

A) Glutenhaltiges Getreide F) Soja und Sojaerzeugnisse J) Senf und Senferzeugnisse Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, G) Milch und Milcherzeugnisse K) Sesam und Sesamerzeugnisse Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7 H) Schalenfrüchte L) Schwefeldioxid und Sulfit B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse Mandel 1, Haselnüsse 2, Walnüsse 3, Pistazien 4 M) Lupine und Lupinenerzeugnisse C) Eier und Eiererzeugnisse Macadamianüsse 5, Cashewnüsse 6, Pekannüsse 7 N) Weichtiere D) Fisch und Fischerzeugnisse Paranüsse , Queenslandnüsse , X) Flüssigraucharoma E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Watzke – ein Stück Dresdner Geschichte

Das Ball- & Brauhaus Watzke blickt auf eine über hundertjährige Geschichte zurück - Aufbau, Abriss, Neuaufbau, Theater und Lager – genießen Sie hausgebrautes Bier und sächsische Köstlichkeiten in einem der traditionsreichsten und schönsten Brauhäuser Dresdens.

Wie alles begann:

1838 erwirbt der Branntweinbrenner Karl Josef Watzke eine Schankwirtschaft im Dresdner Ortsteil Pieschen und erhält eine Konzession für Bier, Branntwein und Wein.

Sein Sohn, Paul Watzke, reagiert auf die stetig steigende Nachfrage, es folgen der Abbruch des alten Hauses und der Aufbau des Ballhauses Watzke im Jahr 1898. In den nun folgenden Jahren hat das Haus viel erlebt, es war Soldatenlazarett, Varietè-Theater und Lagerhalle für HO-Sportartikel.



1993 wird "das Watzke" aufwändig und denkmalgerecht saniert und im Erdgeschoss eröffnet 1996 eine Hausbrauerei mit angeschlossenen Gasträumen und im Obergeschoss erstrahlt der Ballsaal in altem Glanz. Das Haus feiert seine Wiedereröffnung als "Ball- und Brauhaus Watzke".



Besuchen Sie uns in Mickten oder in einem unserer Ausschänke:

Watzke am Goldenen Reiter: eröffnet im März 2005 und Watzke am Ring: eröffnet im April 2012

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Ball- und Brauhaus Watzke Kötzschenbroder Straße 1, 01139 Dresden Tel: 0351 85 29 20 / E-Mail: info@watzke.de

WATZKE

Watzke am Goldenen Reiter Hauptstraße 1, 01097 Dresden Tel: 0351 81 06 820 / E-Mail: hauptstrasse@watzke.de

WATZKE Am Ring

Watzke am Ring Dr.-Külz-Ring 9, 01067 Dresden Tel: 0351 20 52 43 81 / E-Mail: amring@watzke.de



Watzke Wurstküche Dr.-Külz-Ring 11, 01067 Dresden Tel: 0351 48 61 99 33 / E-Mail: wurstkueche@watzke.de

www.watzke.de