



Speisen & Getränke

Dresdens erstes unfiltriertes Stadtbier

Watzke-Pils

Hopfenblumiges,
feinherbes, untergäri-
ges Vollbier

Altpieschner Spezial

Hopfenblumiges,
feinherbes, untergäri-
ges Vollbier mit einem
leichten Karamellge-
schmack

Watzkes Monatsbier

Jeden Monat hält un-
ser Brauer eine neue
Überraschung für Sie
bereit





Herzlich Willkommen in der Watzke Wurstküche

Wenn unsere hausgemachten Wurstspezialitäten auf dem Teller liegen und sich ein frisch gezapftes Watzke Bier dazu gesellt, kann man in der Wurstküche wunderbar schlemmen und kurzzeitig dem Alltag entfliehen.



Was aber, wenn Hunger und Durst gestillt sind und der Heimweg ansteht? Richtig - einfach unsere besten Erzeugnisse mit nach Hause nehmen!

Ob Bockbierschinkenwurst, Lyoner, Soljanka oder unsere Bratwürste - sämtliche hausgemachten Produkte sind auch zum Mitnehmen gedacht. So können Sie Freunde und Familie davon überzeugen, dass es eine gute Idee ist, demnächst einen Abstecher in die Wurstküche zu machen.

Und beim Überlegen, ob es ein Paar Kalbsbratwürste oder lieber doch eine unserer vier Genusschatullen sein sollen, können Sie sich ja die Bedenkzeit mit einem unserer Watzke Biere verkürzen





Herzlich Willkommen in der Watzke Wurstküche



Herzlich Willkommen in der Watzke Wurstküche. Einem von vier Häusern der Watzkefamilie. 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**





Typisch Dresden - Typisch Watzke



Dresden ist schön im Watzke ...

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, stammen ausschließlich von den natürlichen Rohstoffen Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Wasser besitzt 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.

Wohl Bierkomms!

Watzke Bier

Watzke Pils^A

Watzke Altpieschner Spezial^A

Watzke Monatsbier^A

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert

0,3l 3,80 €

0,5l 5,10 €

Watzke Bier^A im Maßbierkrug

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert

1,0l 9,60 €

Watzke Dreier-Pfiff^A

Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten

0,3l 4,30 €

Watzke Wurstküche - Dr.-Külz-Ring 11 - 01067 Dresden

Tel: 0351 48 61 99 33 - E-Mail: wurstkueche@watzke.de - www.watzke-wurstkueche.de

Alle Preise in der Karte sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer deklarierten Speisekarte.



Watzke Kalender

Monatsbier

Porter - tiefschwarzes obergäriges Bier mit feinen Noten von dunkler Schokolade und Kaffee

Bockbier - helles untergäriges Starkbier mit einer ausgeprägten Vollmundigkeit und einer angenehmen Hopfenbittere

Frühlingsmärzen - ziegelrotes Vollbier, fruchtig leicht im Antrunk, leichte Bitterkeit im Abgang

Geheimbier - so geheim, dass selbst der Brauer das Rezept erst in letzter Minute aus dem Safe holen wird

Maibock - untergäriges Starkbier, mit Getreidenoten und einer angenehmen Hopfennote

Dresdner Hell - helles, schlankes Bier mit leichter Malz- und Hopfennote

Sommerbier - obergäriges Sommerbier mit fruchtigen Nuancen

Weizen Hell - goldgelbes Weizen mit feiner Süße, fruchtigen Noten und eleganter Rezenz

Sommerhopfen - goldgelbes Vollbier mit feinherb, fruchtigen Hopfennoten

Festbier - erfrischendes Vollbier, vollmundig im Geschmack, mit angenehmer Bittere

Rotbier - ziegelrotes Vollbier fruchtig leicht im Antrunk, leichte Bitterkeit im Abgang

Honigbräu - Vollbier mit einer dezenten Hopfennote und echtem Honig gebraut

2024

Monatswurst

01

Knoblauchbockwurst mit Räucherkäse und Kräutern
mit gelbem Erbspüree

02

Grützwurst
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

03

Rindsbratwurst nach Art Stroganow
mit Kräuterreis und Zwiebelrahmsauce

04

Kaßler - Senf - Wollwurst
auf rahmiger Kartoffel-Gemüse-Pfanne

05

Feine Spargelbratwurst
an cremigem Bärlauchrisotto

06

Chili - Paprika - Fleischkäse
mit Tomatensalat und Fladenbrot

07

Pizzabrätwurst
mit Kartoffel - Gurken - Salat

08

Baconbratwurst mit Datteln und Ziegenkäse
dazu sommerlicher Bulgursalat

09

Gyrosfleischkäse
gereicht an hausgemachtem Zatziki und Olivendrillingen

10

Kürbis - Ingwer - Bratwurst
mit Kräuterspätzle und feiner Rahmsauce

11

Wildbratwurst mit Preiselbeeren
dazu Rotkraut und böhmische Knödeln

12

Schwarzwurzel - Honig - Bratwurst
mit Kartoffelstampf nach Bauernart



Watzke Woche in der Wurstküche

Montag – Hackepetertag 2,3,7,9,A1-7,G,J,K **16,90 €**

Sächsischer Hackepeter, serviert mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Eigelb, Schnellgurken, Treberbrot und Butter,
dazu ein 0,3 l Watzke Bier_A bzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9}, Fanta_{1,3}, Sprite₃ oder Tafelwasser

Dienstag – Maßbiertag **8,50 €**

Für alle, die wollen oder können, eine Maß Watzke Bier_A (1 Liter)

Dienstag – Frische Grobe 2,3,11,15,G,I,J,L,X **12,90 €**

hausgemachte frische grobe Bratwurst, ungebrüht,
serviert mit Spreewälder Specksauerkraut und Kartoffelstampf

Mittwoch – Currywursttag 2,3,7,9,15,A1,G,I,J,X **15,50 €**

Der Klassiker, mit milder oder scharfer hausgemachter Currysauce,
angerichtet mit Western Pommes, *dazu ein 0,3 l Watzke Bier_A bzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9}, Fanta_{1,3}, Sprite₃ oder Tafelwasser*

XXL - Variante **19,50 €**

Donnerstag – Brauertag

Hier genießen Sie günstig!

0,3 l - **3,50 €**

Alle Watzke Biere_A zum Sonderpreis

0,5 l - **4,80 €**

Donnerstag – Watzke Wurstküchentag **15,90 €**

unsere hausgemachte Wurst des Monats passend zum Monatsbier,
dazu ein 0,3 l Watzke Bier_A bzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9}, Fanta_{1,3}, Sprite₃ oder Tafelwasser

Unser Tipp...

für Feinschmecker, Wurstkenner und Solche, die es noch werden wollen. Aktuell jeden Dienstag, in der Früh, frisch abgeschmeckt, gewolft und gefüllt zu 200g frischester Wurst. À la minute gebraten auf den Tisch. Damit bleiben sie schön saftig und außerordentlich rund im Geschmack!

Frische Grobe 2,3,11,15,G,I,J,L,X

hausgemachte frische grobe Bratwurst, ungebrüht aus Schweineschulter und kernigem Schweinebauch, mit Petersilie, Kümmel, Koriander, Muskat und weiteren erlesenen Zutaten verfeinert, serviert mit Spreewälder Specksauerkraut und Kartoffelstampf
- Nur solange der Vorrat reicht! -

homemade fresh sausage, uncooked from pork shoulder and pork belly, seasoned with parsley, caraway, coriander, nutmeg and other selected ingredients, served with bacon sauerkraut and mashed potatoes (Only while stocks last!)





Vorspeisen und Suppen

snacks and soups

Wurstküchen - Soljanka

1,2,3,4,7,11,15,A1-7,E,G,K,X

8,50 €

serviert im Einmachglas, die beliebte süß-saure Spezialität mit reichlich Wurst- und Paprikastreifen, Zwiebeln, Tomatenmark sowie mit Gewürzgurken, abgerundet mit Kräuterschmand und Zitronenscheibe

Wurstküchen solyanka with plenty of sausage and paprika, onions, tomato paste and pickles, rounded off with herb sour cream and lemon wedge

Bruschetta nach Wurstküchen Art

A1,G,I,J,2,3

8,50 €

gegrillte und mit Knoblauch bestrichene Scheiben vom Baguette, belegt mit marinierten Tomatenwürfeln, dazu reichen wir körnigen Frischkäse mit frischem Gemüse

Wurstküchen-style bruschetta - grilled slices of baguette spread with garlic and topped with marinated diced tomatoes, served with grained cream cheese and fresh vegetables

Kleiner Watzke Sommersalat

2,3,A1,G,H,I,J

8,90 €

knackiger Blattsalat mit marktfrischem Gemüse, roten Zwiebelringen und unserem Hausdressing, dazu reichen wir Baguette

small Watzke summer salad - fresh leaf lettuce with market fresh vegetables, red onion rings and homemade dressing, served with baguette

1 Paar Weißwürste nach "Münchner Art"

2,3,7,A1,F,G,I,J

9,90 €

im Wurzelsud serviert, dazu hausgemachter süßer Senf und eine ofenfrische Brezel

a pair of white sausages "munich style" served in a broth with homemade sweet mustard and a pretzel

Feines Würzfleisch*

2,3,13,A1,G,I,J,M

9,90 €

aus der Schweineschulter, verfeinert mit Champignons, mit Edamer gratiniert, dazu reichen wir eine Zitronenecke und Toast

ragout fin made of pork, refined with mushrooms, gratinated with edam cheese, served with a lemon wedge and toast





Für den kleinen Hunger

for the small hunger

Ofenfrische Brezel ^{A1,C,F,G} 2,50 €

ovenfresh pretzel

.....
wahlweise mit:

Butter ^G 1,50 €
butter

hausgemachtem Apfel-Zwiebelschmalz ^{2,3,15,X} 1,50 €
homemade apple onion lard

hausgemachter Kräuterbutter ^{G,L,M} 1,50 €
homemade herbal butter

.....
Zwei Dresdner Würstchen "Wiener Art" ^{2,3,7,15,A1,G,I,J,X} 6,50 €

hausgemachte Dresdner Würstchen, nach Art Wiener Würstchen, fein zerkleinert, gebrüht und geräuchert, serviert mit Baguette

homemade Dresden sausages, "viennese style" sausages, finely chopped, steamed and smoked, served with baguette

.....
Brauerhappen ^{2,3,4,7,15,A1,C,F,G,I,J,X} 7,90 €

hausgemachter Bierbeißer mit ofenfrischer Brezel

brewers morsel - homemade Bierbeißer - smoked sausage - with ovenfresh pretzel

Salat

salad

Großer Watzke Sommersalat* ^{2,3,A1,G,H,I,J} 14,90 €

knackiger Blattsalat mit marktfrischem Gemüse, roten Zwiebelringen und unserem Hausdressing, dazu reichen wir Baguette

large Watzke summer salad - fresh leaf lettuce with market fresh vegetables, red onion rings and homemade dressing, served with baguette

wahlweise mit:

marinierten Hähnchenbruststreifen ^{2,3,15,A1,G} 18,50 €
marinated chicken breast strips

hausgemachtem Grillkäse* ^{2,3,4,A1,G,I,J,M} 19,20 €
homemade grilled cheese





Bestes aus eigener Herstellung

the best from our own production

Currywurst

2,3,7,9,15,A1,G,I,J,X

XXL - Variante

12,50 €

17,50 €

der Klassiker, mit milder oder scharfer Currysauce,
dazu reichen wir Western Pommes

curry sausage - the classic, with mild or hot curry sauce, served with western fries

Watzkes Monatswurst

13,90 €

jeden Monat eine neue Wurstkreation aus unserer Hausmetzgerei
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 our house butchery to match
the season and our beer of the month. Take the offer from our advertisements,
or simply ask our service staff*

Käse-Spinat-Bratwurst

2,3,7,11,15,A1,C,G,I,J,L,M,X

15,90 €

feines Wurstbrät mit grober Einlage,
verfeinert mit hausgemachtem Kochschinken, geräuchertem Edamer
und Blattspinat, angerichtet mit Kartoffeltaler und Tomatensauce

*cheese-spinach-sausage - fine sausage meat with a coarse filling,
refined with homemade cooked ham, smoked Edam cheese and leaf spinach,
served with potato tartlet and tomato sauce*

Grobe Rauchwurst nach Art Chorizo

2,3,7,15,A1,C,G,I,J,X

15,90 €

grobe gerauchte Rindswurst (mit Schweinefleisch) vom Grill, pikant abgeschmeckt,
angerichtet auf einer Pastapfanne mit Champignons, Zucchini und getrockneter Tomate,
geschwenkt in Knoblauchöl, bestreut mit Parmesan

*coarse smoked beef sausage (with pork) from the grill, savoury flavoured,
served on a pasta pan with mushrooms, courgettes and dried tomatoes,
tossed in garlic oil, sprinkled with Parmesan cheese*

WENN WIR...

...Sie von unseren hausgemachten Kreationen überzeugt haben, können Sie auch einiges
davon bei uns aus der Frischetheke erstehen und mit nach Hause nehmen.
Fragen Sie unser Servicepersonal oder schauen Sie ganz unverbindlich mal nach...

...WIR FREUEN UNS AUF SIE!





Bestes aus eigener Herstellung

the best from our own production

Watzkes Paprika-Fleischkäse* 2,3,4,7,11,15,C,G,I,J **15,50 €**

hausgemachter grober Fleischkäse, verfeinert mit frischem roten Paprika, angerichtet mit einem Setzei, Zwiebelbratkartoffeln und Weißkraut-Möhren-Salat

Watzkes paprika meatloaf - homemade coarse meatloaf, refined with fresh red paprika, served with a set egg, fried onion potatoes and white cabbage and carrot salad

Watzkes Nr. 1 - Kalbsbratwurst 2,3,7,A1,G,I,J **14,90 €**

Watzkes prämierte feine Kalbsbratwurst, serviert auf mediterranem Pellkartoffelsalat, mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln und grünen Oliven

fine veal bratwurst served on mediterranean potato salad, with dried tomatoes, onions and green olives

Würschtelteller 2,3,7,15,A1,G,I,J,L,X **15,90 €**

3 Würste á 60g, Käse-Spinat-, Kalbs- und Mango-Curry-Bratwurst, auf Kartoffelstampf, dazu Spreewälder Specksauerkraut

3 sausages, cheese-spinach-, veal- and mango-curry-bratwurst, served with Spreewälder bacon sauerkraut and mashed potatoes

Watzkes Riesenbratwurst (280 gr) 2,3,7,11,15,A1,G,I,J,X **16,50 €**

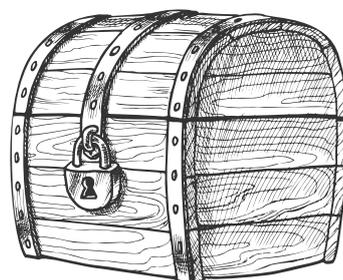
angerichtet mit Spreewälder Specksauerkraut und Kartoffelstampf

Watzkes giant sausage served with bacon sauerkraut and mashed potatoes

WATZKES GENUSSBOX

Eine Box voller schmackhafter Ideen in einer edlen Holzschatulle. Stellen Sie den Inhalt aus unserem Sortiment nach Lust und Laune vor Ort selbst zusammen oder lassen Sie sich von unserer Musterbox inspirieren. Wohin oder an wen auch immer die Schatulle gehen mag, sie wird mit Sicherheit einen dankbaren Abnehmer finden - Gerade dann, wenn Sie sich selbst auch mal was gönnen! - An unserer Frischetheke.

**FÜR ALLE, DIE DEN BESONDEREN
GENUSS SUCHEN!**





Von Grill und Pfanne

from grill and pan

Bauernfrühstück* 2,3,7,11,15,C,J **13,90 €**

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Streifen vom hausgemachten groben Fleischkäse, gestockt mit gequirltem Ei, garniert mit Gewürzgurkenfächer

farmers breakfast - fried potatoes with onions and strips of homemade coarse meatloaf, with beaten egg, garnished with a gherkin fan

Zarte Hähnchenbrust in Parmesan-Panade* 2,3,G,I,J,L,M,X **18,90 €**

angerichtet auf einer Gemüse-Pasta-Pfanne mit Champignons, Zucchini und getrockneten Tomaten, geschwenkt in Knoblauchöl

tender chicken breast in parmesan breading - served on a vegetable pasta pan with mushrooms, courgettes and dried tomatoes, tossed in garlic oil

Watzkes Bierkutschersteak 2,3,7,15,A1,C,G,I,J,L,M,X **18,90 €**

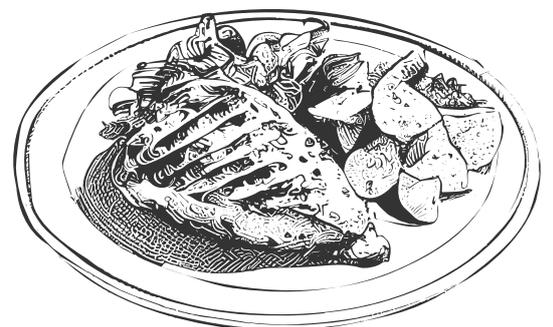
zartes Steak aus dem Schweinenacken in einer Senf-Biermarinade, angerichtet mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln, dazu reichen wir Weißkraut-Möhren-Salat

tender pork neck steak in a mustard and beer marinade, with braised onions, homemade herb butter and fried onion potatoes, served with coleslaw

Steak au four 2,3,7,15,A1-A7,C,F,G,I,J,L,M,X **20,90 €**

zartes Steak aus dem Schweinerücken mit feinem Würzfleisch und Edamer gratiniert, angerichtet mit buntem Gartengemüse und Pommes frites

steak au four - tender steak from the loin of pork with fine seasoned meat and Edam cheese au gratin, served with mixed vegetables and french fries





Vegan & Vegetarisch

vegan & vegetarian dishes

Pasta-Gemüsepfanne* A1,C,G,I,J,2,3 **vegetarisch** 14,90 €

mit Champignons, Zucchini, Zwiebel und getrockneten Tomaten, geschwenkt in Knoblauchöl und mit geriebenem Parmesan bestreut

pasta vegetable pan with mushrooms, courgettes, onions and dried tomatoes, tossed in garlic oil and sprinkled with grated Parmesan cheese

Bulgur-Gemüse-Salat* A1,G,I,J **vegan**

verfeinert mit frischer Gurke, Tomaten, Paprika und Lauchzwiebeln, abgeschmeckt mit Limettensaft

bulgur and vegetable salad refined with fresh cucumber, tomatoes, peppers and spring onions, flavoured with lime juice

wahlweise mit /optionally

hausgemachtem Grillkäse* 2,3,4,A1,G,I,J,M **vegetarisch** 14,90 €
homemade grilled cheese

Falafelbällchen auf Tomatensoße A1,C,G,I,J **vegan** 15,50 €
falafelballs on tomato sauce

Veganer Burger 2,3,4,11,14,A1-A7,C,F,G,H,K **vegan** 20,50 €

mit gegrilltem Gemüsepfatty (200 gr), belegt mit frischem Salat, marinierten Paprika, Zucchini, roten Zwiebelringen und veganer Burgersauce im Vollkornbun, serviert mit Pommes frites

vegan burger with grilled vegetable patty (200g), topped with fresh salad, marinated paprika, courgettes, red onion rings and vegan burger sauce in a whole-grain bun, served with french fries

wahlweise mit /optionally

- Edamer gratiniert 2,3,7,A1,G,I,J,M **vegetarisch** 23,00 €
gratinated with Edam cheese





Aus der kalten Küche

cold dishes

Frischer Hackepeter* (180g) A1-7,C,E,G,J,2,3

14,90 €

aus der Schweineschulter mit unserer hauseigenen Gewürzmischung gewolft, serviert mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Eigelb, hausgemachten Schnellgurken, frischem Treberbrot und Butter

fresh minced meat from pork shoulder minced with our own spice mixture, served with chopped onions, capers, egg yolk, homemade quick pickles, fresh dark bread and butter

Schweinsülze* 2,3,15,G,I,J,L

15,90 €

zubereitet aus gepökelter Schweineschulter, verfeinert mit Gemüse- und Gewürzgurkenstreifen, serviert mit Remouladensauce, Zwiebelbratkartoffeln und kleinem Salat

pork in aspic refined with vegetable- and gherkin strips, served with remoulade, fried onion potatoes and a side salad

Ab 17.00 Uhr zusätzlich im Angebot - additional dishes after 5 p.m.

Wurstsalat à la "Wurstküche"* 3,4,7,15,A1-A7,G,I,J

13,90 €

hausgemachter Fleischkäse in feine Streifen geschnitten, mit buntem Paprika, Zwiebeln und Gewürzgurke, angemacht mit hausgemachtem Bierdressing, garniert mit roten Zwiebelringen, dazu reichen wir frisches Treberbrot, Butter und Schnellgurken

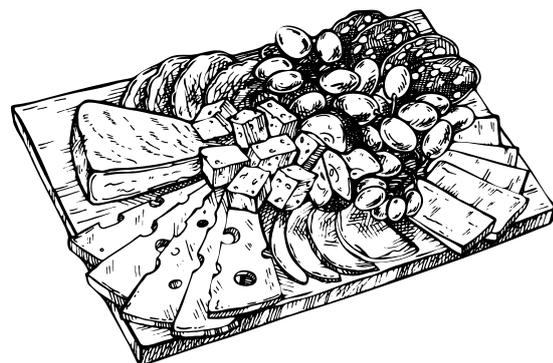
sausage salad à la Wurstküche-home-made meat loaf cut into thin strips, with colourful peppers, onions and gherkins, dressed with home-made beer dressing, garnished with red onion rings, served with fresh dark bread, butter and gherkins

Wurstküchen Schinkenteller* 2,3,7,15,A1-A7,G,E,X

18,90 €

allerlei Schinkenspezialitäten, Bierbeißer und Rindsknacker aus unserer Watzke-Fleischerei, sowie feine Räucherleberwurst und geräucherter Edamer, dazu servieren wir hausgemachte Schnellgurken, frisches Treberbrot und Butter

Wurstküchen ham platter - all kinds of ham specialities, beer bites and beef crackers from our Watzke butchery, as well as fine smoked liver sausage and smoked Edam cheese, served with homemade gherkins, fresh dark bread and butter





Nachtisch

desserts

- Eiskaffee** ^{1,2,3,8,11,A1,C,E,G,H,K} **6,20 €**
mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne
iced coffee with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream
-
- Eisschokolade** ^{1,2,4,8,11,A1,C,E,G,H} **6,20 €**
mit einer Kugel Schokoladeneis und Schlagsahne
iced chocolate with a scoop of chocolate ice cream and whipped cream
-
- Gemischtes Eis** ^{1,2,4,8,11,A1,C,E,G} **6,50 €**
3 Kugeln Eis Ihrer Wahl (Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis)
serviert mit Schlagsahne
*3 scoops of ice cream (vanilla-, strawberry- and chocolate ice cream)
topped with whipped cream*
-
- Sächsische Buttermilchplinse** ^{1,2,3,8,11,A1,C,E,G,H,K} **7,70 €**
mit Apfelkompott und Vanilleeis
saxon buttermilk pancake with apple compote and vanilla ice cream
-
- Schwedenbecher** ^{1,2,3,8,11,A1,C,E,G,H,K} **8,50 €**
3 Kugeln Vanilleeis auf Apfelmus mit Eierlikör und Schlagsahne
3 scoops of vanilla ice cream on applesauce with eggnog and whipped cream
-
- Kalter Hund** ^{1,2,4,8,11,A1,C,E,G,H} **9,80 €**
Butterkekse in feiner Kakaocreme geschichtet,
serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne
*"Kalter Hund" (cookie cake) - butter cookies layered in fine cocoa cream,
served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream*





Beilagen und Extras

side dishes and Extras

Zusätzliche Beilagen *ADDITIONAL SIDE DISHES*

2 Scheiben Treberbrot A1,A2,H **1,20 €**

2 slices of dark bread

Spreewälder Specksauerkraut 2,3,15,X **4,50 €**

Spreewälder sauerkraut with bacon

Beilagensalat 2,3,C,G,I,J **4,50 €**

side salad

Buntes Gartengemüse G **4,50 €**

mixed buttered vegetables

Kartoffelstampf G **4,50 €**

mashed potatoes

Weißkraut-Möhren-Salat 2,3,11,15,X **4,50 €**

coleslaw

Pommes frites **4,50 €**

french fries

Zwiebelbratkartoffeln G **4,50 €**

fried potatoes with onions

hausgemachte Schnellgurken J **kleine Portion 4,90 €**

homemade gherkins

große Portion 7,90 €

Extras

Setzei *fried egg* **je Portion 1,20 €**

Tomatensauce / Biersauce / Hausdressing
tomato sauce / beer sauce / homemade dressing **je Portion 1,50 €**

Butter G / **Kräuterbutter** G,L,M
butter / herb butter **je Portion 1,50 €**

Räuberteller für Erwachsene *extra plate for adults* **2,00 €**

Treberbrot *-für den Außer-Haus-Verzehr- dark bread -take away-* **je Laib 8,50 €**

Menübox zur Mitnahme von Speisen

Einwegbox (takeaway menu box disposable box)

je Box 0,50 €

Mehrweg-Pfand-Box (reusable and returnable box)

je Box 10,00 €



Unser Bier

hausgebraut und naturtrüb

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 zugegan. 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

Watzke Pils^A 0,3 l - 3,80 €
hausgebraut und unfiltriert 0,5 l - 5,10 €

Watzke Altpieschner Spezial^A 0,3 l - 3,80 €
hausgebraut und unfiltriert 0,5 l - 5,10 €

Watzke Monatsbier^A 0,3 l - 3,80 €
hausgebraut und unfiltriert 0,5 l - 5,10 €

Watzke „Dreier-Pfiff“^A 0,3 l - 4,30 €
Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten!

Watzke Bier^A im Maßkrug 1,0 l - 9,60 €
hausgebraut und unfiltriert

Alkoholfreie Biere

Radeberger Pilsner^A 0,33 l - 4,20 €
Alkoholfrei

Clausthaler Radler 0,33 l - 4,20 €
Alkoholfrei

Schöffelhofer Weizen^{A1,A3} 0,5 l - 5,10 €
Alkoholfrei

Alkoholfreies

Tafelwasser 0,2 l - 2,40 €
spritzig oder still 0,4 l - 4,20 €

Oppacher Mineralquelle 0,25 l - 3,10 €
medium oder still 0,75 l - 6,90 €

Himbeerbrause^{1,2,4,11} 0,3 l - 3,50 €
0,5 l - 5,30 €

Tonic Water^{10,7} 0,25 l - 3,40 €

Bitter Lemon^{3,10,7}

Ginger Ale¹

 **Coca-Cola**^{1,3,9,7} 0,2 l - 3,10 €
 **Fanta**^{1,3,7} 0,4 l - 5,10 €

Sprite. Sprite³

 **Coca-Cola zero**^{1,3,9,11} 0,33 l - 3,90 €

lift® Apfelsaftschorle¹ 0,2 l - 3,10 €
0,4 l - 5,10 €

fuzetea® 0,2 l - 3,10 €

Schwarzer Tee, Zitrone² 0,4 l - 5,10 €

ViOBiO LiMO® 0,3 l - 3,90 €

Zitrone-Limette²

ViO® SCHORLE 0,3 l - 3,90 €

**Rhabarber
Johannisbeere**

Fruchtsäfte / 0,2 l - 3,20 €

Nektare von Heide 0,4 l - 5,90 €

Orange, Kirsch, Banane,
KiBa, Apfel

Fruchtsaftschorle 0,2 l - 3,10 €

0,4 l - 5,10 €





Heißgetränke

hot drinks

Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,30 €
Pott Kaffee	4,00 €
Latte Macchiato _G	4,30 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Cappuccino _G	4,00 €
Milchkaffee _G	4,30 €
Heiße Schokolade _{E,G} ohne Sahne	4,00 €
Heiße Schokolade _{E,G} mit Sahne _G	4,50 €

Verschiedene Teesorten von Cilles

Eine Selektion aus den besten Teegärten der Welt. Exzellenter Tee zu jeder Zeit, ausgewogen und gleichbleibend gut im Geschmack. Wir bieten im Watzke verschiedene Teesorten für jede Vorliebe...

3,90 €

Sommerbeere

eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten und feinem Beeren-Sahnearoma

Pfefferminze

extra-aromareiche Minzblätter, auf grosses Format sorgsam geschnitten mit einem Höchstmass an Aroma und Frische

Kräutergarten

Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz

Kamillenblüten

hochwertige Kamillenblüten mit intensivem Aroma und zartem Duft, enthält mit voller Blüte und un verfälschtes Aroma

Assam

kräftig-würziger Qualitätstee mit dunkelbrauner Tassenfarbe

Grüner Tee

feiner grüner Tee aus den exklusivsten Gärten Mittelasiens mit zartsüßer Naturalnote und angenehm herbem Aroma





Weinkarte

wine

Weißwein

Hausschoppen

Entdecken Sie unseren feinen Hauswein, eine harmonische Ergänzung zu einer Vielzahl von Gaumenfreuden. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Trauben und mit feinem Geschmack ist er stets der passende Begleiter zu Ihrem Essen.

0,2 l - **5,90 €**

0,5 l - **14,50 €**

Grüner Veltiner - Sandgrube 13

Winzer Krems, Kremstal (Niederösterreich); leuchtend gelbe Platinfarbe, elegant trockenes Geschmacksbild mit feinsten Balance, Anklänge von Apfel; trocken - dry

0,2 l - **7,50 €**

0,75 l - **26,50 €**

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 €**

Proschwitz für Watzke

Weißweincuvée

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

0,2 l - **8,70 €**

0,75 l - **31,50 €**

Riesling - Einblick N°1

Weingut Köwerich, Riesling; leicht, spritzig, harmonisch, Bukett von Pfirsichen; halbtrocken - semidry

0,2 l - **8,80 €**

0,75 l - **31,50 €**





Wein- und Sektkarte

wine and sect

Roséwein

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 €

Sissi & Franz rose

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

0,2 l - 6,90 €

0,75 l - 24,50 €

Rotwein

Dunkelgraf

Weinkellerei Hohenlohe, BadenWürttemberg;
sehr gehaltvoller, vielschichtiger, im Eichenfass
gereifter Qualitätswein; Cuvée mit intensiver
Farbe, feine Beerennoten und vollmundigem
Schmelz;
trocken - dry

0,2 l - 7,10 €

0,75 l - 24,90 €

Weinschorle

weiß, rosé, rot

0,2 l - 4,90 €

Sekt

Watzke Sekt Hausmarke

Jahgangssekt;
trocken oder halbtrocken
dry or medium dry

0,1 l - 4,90 €

0,75 l - 29,50 €





Cocktails, Spirituosen & Co.

cocktails, spirits & co.

Biercocktails

Bier Royal 0,3l - 6,90 €

Crème de Cassis₁, Red Orange₁,
Sekt und Watzke Pils_A

Limettentraum 0,3l - 6,90 €

Limette, Rohrzucker, Lime Juice,
Triple Sec und Watzke Pils_A

Aperol-Pils 0,25l - 6,20 €

Aperol, Watzke Pils_A und Zitronensaft

APS-Spritz 0,25 l - 6,20 €

Aperol, Altpieschner Spezial_A,
Zitronenlimonade und Orangenscheibe

Whisky/Whiskey 2 cl / 4 cl

im Bugatti Kelch

Blended Irish Whiskey

Jameson Crested Ten₁ 4,70 € / 8,90 €

40 Vol. -%

Korn / klare Brände 2 cl / 4 cl

Moskovskaya Wodka 3,50 € / 6,50 €

40 Vol. -%

Malteser Aquavit 3,50 € / 6,50 €

40 Vol. -%

Linie Aquavit 3,50 € / 6,50 €

41,5 Vol. -%

Likör 2 cl / 4 cl

Baileys Irish Cream_{1,9,G} 3,50 € / 6,50 €

17 Vol. -%

Longdrinks & Aperitifs mit 4 cl Spirituose

Havana Club Cola_{1,3,9} 0,25l - 7,90 €

Wodka Cola_{1,3,9} 0,25l - 7,90 €

mit Moskovskaya Wodka

Wodka Bitter Lemon_{3,10} 0,25l - 7,90 €

mit Moskovskaya Wodka

Campari Soda₁ 0,25l - 7,90 €

Campari Orange 0,25l - 7,90 €

Aperol Spritz 0,25l - 8,50 €

Gin Tonic₁₀ 0,25l - 8,90 €

mit Tanqueray Gin

Bitter & Kräuterhalbbitter 2 cl / 4 cl

Becherovka 3,50 € / 6,50 €

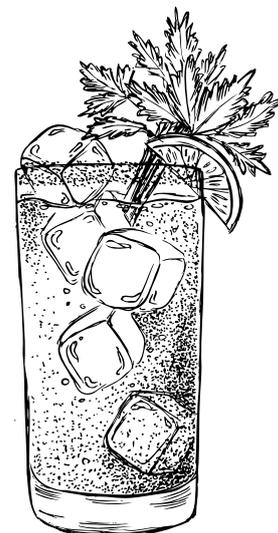
38 Vol. -%

Ramazzotti 3,50 € / 6,60 €

30 Vol. -%

Fernet Branca 3,50 € / 6,50 €

39 Vol. -%





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 den Kurfürst August den Star-ken 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 Ge-nusstradition seiner Vorfahren an. Für seine Destillate verarbei-tet er hochwertige, regionale und seltene Obstsorten zu erstklas-sigen Bränden und Likören. Intensive Aromen begeistern Kenner und Laien gleichermaßen.



Watzkes Obstbrände

2 cl / 4 cl

Destillate Prinz von Sachsen

Watzkes Obstwasser

3,90 € / 7,50 €

Obstbrand aus Apfel, Birne & Traube

40 Vol.-%

Schwarzer

3,90 € / 6,90 €

Johannisbeerlikör

25 Vol.-%

Watzkes Kräuterspirituose

2 cl / 4 cl

Watzkes Hopfendropp'n

3,50 € / 6,50 €

Milde Kräuterspirituose - 40 Vol.-%

Watzkes Bierbrände

2 cl / 4 cl

Watzke Bier veredelt von

3,90 € / 7,50 €

Destillate Prinz von Sachsen

Rauchbierbrand_A

38 Vol.-%

Weizenbierbrand_A

38 Vol.-%

Honigbräubrand_A

38 Vol.-%

Weizenbockbrand_A

38 Vol.-%

India Dark Ale Brand_A

38 Vol.-%

Maibockbrand_A

38 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

38,50 €

4 verschiedene Sorten je 4 cl



Watzke für zu Hause

merchandising

Watzke Siphons, erhältlich im Watzke am Ring	1,0 l	22,40 €
gefüllt mit Watzke Bier _A Ihrer Wahl	2,0 l	28,30 €
	3,0 l	35,90 €

Watzke Party-Fass		
5 Liter gefüllt mit Watzke Bier _A Ihrer Wahl		25,50 €

Watzke Bierseidel		
0,3 Liter		4,60 €

Watzke Bierseidel		
0,5 Liter		5,20 €

Watzke T-Shirt		25,00 €
-----------------------	--	---------

Watzke Regenschirm		16,50 €
... oder als Leihschirm zum Wiederbringen		0,00 €

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 Eierzeugnisse | Macadamianüsse ₅ , Cashewnüsse ₆ , Pekannüsse ₇ | N) Weichtiere |
| D) Fisch und Fischerzeugnisse | Paranüsse ₈ , Queenslandnüsse ₉ | X) Flüssigraucharoma |
| E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | I) Sellerie und Sellerierzeugnisse | |

Bei Fragen zu unseren Zusatzstoffen steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.
Ein Katalog mit allen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen / Allergenen liegt vor.

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



*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

