



# 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*



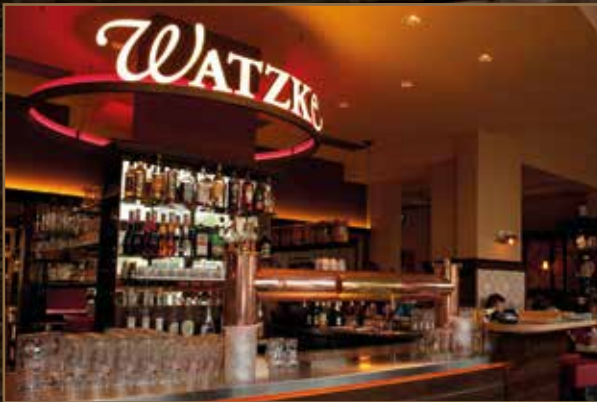


# WATZKE

Am Ring

## Das Watzke am Ring

*Seit Anfang April 2012 kann man das hausge-  
braute Stadtbier nun auch mitten im Zentrum  
Dresdens genießen. Das Besondere dieses Restau-  
rants ist der eigene Räucherofen, in welchem heiß  
und kalt geräuchert wird.*



*Auf über 130 Plätzen im Innenraum des  
Restaurants können unsere Gäste Platz  
nehmen, bei schönem Wetter locken weitere  
150 Außenplätze auf der schönen Sonnen-  
terrasse vor dem Brauereiausschank.*

## Die Brauerei

*Die Watzke Brauerei in Mickten wurde 1996 eröffnet und ver-  
fügt über eine moderne Hausbrauanlage. Unser Bier wird un-  
filtriert hergestellt und hat deshalb eine natürliche Trübung. Es  
ist für uns selbstverständlich, die Tradition zu pflegen und aus-  
zubauen. 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 Ring*



Herzlich Willkommen *im Brauereiausshank Watzke am Ring*. 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





# 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>

0,3 l 3,80 €

*Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert*

0,5 l 5,10 €

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

*Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert*

1,0 l 9,60 €

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

*Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten*

0,3 l 4,30 €

### Watzke Bier für Zuhause

Watzke Party-Fass

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

5,0 l 25,50 €

Watzke Bier im Siphon

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

1,0 l 22,40 €

2,0 l 28,30 €

3,0 l 35,90 €

Nachfüllung

pro 1,0 l 4,40 €

*Watzke am Ring - Dr.-Külz-Ring 9 - 01067 Dresden*

*Tel.: 0351-20 52 43 81 - Mail: amring@watzke.de - www.watzke.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

# 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 Ring

## **MONTAG - Watzkes Spareribs Tag** 2,11,A,C,E,G,H,J,K,L,X

Sous Vide gegart | geräuchert | Coleslaw | Honey Barbecue Sauce | Ofenkartoffel

incl. 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! -

21,50 €

## **DIENSTAG - Maßbiertag**

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

8,50 €

## **MITTWOCH - Schnitzeltag** A1-A5,C,G

frisches Schweineschnitzel | Semmelbrösel | Rahmchampignons | Petersilienkartoffeln

incl. 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! -

19,90 €

## **DONNERSTAG - Brauertag**

Hier genießen Sie günstig!

0,3 Liter - 3,50 €

Alle Watzke Biere<sub>A</sub> zum Sonderpreis

0,5 Liter - 4,80 €

## **DONNERSTAG - Pulled Pork Burger Tag** 2,5,11,A,C,G,I,J,K,L,M,X

Honey-Barbecue-Sauce | Coleslaw | gebratene Zwiebeln | Jalapeños | Criss Cuts

incl. 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! -

18,90 €

## **SAMSTAG - Watzkes Sonderbiertag**

das Sonderbier<sub>A</sub> zum Sonderpreis

0,3 Liter - 3,50 €

- Nur solange der Vorrat reicht! -

0,5 Liter - 4,80 €

## **SONNTAG - Rumpsteak Tag** (280g) 3,7,G,I,J

Rumpsteak Sous-Vide gegart | Zwiebelconfit | hausgemachte Kartoffelspalten

incl. 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! -

26,90 €



## Kleinigkeiten & Spezialitäten zum Bier

*appetizers and specialities for a beer*

**Ofenwarme Brezel** <sup>A1,G,E</sup>  
*oven-warm pretzel* 2,50 €

Portion Kräuterbutter <sub>G</sub> - *portion of herbal butter* 1,50 €

Portion Paprikafrischkäse <sub>G,X</sub> - *portion of paprika cream cheese* 1,50 €

Portion hausgemachtes Zwiebelschmalz <sub>2,15,X</sub> - *portion of homemade onion lard* 1,50 €

**Gurkenschüssel** <sub>2,J</sub>  
hausgemachte Schnellgurken  
*homemade gherkins* 4,90 €

**Brotkorb** <sub>2,3,A1-A3,E,G,K</sub>  
Brezel | Baguette | Treberbrot | Zwiebelschmalz <sub>2,15,X</sub>  
*bread basket - pretzel | baguette | dark bread | homemade pork dripping with onions* 6,90 €

## Spezialitäten aus unserer *Watzke Wurstküche*

**Watzkes Bierbeißer** <sub>2,3,4,7,15,A1,G,I,J,X</sub>  
Brezel  
*Bierbeißer - smoked sausage | pretzel* 7,90 €

**Ein Paar Weißwürste nach „Münchner Art“** <sub>2,3,7,A1-A5,C,E,E,G,I,J</sub>  
Wurzelsud | Gemüsestreifen | süßer Senf | Brezel  
*a pair of white sausages „munich style“ - rootbroth | vegetable strips | sweet mustard | pretzel* 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 - Kalbsbratwurst** <sub>2,3,7,11,A1,G,I,J,L</sub>  
Kartoffel-Gurkensalat  
*our best of the Watzke Wurstküche - veal sausage - potato cucumber salad* 14,90 €

**Kaltgeräucherter Fleischkäse\*** <sub>2,3,4,7,11,15,C,X</sub>  
Bratkartoffeln | Setzei | Coleslaw  
*cold-smoked meat loaf - fried potatoes | fried egg | coleslaw* 15,50 €





# Warme & kalte Vorspeisen

*warm & cold appetizers*

## Watzkes Soljanka im Weckglas 1,2,3,4,7,11,15,A1-A5,E,G,K,X

Salami | Zwiebelstreifen | Paprikastreifen | Gewürzgurkenstreifen |  
Tomatenmark | Ajvar | Brühe | Süß-Sauer abgeschmeckt |  
Kräuter-Knoblauchschand | Zitronenscheibe

*Solyanka in a jar - salami | onion strips | paprika strips | gherkin strips |  
tomato paste | ajvar | broth | sweet and sour seasoning | herb and garlic sour cream | lemon slice* 6,90 €

## Watzkes Würzfleisch 1,A,D,E,G,H,I,J,L

Hähnchenfleisch | helle Weißweinsauce | geriebener Käse |  
Toastbrot | Worcestersauce

*homemade chicken ragout | light white wine sauce | grated cheese | toast | Worcester sauce* 8,90 €

## Owatzker\* 2,A,C,G,F,J,L,X

Camembert | Pilsner | Frischkäse | Schnellgurken | Blattsalat |  
smoked Paprika | Brezel

*Owatzker - Camembert | Pilsner | fresh cheese | gherkins | leaf salad | smoked paprika | pretzel* 9,90 €

## 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?

*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 gesellt sich noch einiges mehr an Erlesenem, das den Rahmen hier aber sprengen würde. Kommen Sie doch auf einen Sprung nach *nebenan* vorbei...



...WIR FREUEN UNS AUF SIE!





# Vegetarisches und Veganes

*vegetarian and vegan dishes*

## Watzkes Pflücksalat\*

1,11,A,E,F,G,H,K

vegetarisch

Paprika | Gurke | Tomate | rote Zwiebeln | Mais | Blattsalat |  
Wasabi-Limettdressing | Treberbrot | Baguette

*Watzkes picked salad - paprika | cucumber | tomato | red onion | sweetcorn | lettuce | wasabi  
lime dressing | dark bread | baguette*

12,90 €

...wahlweise mit - optionally with

...Falafelbällchen A1 - falafel balls

14,90 €

...Fetakäse G - feta cheese

15,90 €

...geräuchertem Lachs D,K,X - smoked salmon

20,00 €

## Heiße Ofenkartoffel

G,I,L

vegetarisch

Kräuter-Knoblauchschand | Pflücksalat | Wasabi-Limettdressing  
*hot baked potato - herb and garlic sour cream | picked lettuce | wasabi lime dressing*

13,90 €

...wahlweise mit - optionally with

...geräuchertem Lachs D,K,X - smoked salmon

18,90 €

## Bulgursalat mit Falafel

A,C

vegan

getrocknete Tomate | rote Zwiebeln | frische Minze | Paprika |  
Lauchzwiebeln | Tomatenmark | Olivenöl

*bulgur salad with falafel - dried tomato | red onion | fresh mint | paprika | scallion |  
tomato paste | olive oil*

14,90 €

## Veganer Gnocchiteller\*

A,C

vegan

Rote-Bete-Gnocchis | Falafelbällchen | Frühlingszwiebeln | Paprika |  
Jalapeños | Rucola | Basilikumpesto

*vegan gnocchi plate - beetroot gnocchi | falafel balls | scallion | paprika |  
jalapeños | rocket salad | basil pesto*

15,90 €

## Jackfruit-Bratwurst\*

A,C,E,G,H,I,J,K

vegan

Die Jackfruit ist die neueste vegane Alternative. Sie schmeckt nach einer Mischung  
aus Papaya, Banane und Mango und ist wunderbar zart.

Sojadrink | Kartoffeln | Paprika | rote Zwiebeln |  
getrocknete Tomaten | Rucola

*jackfruit sausage - soya drink | potatoes | paprika | red onions |  
dried tomatoes | rocket salad*

18,50 €

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



# Aus der hauseigenen Räucherei

from the in-house smokehouse

## Watzkes Wurstsalat\*

A,G,E,H,I,J,K,X

Fleischwurststreifen | Zwiebelstreifen | Käsestreifen geräuchert |  
Gewürzgurkenstreifen | Senf-Vinaigrette | Blattsalat | Treberbrot

*Watzkes sausage salad - sausage strips | onion strips | smoked cheese strips | gherkin strips |  
mustard vinaigrette | leaf salad | dark bread*

10,90 €

## Geräucherte Haxensülze\*

11,G,I,J,L,X

Altpieschner-Spezial-Gelatine | Gemüsestreifen | Gewürzgurkenstreifen |  
Bratkartoffeln | Remoulade | Blattsalat

*smoked knuckle of pork jelly - Altpieschner Spezial gelatine | vegetable strips | gherkin strips |  
fried potatoes | remoulade | leaf salad*

15,90 €

## Geräucherte Rinderzunge\*

15,G,I,J,L,X

in Butter geschwenkt | Rahmchampignons | Petersilienkartoffeln

*smoked beef tongue - tossed in butter | cream mushrooms | parsley potatoes*

16,90 €

## Hausgeräucherte Haxenfleischpfanne\*

2,15,A1-A5,C,G,I,J,X

Zwiebeln | Majoran | Biersauce | Coleslaw | hausgemachte Semmelknödel

*home-smoked knuckle of pork - onions | marjoram | beer sauce | coleslaw |  
homemade bread dumplings*

16,90 €

## Pulled-Pork-Burger

2,5,11,A,C,G,I,J,K,L,M,X

Schweinenacken | Honey-Barbecue-Sauce | Coleslaw |  
gebratene Zwiebeln | Jalapeños | Criss Cuts

*pulled pork burger - pork neck | honey barbecue sauce | coleslaw |  
fried onions | jalapeños | criss cuts*

17,80 €

## Spareribs - Sous-Vide gegart

2,11,C,G,J,L,X

Biermarinade | Honig-Barbecue-Sauce | Treberbrot | Coleslaw

*spareribs - cooked sous vide - beer marinade | honey-barbecue-sauce | dark bread | coleslaw*

18,90 €

## Watzkes kalter Räucherteller

1,2,3,4,5,11,15,A1-A5,D,G,J,L,X

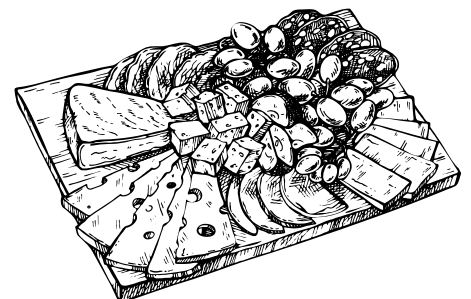
Bierbeißer | Edamer | Rinderzunge | Schweinelendchen |  
Haxensülze | Leberwurst | Owatzker | Wurstsalat | Remoulade |  
Schnellgurken | Blattsalat | Brezel | Baguette | Treberbrot | Kräuterbutter

*Watzkes cold smoked plate - Bierbeißer | Edam cheese | beef tongue | pork loin | knuckle of pork jelly |  
liver sausage | Owatzker | sausage salad | remoulade | gherkins | leaf salad | pretzel | baguette |  
dark bread | herb butter*

18,90 €

ab 15:00 Uhr für Sie bestellbar

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





# Aus Topf und Pfanne

*from pot and pan*

## Watzkes Rostbrätl I,J,L,X

Schweinenackensteak | Senf-Bier-Marinade |  
hausgeräucherte Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln | Coleslaw  
*Watzkes steak - pork neck steak | mustard-beer marinade | home-smoked braised onions |  
fried potatoes | coleslaw*

16,90 €

## Gefüllte Hähnchenbrust im Baconmantel A1-A5,G,X

Fetakäse | getrocknete Tomaten | Rosmarin |  
Knoblauchpasta | Mozzarellakügelchen | Rucola  
*filled chicken breast wrapped in bacon - feta cheese | dried tomatoes |  
rosemary | garlic pasta | mozzarella balls | rocket salad*

17,90 €

## Steak au four\* A1-A5,G,I,J

Schweinerückensteak | Würzfleisch | geriebener Käse |  
Bratkartoffeln | Coleslaw | Worcestersauce  
*Steak au four - pork loin steak | chicken ragout | grated cheese |  
fried potatoes | coleslaw | worcester sauce*

19,90 €

## Watzkes große knusprige Schweinshaxe 1,2,3,5,15,A1-A5,G,I,J,L,X

Biersauce | Semmelknödel | Coleslaw | Senf oder Meerrettich  
*Watzkes large crispy pork knuckle - beer sauce | bread dumplings |  
coleslaw | mustard or horseradish*

24,90 €

## Flammkuchen

*tarte flambée*

### Flammkuchen Caprese A1-A5,G

Kräuter-Knoblauchschand | Mozzarellakügelchen | Tomatenwürfel |  
getrocknete Tomaten | Basilikumpesto  
*caprese tarte flambée - herb and garlic sour cream | mozzarella balls | diced tomatoes |  
dried tomatoes | basil pesto*

12,90 €

### Flammkuchen Elsass 2,3,A1-A5,G,X

Kräuter-Knoblauchschand | geriebener Käse |  
Speckwürfel | Lauch | Zwiebelwürfel  
*alsace tarte flambée - herb and garlic sour cream | grated cheese |  
diced bacon | leek | diced onion*

13,50 €

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



## Dessert

dessert

### Eiskaffee

8,9,A,C,E,F,G,H

Vanilleeis | Schlagsahne

*iced coffee - vanilla ice cream | whipped cream*

6,20 €

### Eisschokolade

8,9,A,C,E,F,G,H

Milch | Kakao | Schokoladeneis | Schlagsahne

*ice chocolate - milk | cocoa | chocolate ice cream | whipped cream*

6,20 €

### Quarkkälchencrème Brûlée

1,2,3,8,C,G,E,F,H

Cranberries | Vanilleeis | Apfelconfit | Schlagsahne

*quarkball crème brûlée - cranberries | vanilla ice cream | apple confit | whipped cream*

8,50 €

### Baileyseisbecher

3,8,C,G

Schokoladeneis | Stracciatellaeis | Eisgenuss Kaffee | Schlagsahne | Baileys

*bailey sundae - chocolate ice cream | stracciatella ice cream | ice cream coffee | whipped cream | Baileys*

9,50 €

### Apfelstrudel

8,A,C,E,F,G,H,

Vanillesauce | Vanilleeis | Schlagsahne

*applestrudel - vanilla sauce | vanilla icecream | whipped cream*

9,50 €

### Früchteisbecher

8,A,C,E,F,G,H

frische Früchte | Vanilleeis | Erdbeereis | Stracciatellaeis |

Schlagsahne | Himbeertopping

*fruit sundae - fresh fruit | vanilla ice cream | strawberry ice cream | stracciatella ice cream | whipped cream | raspberry topping*

9,50 €

### Auswahl an Eis

Vanille<sub>G</sub>, Schokolade<sub>8,A,C,E,F,G,H</sub>, Erdbeere<sub>8,A,C,E,F,G,H</sub>, Stracciatella<sub>A,C,E,F,G,H</sub>

oder Eisgenuss Kaffee

*choice of ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, stracciatella or ice cream coffee*

je Kugel 2,10 €

### ...Kuchen zum Kaffee?

Bitte erfragen Sie unser wechselndes Kuchenangebot  
bei unserem Servicepersonal

*...cake for coffee? Please ask our service staff for our changing cake offer! Stück Kuchen - 4,50 €*

### ...Portion frische Schlagsahne

*...portion of fresh whipped cream*

1,50 €





# Beilagen und Extras

*side dishes and extras*

## Beilagen

Kartoffeln | Bratkartoffeln | Kartoffelpüree | Semmelknödel | Pasta |

Criss Cuts | Rote Bete Gnocchi | Spirelli

*potatoes, fried potatoes, mashed potatoes, bread dumplings, pasta,*

*criss cuts, beetroot gnocchi, spirelli*

*je Portion 4,50 €*

## Extras

Kräuter-Knoblauch-Schmand

*herb garlic sour cream*

*je Portion 2,50 €*

Setzei | Meerrettich | Honig-BBQ-Sauce

*fried egg, horseradish, honey-BBQ-Sauce*

*je Portion 1,20 €*

Bier- | Tomatensauce

*beer sauce, tomato sauce*

*je Portion 1,20 €*

Wasabi-Limettendressing

*wasabi-lime-dressing*

*je Portion 1,50 €*

Butter, Kräuterbutter

*butter, herb butter*

*je 2 Stück 1,50 €*

Coleslaw

*coleslaw*

*je Portion 2,90 €*

Rahmchampignons

*cream mushrooms*

*je Portion 2,90 €*

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 €
<b>Sprite.</b> Sprite <sub>3</sub>	
 Coca-Cola zero <sub>1, 3, 9, 11</sub>	0,33 l - 3,90 €
<b>lift</b> Apfelsaftschorle <sub>1</sub>	0,2 l - 3,10 €
	0,4 l - 5,10 €
<b>fuzetea</b> <sup>®</sup>	0,2 l - 3,10 €
Schwarzer Tee, Zitrone <sub>2</sub>	0,4 l - 5,10 €
<b>ViOBiO LiMO</b> <sup>®</sup>	0,3 l - 3,90 €
Zitrone-Limette <sub>2</sub>	
<b>ViO</b> <sup>®</sup> SCHORLE	0,3 l - 3,90 €
Rhabarber	
Johannisbeere	
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

---

### 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; belles 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>Campari, Tonic, Altpieschner Spezial<sub>A</sub>, 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 & Kräuterhalbbitter

2 cl / 4 cl

Becherovka 38 Vol. -%	3,50 € / 6,50 €
Ramazzotti 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 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

*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 €
<hr/>		

## 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 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 Erdnusserzeugnisse		

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*