



  
Watzke  
*Am Goldenen Reiter*

# 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*







# Watzke

Am Goldenen Reiter

## Das Watzke am Goldenen Reiter

*Köstliches Watzke-Pils, deftige Spezialitäten und das unverwechselbare Watzke-Flair kann man hier genießen. Eine besondere Attraktion ist die Johannes-Glocke. Der Erstguss der Glocke, deren „Schwester“ in der Frauenkirche auf der gegenüberliegenden Elbseite die Stunden anzeigt, ertönt zu jeder vollen Stunde. Sie anzufassen, so heißt es, soll Glück bringen.*



*Das Restaurant bietet Platz für 140 Gäste, bei schönem Wetter laden knapp 400 Terrassenplätze zum Genießen der Köstlichkeiten und des unverbauten Blicks zur Altstadt und zur Frauenkirche ein.*

## 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!*







# Herzlich Willkommen

*im Watzke am Goldenen Reiter*



Herzlich Willkommen *im Brauereiausschank Watzke am Goldenen Reiter*. Einem von vier Häusern der Watzkefamilie. Jedes Haus hat seine eigenen Spezialitäten. Hausgebranntes 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 hausgebrannten Bier. Hier wird Handwerk und Service mit viel Leidenschaft betrieben, das spürt und schmeckt man.

Wir kredenzen unseren Gästen neben unseren hausgebrannten "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





# HAUSBRAUEREI

*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<sub>A</sub>

Watzke Altpieschner Spezial<sub>A</sub>

Watzke Monatsbier<sub>A</sub>

0,3l 3,80 €

*Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert*

0,5l 5,10 €

Watzke Bier<sub>A</sub> im Maßbierkrug

*Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert*

1,0l 9,60 €

Watzke Dreier-Pfiff<sub>A</sub>

*Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten*

0,3l 4,30 €

### Watzke Bier für Zuhause

Watzke Party-Fass

*Gefüllt mit Watzke Bier<sub>A</sub> Ihrer Wahl*

5,0l 25,50 €

Watzke Bier im Siphon

*Gefüllt mit Watzke Bier<sub>A</sub> Ihrer Wahl*

1,0l 22,40 €

2,0l 28,30 €

3,0l 35,90 €

Nachfüllung

pro 1,0l 4,40 €

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

Watzke am Goldenen Reiter - Hauptstraße 1 - 01097 Dresden  
Tel: 0351 81 06 820 - E-Mail: [hauptstrasse@watzke.de](mailto:hauptstrasse@watzke.de) - [www.watzke.de](http://www.watzke.de)





# Watzke Kalender

## Monatsbier

# 2024

## Monatswurst

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

01

**KNOBLAUCHBOCKWURST MIT RÄUCHERKÄSE UND KRÄUTERN** mit gelbem Erbspüree

**BOCKBIER** - helles untergäriges 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



# Watzke Woche

am Goldenen Reiter

## MONTAG - Broilertag

1/2 Goldbroiler serviert mit Western Pommes, wahlweise:

traditionell gewürzt<sub>1</sub> | mit original Watzke BBQ-Sauce<sub>11,1,X</sub> | mit Sweet-Chili-Sauce<sub>4,11,1</sub>

dazu ein 0,3 Liter Watzke Bier<sub>A</sub> bzw. 0,2 l Coca Cola<sub>1,3,9</sub>, Fanta<sub>1,3</sub>, Sprite<sub>3</sub> oder Tafelwasser

monday - Broiler Day - a half golden broiler; served with western fries, optionally with:

traditionally seasoned / with original Watzke BBQ sauce / with sweet chili sauce

served with a 0.3 l Watzke beer or 0.2 l Coca Cola, Fanta, Sprite or table water

16,90 €

## DIENSTAG - Maßbiertag

für alle, die wollen oder können - eine Maß Watzke Bier<sub>A</sub> (1 Liter)

tuesday - beer day - for all who want or can - one Maß Watzke beer (1 liter)

8,50 €

## MITTWOCH - Schnitzeltag<sub>5,11,A1-A5,C,G,F,J,L</sub>

paniertes Schweinerückenschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat

und Weißkraut-Möhrensalat

dazu ein 0,3 l Watzke Bier<sub>A</sub> bzw. 0,2 l Coca Cola<sub>1,3,9</sub>, Fanta<sub>1,3</sub>, Sprite<sub>3</sub> oder Tafelwasser

wednesday - schnitzel day - breaded pork schnitzel with western fries and coleslaw

served with a 0.3 l Watzke beer or 0.2 l Coca Cola, Fanta, Sprite or table water

19,90 €

## DONNERSTAG - Brauertag

Hier genießen Sie günstig! Alle Watzke Biere<sub>A</sub> zum Sonderpreis

thursday is brewersday - enjoy for a small price. All of our homemade beers

at a special price

0,3 Liter - 3,50 €

0,5 Liter - 4,80 €

## DONNERSTAG - Watzke Wurstküchentag

hausgemachte Wurst des Monats aus *Watzkes Wurstküche* - passend zum Mo-

natsbier, dazu ein 0,3 l Watzke Bier<sub>A</sub> bzw. 0,2 l Coca Cola<sub>1,3,9</sub>, Fanta<sub>1,3</sub>, Sprite<sub>3</sub> oder

Tafelwasser - Nur solange der Vorrat reicht! -

thursday - Watzke Wurstküche day - homemade sausage of the month from Watzke Wurstküche - mat-

ching the beer of the month, plus a 0,3 l Watzke beer or 0.2 l Coca Cola, Fanta, Sprite or table water

- only while stocks last! -

15,90 €

## SONNTAG - Rippentag<sub>1,3,5,7,11,E,F,H,K</sub>

deftige Spareribs mit hausgemachter BBQ-Soße, leckeren Kartoffelecken

und Krautsalat, dazu ein 0,3 l Watzke Bier<sub>A</sub> bzw. 0,2 l Coca Cola<sub>1,3,9</sub>, Fanta<sub>1,3</sub>, Sprite<sub>3</sub>

oder Tafelwasser

sunday - rib day - hearty spare ribs with homemade BBQ sauce,

tasty potato wedges and coleslaw, plus a 0,3 l Watzke beer or 0.2 l Coca Cola,

Fanta, Sprite or table water

22,80 €



## Vorspeisen und Kleinigkeiten zum Bier

*appetizers and snacks for a beer*

### Ofenfrische Brezel

*oven-fresh pretzel*

A1,G,E

2,50 €

### Watzkes Bierstange

*wholegrain breadstick*

A1-A3, E,G

4,50 €

...dazu eine Portion Butter<sub>G</sub> oder hausgemachter Kräuterquark<sub>G</sub>

*...with butter or homemade herbal curd*

1,50 €

### Watzkes Brotkorb

2,3,A1-A5,E,F,G,H,K

 *vegetarisch*

mit Treberbrot, Baguette und Brezel,

dazu wahlweise Butter<sub>G</sub> oder Kräuterquark<sub>G</sub>

*bread basket with dark bread, baguette, pretzel, optionally with butter or herbal curd*

6,90 €

### Kleiner gemischter Salat

1,2,3,A1-A5,E,G,F,H,I,J,K

knackige Blattsalate, marktfrisches Gemüse und rote Zwiebeln,  
abgerundet mit unserem Hausdressing

*small mixed salad with crisp lettuce, market fresh vegetables and red onions,  
rounded off with our house dressing*

7,50 €

### Fruchtige Tomaten-Orangensuppe

3,15,I,J

 *vegetarisch*

mit Mozzarella und Basilikumöl

*fruity tomato-orange soup with mozzarella and basil oil*

7,90 €

### Watzkes Bierbeißer

3,15,I,J,X

aus der *Watzke Wurstküche* mit einer ofenwarmen Brezel

*homemade Bierbeißer - smoked sausage - from our Watzke Wurstküche with an oven warm pretzel*

7,90 €

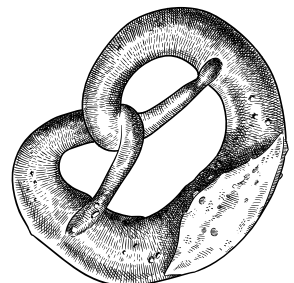
### Würzfleisch vom Goldbroiler

A1-A7,E,F,G,I,L

mit Champignons, gratiniert mit Käse, dazu reichen wir Toast

*homemade chicken ragout - roasted chicken pieces in a mushroom sauce,  
gratinated with cheese and served with toast*

9,90 €







# Vegetarisches und Brotzeit

vegetarian dishes and snack time

## Großer gemischter Salat <sup>3,5,A1-A5,L</sup> vegetarisch

knackige Blattsalate, marktfrisches Gemüse und rote Zwiebeln,  
abgerundet mit Hausdressing

*large mixed salad - crisp lettuce, market fresh vegetables and red onions,  
rounded off with house dressing*

12,90 €

## Hausgemachter Owatzker\* <sup>3,5,11,A1-A5,G,J,L</sup> vegetarisch

cremiger Aufstrich aus Brie, Frischkäse und Limburger,  
serviert mit roten Zwiebeln und frischem Treberbrot

*homemade Owatzker-creamy spread of Brie, cream cheese and Limburger,  
served with red onions and fresh dark bread*

13,50 €

## Ofenkartoffel <sup>3,G,I,L</sup> vegetarisch

mit Kräuterquark und kleinem Salatbukett

*baked potato with herb curd and small salad bouquet*

14,80 €

## Rote-Bete-Falafel\* <sup>2,3,5,A1,C,G,F,L</sup> vegan

auf buntem Linsensalat mit knackigem Gemüse

*beetroot falafel on a colourful lentil salad and crunchy vegetables*

14,90 €

## Gnocchi-Pfanne\* <sup>2,3,8,A,G,H,I,K</sup> vegetarisch

mit roten Zwiebeln, Champignons, getrockneten Tomaten,  
knackigem Rucola, leichtem Pesto-Rahm und gehobeltem Parmesan

*vegetarian gnocchi pan with red onions, mushrooms, dried tomatoes, crunchy rocket,  
light pesto cream and grated Parmesan cheese*

15,90 €

## Gefüllte Paprikaschote <sup>5,8,C,E,G,H,I,K,L</sup> vegan

gefüllt mit Couscous, dazu reichen wir tomatisiertes Gemüse  
und Kräutergnocchi

*stuffed bell pepper with couscous, served with tomatised vegetables and herbal gnocchi*

15,90 €

## Deftiger Hackepeter\* <sup>2,3,11,A1-A5,C,I,J,L</sup> ab 17:00 Uhr

serviert mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Eigelb,  
Gewürzgurken, frischem Treberbrot und Butter

*fresh minced pork from 5PM served with chopped onions, capers, egg yolk,  
homemade gherkins, dark bread and butter*

14,90 €

## Watzkes Brotzeitbrett <sup>3,7,8,11,15,A1-A5,C,E,G,H,I,J,L,X</sup> ab 17:00 Uhr

belegt mit verschiedenen wechselnden Wurst- und Käsespezialitäten

aus der *Watzke Wurstküche*, dazu reichen wir Butter, Schnellgurken,  
Treberbrot, Baguette und eine ofenfrische Brezel

*our Brotzeitplate from 5PM topped with a variety of different sausage and cheese specialties from the  
Watzke Wurstküche, served with butter, gherkins, dark bread, baguette and a oven fresh pretzel*

18,90 €





# Goldbroiler

*roasted chicken*

## 1/2 Goldbroiler - wie Sie ihn wünschen...

*a half roasted chicken as you like...*

---

... traditionell gewürzt <sub>1</sub> ... *traditionally seasoned* 13,90 €

---

... mit Sweet-Chili-Sauce <sub>4,11,L</sub> ... *served with sweet-chili-sauce* 14,90 €

---

... mit original Watzke BBQ-Sauce <sub>11,I</sub> ... *served with original Watzke BBQ-sauce* 15,50 €

---

## Zu Ihrem 1/2 Goldbroiler können Sie aus folgenden Beilagen wählen:

*choose from the following side dishes:*

---

Zwei Scheiben frisches Treberbrot <sub>A1,A2,H</sub> - *two slices of fresh dark bread* 1,50 €

---

Alle folgenden Beilagen - *all following sidedishes per portion* je 4,50 €

---

Weißkraut - Möhrensalat - *coleslaw*

---

Beilagensalat - *side dish salad*

---

Zwiebel-Bratkartoffeln - *pan fried potatoes with onions*

---

Western Pommes - *western fries*

---

Kartoffel-Gurkensalat - *potato cucumber salad*

---





# Hauptgerichte

*hearty dishes from Watzke*

## Schinkennudeln\*

2,3,11,15,A1-A5,C,D,I,J

Pasta mit Kochschinken aus der *Watzke Wurstküche*  
in Ei und Zwiebel geschwenkt

*pasta with cooked ham from the Watzke Wurstküche tossed in egg and onion*

14,50 €

## Ofenfrischer Fleischkäse\*

2,3,4,7,11,15,A,C,E,G,I,J

aus der *Watzke Wurstküche*, serviert auf Kartoffel-Gurkensalat  
dazu Weißkrautsalat, ein Setzei und süßer Senf

*meatloaf fresh from the oven - from the Watzke Wurstküche on potato cucumber salad  
served with white cabbage salad, a fried egg and sweet mustard*

14,90 €

## Zwei gebackene Weißwürste nach "Münchner Art"\*

2,3,5,A1,C,G,L,F

aus der *Watzke Wurstküche*, auf buntem Linsensalat mit knackigem Gemüse

*two baked white sausages "munich style" on a colourful lentil salad and crunchy vegetables*

15,90 €

## Ofenkartoffel

3,15,G,I,L

mit Kräuterquark und geräuchertem Schinken aus der *Watzke Wurstküche*,  
dazu reichen wir ein kleines Salatbukett

*baked potato with herb curd and smoked ham from Watzke Wurstküche, served with a small salad bouquet*

17,90 €

## Watzkes Caesar Salad\*

2,3,5,8,11,A1,C,D,E,G,H,K,L

Salatherzen mit feinem Caesardressing, Croûtons, gehobeltem Parmesan  
und gebratenen Hähnchenbruststreifen

*Watzkes Caesar salad - salad hearts with fine Caesar dressing, croûtons, sliced Parmesan  
and roasted chicken breast slices*

19,80 €

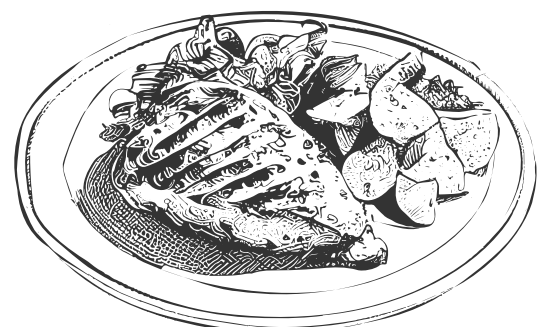
## Gebratene Maishähnchenbrust

2,3,8,A,G,H,J,K

auf mediterraner Gnocchi-Pfanne mit roten Zwiebeln, Champignons,  
getrockneten Tomaten und knackigem Rucola

*roasted corn-fed chicken breast on a mediterranean gnocchi pan with red onions, mushrooms,  
dried tomatoes and crisp rocket salad*

21,90 €



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





## Hauptgerichte

*hearty dishes from Watzke*

<b>Schweineschnitzel*</b> mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitronenecke und Weißkrautsalat <i>pork cutlet with potato cucumber salad, lemon wedge and coleslaw</i>	5,11,A1-A5,C,G,F,J,L	19,90 €
...mit hausgemachtem Würzfleisch <i>...gratinated with homemade chicken ragout</i>	A1,F,G,I,L	23,50 €
<b>Matjes vom Goldenen Reiter*</b> drei Matjesfilets mit Soße nach "Hausfrauen Art" serviert mit Bratkartoffeln oder einer Bierstange <i>matjes from the Goldener Reiter - three matjes fillets with sauce "housewife style" served with fried potatoes or a wholegrain breadstick</i>	2,3,11,A1-A5,C,D,I,J	18,90 €
<b>Steak au four*</b> Schweinerückensteak mit hausgemachtem Watzke Würzfleisch überbacken, dazu Buttererbsen, Pommes frites und eine Zitronenecke <i>pork steak gratinated with homemade chicken ragout and cheese, served with buttered peas, french fries and a lemon wedge</i>	1,8,A1,F,G,I,J	20,90 €
<b>Zart geschmorte Schweinebäckchen*</b> an Portweinjus, gereicht mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Kräutermöhren <i>braised pork cheeks - tender braised pork cheeks with port wine jus, served with truffled mashed potatoes and herb carrots</i>	3,5,8,12,A1,G,I,L	23,90 €
<b>Knusprige Schweinshaxe vom Hausmetzger</b> -ungepökelt- auf deftiger Bratensauce mit Sauerkraut und einem Kloß <i>crispy pork knuckle from the house butcher -uncured- served with sauce, sauerkraut and a dumpling</i>	2,3,5,15,A1,A3	
<b>Halbe Haxe</b> - half knuckle of pork		18,90 €
<b>Ganze Haxe</b> - whole knuckle of pork		24,90 €



# Watzkes Hauspezialitäten

*hearty dishes from Watzke*



## Ein Paar Weißwürste nach "Münchner Art" <sup>3,7,A1G,E,I,J</sup>

aus der *Watzke Wurstküche* im Wurzelsud, mit Brezel und süßem Senf serviert  
*a pair of white sausages from Watzkes Wurstküche "munich style" in a broth, with pretzel & sweet mustard* 9,90 €

## Watzkes Monatswurst

jeden Monat eine neue Wurstkreation aus der *Watzke 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*

13,90 €



## Watzkes Nr.1 <sup>2,3,7,11,A1,G,I,J,L</sup>

Unsere Beste aus der *Watzke Wurstküche*  
Kalbsbratwurst mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat  
*veal sausage with homemade potato-cucumber-salad*

14,90 €

## Watzkes Weißwurst-Burger <sup>2,3,11,A1,-A3,C,G,M,I</sup>

im Laugenbrötchen serviertes Weißwurstpaddy nach "Münchner Art" aus *Watzkes Wurstküche*, belegt mit saurer Gurke, Salat, geschmorten Schwarzbierzwiebeln und süßem Senf, dazu Western Pommes  
*Watzke's white sausage burger - white sausage patty "munich style" from the Watzke Wurstküche served in a pretzel roll, topped with pickled gherkin, salad, braised black beer onions and sweet mustard, served with western fries*

15,70 €

## 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?

*Hausgemachte Delikatessen* im Glas wie unsere Feine oder Grobe Delikatessleberwurst, Watzkes Apfelschmalz, Frühstücksfleisch, Feine Tomatenleberwurst mit Oliven oder Watzkes Bratensülze

*Wurstspezialitäten* 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!**





## Desserts

desserts

### Hausgebackener Kuchen im Glas

wechselnde Kuchen nach Laune der Bäckerin

*homemade cake in a jar - cakes according to the bakers whim*

7,90 €

### Hausgemachte Quarkkälchen 8,A1,C,E,G,H

nach sächsischem Rezept, in Zimtucker gewälzt,  
serviert mit Vanilleeis und hausgemachtem Apfelstampf

*homemade sweet dumpling, following the saxon recipe, rolled in cinnamon sugar,  
served with vanilla ice cream and homemade apple mash*

7,90 €

### Eis mit Kürbiskernen A1,C,E,G,H1,H2,I

drei Kugeln Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen

*three scoops of vanilla ice cream with kernel oil and pumpkin seeds*

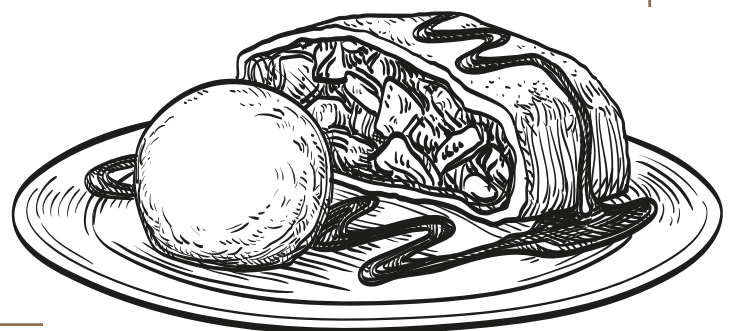
8,90 €

### Hausgebackener Apfelstrudel 3,8,A1,C,E,G,H1,H2,I

ofenwarmer Apfelstrudel, bestäubt mit Puderzucker,  
dazu eine Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

*apple strudel - warm from the oven, dusted with powdered sugar,  
served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream*

8,90 €





## Beilagen und Extras

### Beilagen

Zwei Scheiben frisches Treberbrot<sub>A1,A2,H</sub> - *two slices of fresh dark bread* 1,20 €

---

**Alle folgenden Beilagen** - *all following sidedishes per portion* je Portion 4,50 €

---

Weißkraut - Möhrensalat - *coleslaw*

---

Beilagensalat - *side dish salad*

---

Zwiebel-Bratkartoffeln - *pan fried potatoes with onions*

---

Western Pommes - *western fries*

---

Kartoffel-Gurkensalat - *potato-cucumber salad*

---

### Extras

Kräuterquark / Butter  
*herb sour cream / butter* je Portion 1,50 €

---

Setzei  
*fried egg* je Portion 1,20 €

---

Biersauce / Hausdressing  
*beer sauce / house dressing* je Portion 1,50 €

---

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 8,50 €

---

Menübox zur Mitnahme von Speisen  
*menu box to take away food - disposable or reusable*

Einwegbox (*disposable box*) je Box 0,50 €

Mehrweg-Pfand-Box (*reusable and returnable box*) je Box 10,00 €

---





## Unser Bier

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 zugehen. 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 <sub>A</sub>	0,3 l - 3,80 €
<i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,5 l - 5,10 €
Watzke Altpieschner Spezial <sub>A</sub>	0,3 l - 3,80 €
<i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,5 l - 5,10 €
Watzke Monatsbier <sub>A</sub>	0,3 l - 3,80 €
<i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,5 l - 5,10 €
Watzke „Dreier-Pfiff“ <sub>A</sub>	0,3 l - 4,30 €
<i>Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten!</i>	
Watzke Bier <sub>A</sub> im Maßkrug	1,0 l - 9,60 €
<i>hausgebraut und unfiltriert</i>	

## Alkoholfreie Biere

Radeberger <sub>A</sub> Pilsner	0,33 l - 4,20 €
<i>Alkoholfrei</i>	
Clausthaler Radler	0,33 l - 4,20 €
<i>Alkoholfrei</i>	
Schöffelhofer <sub>A1, A3</sub> Weizen	0,5 l - 5,10 €
<i>Alkoholfrei</i>	

## Alkoholfreies

Tafelwasser	0,2 l - 2,40 €
<i>spritzig oder still</i>	0,4 l - 4,20 €
Oppacher Mineralquelle	0,25 l - 3,10 €
<i>medium oder still</i>	0,75 l - 6,90 €
Himbeerbrause <sub>1,2,4,11</sub>	0,3 l - 3,50 €
	0,5 l - 5,30 €
Tonic Water <sub>10</sub> ,	0,25 l - 3,40 €
Bitter Lemon <sub>3,10</sub> ,	
Ginger Ale <sub>1</sub>	
 Coca-Cola <sub>1,3,9</sub> ,	0,2 l - 3,10 €
 Fanta <sub>1,3</sub> ,	0,4 l - 5,10 €
 Sprite <sub>3</sub>	
 Coca-Cola zero <sub>1,3,9,11</sub>	0,33 l - 3,90 €
 lift® Apfelsaftschorle <sub>1</sub>	0,2 l - 3,10 €
	0,4 l - 5,10 €
<b>fuzetea</b> ®	0,2 l - 3,10 €
Schwarzer Tee, Zitrone <sub>2</sub>	0,4 l - 5,10 €
<b>ViOBiO LiMO</b> ®	0,3 l - 3,90 €
<i>Zitrone-Limette</i> <sub>2</sub>	
<b>ViO</b> ® SCHORLE	0,3 l - 3,90 €
<i>Rhabarber</i>	
<i>Johannisbeere</i>	
Fruchtsäfte, Nektare	0,2 l - 3,20 €
VON HEIDE	0,4 l - 5,90 €
<i>Orange, Kirsch, Banane,</i>	
<i>KiBa, Apfel</i>	
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 <sub>G</sub>	4,30 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Cappuccino <sub>G</sub>	4,00 €
Milchkaffee <sub>G</sub>	4,30 €
Heiße Schokolade <sub>E,G</sub> ohne Sahne	4,00 €
Heiße Schokolade <sub>E,G</sub> mit Sahne	4,50 €

## Verschiedene Teesorten von

**Eilles**

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 unverfälschtes Aroma*

### Assam

*kräftig-würziger Qualitätstee mit dunkelbrauner Tassenfarbe*

### Grüner Tee

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







# Wein

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 €

---

### **Proschwitz für Watzke Weißweincuvéé**

*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 €

---

### **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 €

---

### **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 €

---

### **Grüner Veltliner - 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 €

---





# Wein

wine

## Roséwein

---

### 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 €

---

### 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 €

---

### 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 €

---

## Rotwein

---

### Dunkelgraf

*Weinkellerei Hohenlohe, Baden-Württemberg; 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

*Jahrgangsspekt  
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 <i>Crème de Cassis<sub>1</sub>, Red Orange<sub>1</sub>, Sekt und Watzke Pils<sub>A</sub></i>	0,3l - 6,90 €
Limettentraum <i>Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Triple Sec und Watzke Pils<sub>A</sub></i>	0,3l - 6,90 €
Aperol-Pils <i>Aperol, Watzke Pils<sub>A</sub> und Zitronensaft</i>	0,25l - 6,20 €
APS-Spritz <i>Aperol, Altpieschner Spezial<sub>A</sub>, Zitronenlimonade und Orangenscheibe</i>	0,25l - 6,20 €

## Whisky/Whiskey

im Bugatti Kelch

2 cl / 4 cl

Blended Irish Whiskey <i>Jameson Crested Ten<sub>1</sub></i> 40 Vol. -%	4,70 € / 8,90 €
---	-----------------

## Korn / klare Brände

2 cl / 4 cl

Moskovskaya Wodka 40 Vol. -%	3,50 € / 6,50 €
Malteser Aquavit 40 Vol. -%	3,50 € / 6,50 €
Linie Aquavit 41,5 Vol. -%	3,50 € / 6,50 €

## Longdrinks & Aperitifs

mit 4 cl Spirituose

Havana Club Cola <sub>1,3,9</sub>	0,25 l - 7,90 €
Wodka Cola <sub>1,3,9</sub> <i>mit Moskovskaya Wodka</i>	0,25 l - 7,90 €
Wodka Bitter Lemon <sub>3,10</sub> <i>mit Moskovskaya Wodka</i>	0,25 l - 7,90 €
Campari Soda <sub>1</sub>	0,25 l - 7,90 €
Campari Orange	0,25 l - 7,90 €
Aperol Spritz	0,25 l - 8,50 €
Gin Tonic <sub>10</sub> <i>mit Tanqueray Gin</i>	0,25 l - 8,90 €

## Bitter & Kräuterhalb bitter

2 cl / 4 cl

Becherovka 38 Vol. -%	3,50 € / 6,50 €
Ramazotti 30 Vol. -%	3,50 € / 6,50 €
Fernet Branca 39 Vol. -%	3,50 € / 6,50 €

## Likör

2 cl / 4 cl

Baileys Irish Cream <sub>1,9,G</sub> 17 Vol. -%	3,50 € / 6,50 €
--	-----------------







# 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 Genustradition 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

*Destillate Prinz von Sachsen*

Watzkes Obstwasser 3,90 € / 7,50 €

*Obstbrand aus Apfel,*

*Birne & Traube*

40 Vol.-%

Schwarzer Johannisbeerlikör 3,90 € / 6,90 €

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<sub>A</sub> 38 Vol.-%*

*Weizenbierbrand<sub>A</sub> 38 Vol.-%*

*Honigbräubrand<sub>A</sub> 38 Vol.-%*

*Weizenbockbrand<sub>A</sub> 38 Vol.-%*

*India Dark Ale Brand<sub>A</sub> 38 Vol.-%*

*Maibockbrand 38 Vol.-%*

## Unsere Bierbrände zum Mitnehmen

Watzkes Hopfendropp'n 0,35l 20,50 €

Watzke Obstwasser 0,35l 27,50 €

Watzke Bierbrände<sub>A</sub> 0,35 l, verschiedene Sorten (siehe oben) 27,50 €

Watzke Bierbrände<sub>A</sub> in edler Holzgeschenkebox  
4 verschiedene Sorten je 4 cl 38,50 €



# Watzke für zu Hause

watzke merchandise

Watzke Siphons	1,0 l	22,40 €
gefüllt mit Watzke Bier <sub>A</sub> Ihrer Wahl	2,0 l	28,30 €
	3,0 l	35,90 €
<hr/>		
Watzke Party-Fass		25,50 €
5 Liter gefüllt mit Watzke Bier <sub>A</sub> Ihrer Wahl		
<hr/>		
Watzke Bierseidel		4,60 €
0,3 Liter		
<hr/>		
Watzke Bierseidel		5,20 €
0,5 Liter		
<hr/>		
Watzke T-Shirt		25,- €
<hr/>		
Watzke Regenschirm		16,50 €
... oder als Leibschirm 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 Allergene

A) Glutenhaltiges Getreide Weizen <sub>1</sub> , Roggen <sub>2</sub> , Gerste <sub>3</sub> , Hafer <sub>4</sub> , Dinkel <sub>5</sub> , Kamut <sub>6</sub> , Hybridstämme <sub>7</sub>	F) Soja und Sojaerzeugnisse G) Milch und Milcherzeugnisse H) Schalenfrüchte Mandel <sub>1</sub> , Haselnüsse <sub>2</sub> , Walnüsse <sub>3</sub> , Pistazien <sub>4</sub> , Macadamianüsse <sub>5</sub> , Cashewnüsse <sub>6</sub> , Pekannüsse <sub>7</sub>	J) Senf und Senferzeugnisse K) Sesam und Sesamerzeugnisse L) Schwefeldioxid und Sulfid M) Lupine und Lupinerzeugnisse
B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Paranüsse <sub>8</sub> , Queenslandnüsse <sub>9</sub>	N) Weichtiere
C) Eier und Eierzeugnisse	I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse	X) Flüssigraucharoma
D) Fisch und Fischerzeugnisse		
E) Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse		

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 Brauhäus 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*