



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

0,3 l 3,80 €

0,5 l 5,10 €

Watzke Bier^A im Maßbierkrug

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert

1,0 l 9,60 €

Watzke Dreier-Pfiff^A

Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten

0,3 l 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

2024

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

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} 15,20 €

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} 11,90 €

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

Mittwoch – Currywursttag ^{2,3,7,9,15,A1,G,I,J,X} 14,90 €

Der Klassiker, mit milder oder scharfer hausgemachter Currysauce, angerichtet mit Pommes frites, 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 17,60 €

Mittwoch - Fassbiertag 35,- €

5 Liter Watzke Bier_A zum Selberzapfen

Donnerstag – Brauertag 0,3 l - 3,50 €

Hier genießen Sie günstig! 0,5 l - 4,80 €
Alle Watzke Biere_A zum Sonderpreis

Donnerstag – Watzke Wurstküchentag 14,80 €

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

Samstag – Watzkes Sonderbiertag 0,3 l - 3,50 €

das Sonderbier_A zum Sonderpreis - *Nur solange der Vorrat reicht!* - 0,5 l - 4,80 €

User 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! -





Vorspeisen und Suppen

snacks and soups

Soljanka nach Watzke Art A1-7,E,G,K,X,1,2,3,4,7,11,15 6,90 €

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*

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) 7,90 €

mit Knoblauchcroutons

Gazpacho (cold vegetable soup) with garlic croutons

Bruschetta nach Watzke Art A1,G,I,J,2,3 8,90 €

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*

1 Paar Weißwürste nach "Münchner Art" A1,F,G,I,J,2,3,7 8,90 €

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* A1,G,I,J,M,2,3,13 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 *optionally with* je 1,50 €
Butter G - *butter*

hausgemachtem Apfel-Zwiebelschmalz X,2,3,15 - *homemade apple onion lard*

hausgemachter Kräuterbutter G,L,M - *homemade herbal butter*

.....

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

hausgemachter Bierbeißer mit ofenfrischer Brezel

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

.....

Nascherei zum Bier nach Tapas-Art *(ab 20:00 Uhr)* 2,3,4,7,15,A1,C,F,G,I,J,X 9,90 €

kleine Würstchen- und Schinkenspezialitäten vom Watzke Fleischer
mit hausgeräuchertem Edamer und kleinem Brotkörbchen

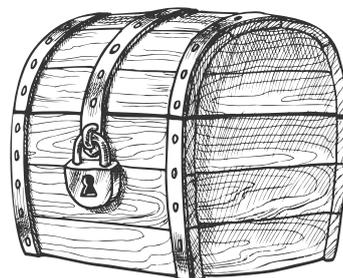
*Tapas-style snack to accompany the beer (from 20:00) - small sausage and ham specialities
from the Watzke butcher with home-smoked Edam cheese and a small bread basket*

.....

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!**





Salat und Bowls

salad and bowls

Bunter Gartensalat

AI-7,F,G,H ,J

knackige Blattsalate an allerlei frischem Gartengemüse mit Joghurt-Dressing, dazu reichen wir Baguette

klein - 8,90 €

groß - 14,90 €

garden salad - crispy leaf salads with all kinds of fresh garden vegetables with yoghurt dressing, served with fresh baguette

.....

Bowl „Hawaii“

L,2,3

mit frischer Ananas, Gurke, Tomate, Avocado, Eisbergsalat und Reis, dazu Mango-Ingwer-Sauce

14,90 €

hawaiian bowl - with fresh pineapple, cucumber, tomato, avocado, iceberg lettuce and rice, served with mango-ginger sauce

.....

Bowl „Orient“

G,3

mit frischem Rotkohl, Minitomaten, Möhren, Kichererbsen, Roma Salat und Bulgur, dazu Joghurtsauce

14,90 €

Orient bowl - with fresh red cabbage, mini tomatoes, carrots, chickpeas, Romaine lettuce and bulgur, served with yoghurt sauce

.....

Für Sie zur Wahl à 5,50 €

hausgemachte Falafel Bällchen - *hommeade falafel balls*

marinierte Hähnchenbrust - *marinated chickenbreast*

hausgemachtem Grillkäse - *homemmade grilled cheese*

.....





Bestes aus eigener Herstellung

the best of
our own
production

Currywurst

A1,G,1,1,J,X,2,3,7,9,15

XXL - Variante

12,50 €

16,90 €

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

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

Jalapeño-Bacon-Bratwurst

A1,G,X,2,3,7,11,15

13,50 €

hausgemachte Bratwurstspezialität mit Bacon aus der Watzke Fleischerei,
pikant abgeschmeckt mit Jalapeños, angerichtet mit frischem Tomatensalat
und Knoblauchbaguette

*Jalapeno bacon bratwurst - homemade bratwurst speciality with bacon from the Watzke
Wurstküche, spicy flavoured with jalapeños, served with fresh tomato salad and garlic baguette*

Watzkes Nr. 1 - Kalbsbratwurst

G,1,J,2,3,4,7,11,15

13,90 €

Watzkes prämierte feine Kalbsbratwurst, serviert auf mediterranem Drillingskartoffelsalat,
mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln und grünen Olivenscheiben

*Watzke's award-winning fine veal sausage, served on a mediterranean triplet potato salad,
with sun-dried tomatoes, onions and green olive slices*

Käse-Spinat-Bratwurst

A1,C,G,1,1,J,L,M,X,2,3,7,11,15

14,90 €

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*

Burger "Merguez"

A1,C,G,1,1,J,2,3,7

16,90 €

Luftiges Burgerbun bestrichen mit hausgemachter Burgersauce und belegt mit frischem
Salat, Tomatenscheiben und einer Rindsbratwurstschnecke nach Art "Merguez" aus der
Watzke Fleischerei, dazu servieren wir Pommes frites

*Burger "Merguez" - light burger bun coated with homemade burger sauce
and topped with fresh salad, tomato slices and a "Merguez" style beef sausage slice
from the Watzke Wurstküche, served with fries*





Von Grill und Pfanne

from grill and pan

Paprika-Fleischkäse vom Watzke Fleischer 12,90 €

G,1,J,2,3,4,7,11,15

grober Fleischkäse mit frischem rotem Paprika verfeinert,
angerichtet mit Setzei und Kartoffel-Gurkensalat

*paprika meatloaf from the Watzke butcher - coarse meat loaf refined with fresh red paprika,
served with pickled egg and potato and cucumber salad*

Hähnchenbrust in Parmesan-Panade 16,90 €

G,1,J,L,M,2,3

zarte Hähnchenbrust in einer Parmesan-Panade,
angerichtet auf in Knoblauchöl geschwenkter PastaGemüse-Pfanne,
mit Champignons, getrockneten Tomaten, Zucchini und roten Zwiebeln,
bestreut mit geriebenem Parmesan

*chicken breast in Parmesan breading Tender chicken breast in a Parmesan breading,
served on a pasta and vegetable pan tossed in garlic oil, with mushrooms,
dried tomatoes, courgettes and red onions, sprinkled with grated Parmesan cheese*

Bierkutschersteak „Watzke“ 17,80 €

G,1,J,L,M,2,3

in Watzke-Pilsner mariniertes Senfsteak aus dem Schweinenacken,
angerichtet mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln,
dazu reichen wir Weißkraut-Möhren-Salat

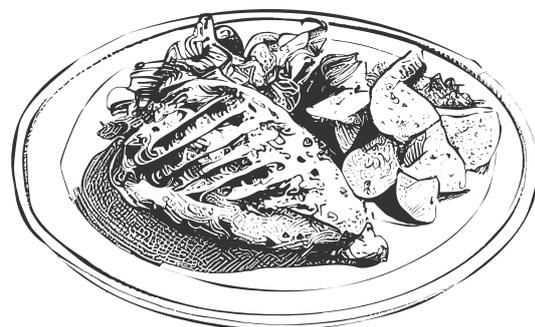
*mustard steak from the pork neck marinated in Watzke-Pilsner, served with braised onions,
homemade herb butter and fried potatoes, served with white cabbage and carrot salad*

Rinderhüftsteak vom Weideochsen 23,80 €

A1-7,F,G,H,2,3

nach Ihren Wünschen gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter,
geröstetem Knoblauchbrot und frischem Salat

*beef rump steak of pasture-fed ox roasted to your liking,
with homemade herb butter, roasted garlic bread and fresh salad*





Im Ofen geschmort *braised in the oven*

Watzkes Biergulasch Al,G,I,J,L,M

16,40 €

mit Watzke Altpieschner geschmortes Schweinegulasch
aus der Schulter, serviert mit Butterbohnen und Kräuterdrillingen

*Watzkes beer goulash with Watzke Altpieschner braised pork goulash
from the shoulder, served with butter beans and herb dillings*

Spanferkelrolle aus dem Rohr Al-7,C,F,G,1,J,X,2,3,7,15

17,90 €

zarter Rollbraten vom Spanferkel in Senf-Bier-Sauce,
angerichtet mit Spreewälder Specksauerkraut
und gebratenen Scheiben vom Brezenknödel

*suckling pig roll from the tube tender roast suckling pig in mustard and beer sauce,
served with Spreewald bacon sauerkraut and fried slices of pretzel dumpling*

Aus Fluss und Meer *from river and sea*

Zanderfilet G

22,90 €

auf der Haut gebratenes Filet vom Zander,
angerichtet auf einer mediterranen Gemüsepfanne,
dazu reichen wir Kräuterdrillinge

*fillet of pike-perch fried on the skin, served on a Mediterranean vegetable pan,
served with small herbal potatoes*





Veganes & Vegetarisches

vegan & vegetarian dishes

Grünes Gemüse Curry _{F,H,3}   **13,80 €**

allerlei grünes Gemüse mit grüner Currypaste
und Kokosmilch pikant abgeschmeckt
angerichtet mit Reis und gehackten Cashewkernen

*green vegetable curry All kinds of green vegetables with green curry paste and coconut milk
spicy flavoured served with rice and chopped cashew nuts*

Bulgur Gemüse Pfanne _{G,I}  **14,70 €**

Bulgur mit frischen Pilzen, Zucchini, bunten Möhren
und Erbsen in Knoblauchöl geschwenkt,
dazu servieren wir hausgemachte Falafel Bällchen

*bulgur vegetable pan - bulgur with fresh mushrooms, courgettes, colourful carrots and peas
and peas tossed in garlic oil, served with homemade falafel balls*

Gemüsespaghetti _G  **14,70 €**

mit Pilzen, getrockneten Tomaten und Zwiebellauch
in Tomaten-Knoblauchöl geschwenkt

*vegetable spaghetti with mushrooms, sun-dried tomatoes and onion leek, tossed in tomato and
garlic oil*

wahlweise mit *optionally with* **2,50 €**

geriebenem Parmesan _G - *grated Parmesan*





Aus der kalten Küche

cold dishes

Schweinsstück

G,1,J,L,2,3,15

13,60 €

zubereitet aus gepökelter Schweineschulter, verfeinert mit Gemüse- und Gewürzgurkenstreifen, serviert mit Remouladensauce, Zwiebelbratkartoffeln und kleiner Salatbeilage

pork aspic prepared from cured pork shoulder, refined with vegetable and gherkin strips and gherkin strips, served with remoulade sauce, fried onion potatoes and a small side salad

.....

Wurstsalat

G,1,J,L,2,3,15

13,20 €

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

sausage salad homemade meatloaf cut into thin strips, with colourful peppers, onions and gherkins, dressed with homemade dressing, garnished with red onion rings, served with fresh spelt bread, butter and gherkins

.....

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

Watzkes Schinkenstulle

G,1,J,L,2,3,15

9,90 €

eine Scheibe Treberbrot, bestrichen mit Butter und belegt mit Gewürzgurke und Kochschinken aus der Watzke Fleischerei, garniert mit roten Zwiebelringen und einem Setzei, dazu gibt es Weißkraut-Möhren-Salat

Watzkes ham sandwich a slice of spent grain bread, spread with butter and topped with gherkin and cooked ham from the Watzke butcher's, garnished with red onion rings and a settee, served with white cabbage and carrot salad

.....

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!



Süßes zum Abschluss

desserts

Eiskaffee A1,C,E,G,H,K,1,2,4,8,11 6,20 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

iced coffee with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream

Eisschokolade A1,C,E,G,H,K,1,2,4,8,11 6,20 €

mit einer Kugel Schokoladeneis und Schlagsahne

iced coffee with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream

Gemischtes Eis A1,C,E,G,H,K,1,2,4,8,11 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 A1,C,E,G,H,K,1,2,4,8,11, 7,70 €

mit Apfelkompott und Vanilleeis

saxon buttermilk pancake with apple compote and vanilla ice cream

Pfirsich Melba A1,C,E,G,H,K,1,2,4,8,11 9,90 €

2 Kugeln Vanilleeis auf Himbeersauce, belegt mit Pfirsichfächern
und mit Schlagsahne garniert

*Peach Melba - two scoops of vanilla ice cream on raspberry sauce,
topped with peach fans and garnished with whipped cream*

Nussknacker A1,C,E,G,H,K,1,2,4,8,11 9,90 €

je eine Kugel Walnuss- und Vanilleeis, mit Schokosauce,
karamellisierten Walnüssen und Schlagsahne

*Nutcracker - one scoop each of walnut and vanilla ice cream,
with chocolate sauce, caramelised walnuts 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

Butterbohnen G 4,50 €

buttered beans

Kräuterdrillinge G 4,50 €

herb triplets

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 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_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

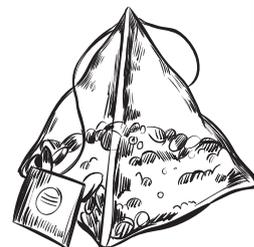
hochwertige Kamillenblüten mit intensivem Aroma und zartem Duft, enthält mit voller Blüte und unverfälschtes Aroma

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 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 €

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 0,25l - 6,20 €

Campari, Tonic, Altpieschner Spezial_A,
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 €

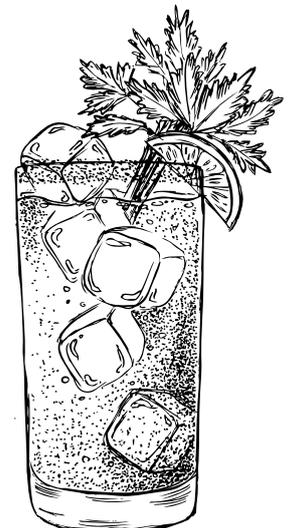
38 Vol. -%

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

... oder als Leihschirm zum Wiederbringen 16,50 €

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 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