

Speiseu & Geträuke

Dresdens erstes unfiltriertes Stadtbier

Watzke-Pils

Hopfenblumiges, feinherbes, untergäriges Vollbier

Altpieschner Spezial

Hopfenblumiges, feinherbes, untergäriges Vollbier mit einem leichten Karamellgeschmack

Watzkes Monatsbier

Jeden Monat hält unser 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.





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.

Uusere 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		
Watzke Monatsbier,	0,3 l	3,80€
Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert	0,5 l	5,10€
Watzke Bier _A im Maßbierkrug		
Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert		
Alle Watzke Diere sina naasgebraat and anjitt iert	1,0 l	9,60€
Watzke Dreier-Pfiff	1,0 l	9,60 €



Watzke Kalender

2024 Monatsbier **Monatswurst** Knoblauchbockwurst mit **Porter** - tiefschwarzes obergäriges Räucherkäse und Kräutern Bier mit feinen Noten von dunkler mit gelbem Erbspüree Schokolade und Kaffee **Bockbier** - helles untgergäriges Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Starkbier mit einer ausgeprägten Vollmundigkeit und einer angenehmen Hopfenbittere **Frühlingsmärzen** - ziegelrotes Rindsbratwurst nach Art Stroganow Mär Vollbier, fruchtig leicht im Antrunk, mit Kräuterreis und Zwiebelrahmsauce leichte Bitterkeit im Abgang **Geheimbier** - so geheim, dass selbst Kaßler - Senf - Wollwurst der Brauer das Rezept erst in letzter auf rahmiger Kartoffel-Gemüse-Pfanne Minute aus dem Safe holen wird Maibock - untergäriges Starkbier, Feine Spargelbratwurst Mai mit Getreidenoten und einer an cremigem Bärlauchrisotto angenehmen Hopfennote Chili - Paprika - Fleischkäse Dresdner Hell - helles, schlankes Bier Jun mit Tomatensalat und Fladenbrot mit leichter Malz- und Hopfennote Pizzabratwurst **Sommerbier -** obergäriges Sommerbier mit fruchtigen Nuancen mit Kartoffel - Gurken - Salat Baconbratwurst Weizen Hell - goldgelbes Weizen mit Aua mit Datteln und Ziegenkäse feiner Süße, fruchtigen Noten und dazu sommerlicher Bulgursalat eleganter Rezenz **Sommerhopfen -** goldgelbes Vollbier Gyrosfleischkäse gereicht an hausgemachtem Zatziki mit feinherb, fruchtigen Hopfennoten und Olivendrillingen Festbier - erfrischendes Vollbier. Kürbis - Ingwer - Bratwurst Okt vollmundig im Geschmack, mit mit Kräuterspätzle angenehmer Bittere und feiner Rahmsauce Wildbrotwurst mit Preiselbeeren **Rotbier -** ziegelrotes Vollbier dazu Rotkraut und böhmische Knödeln fruchtig leicht im Antrunk, leichte Bitterkeit im Abgang Honigbräu - Vollbier Schwarzwurzel - Honig - Bratwurst mit einer dezenten Hopfennote mit Kartoffelstampf nach Bauernart

und echtem Honig gebraut



Watzke Woche

in der Wurstküche

$\textcolor{red}{\textbf{Montag}} - \textcolor{red}{\textbf{Tatartag}}_{2,3,7,9,11,A1\text{--}7,C,G,J,K}$ 15,90€ frischer Tatar, serviert mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Eigelb, hausgemachten Schnellgurken, Treberbrot und Butter, dazu ein 0,3 l Watzke Bier , bzw. 0,2 l Coca Cola , 5,9, Fanta , 5, Sprite , oder Tafelwasser Dienstag – Maßbiertag 8.50€ für alle, die wollen oder können, eine Maß Watzke Bier , (1 Liter) $\label{eq:Dienstag} \textbf{-Frische Grobe} \ \ _{2,3,11,15,G,I,J,X}$ 11.90 € hausgemachte frische grobe Bratwurst, nur diesen Tag extra frisch in unserer Wurstküche produziert, ungebrüht, serviert mit Spreewälder Specksauerkraut und Kartoffelstampf - Nur solange der Vorrat reicht -Mittwoch – Faßbiertag 38,50€ 5 Liter Watzke Bier, zum Selberzapfen Mittwoch – 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 Cola₁₃₉, Fanta₁₃, Sprite₃oder Tafelwasser Donnerstag – Brauertag Hier genießen Sie günstig! 0,31- 3,50€ Alle Watzke Biere, zum Sonderpreis 0,51 - 4,80 € $\textcolor{red}{\textbf{Donnerstag}} - \textbf{Braumeisterschnitzel}_{A1,G,I,H,L,X,2,3,15}$ 20,90€ saftiges Schweineschnitzel, gefüllt mit unserem hausgemachten Schinken und aromatisch geräuchertem Käse, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und saisonalem Wintergemüse dazu ein 0,3 l Watzke Bier ,, bzw. 0,2 l Coca Cola, 3,9, Fanta, 3, Sprite, oder Tafelwasser $\textbf{Freitag} - \textbf{Zart Geschmortes aus dem Rohr}_{2,3,4,15,A1,G,I,J,L,X}$ 20,20€ ob Braten, Gulasch oder Roulade entscheidet unser Küchenchef nach Lust und Laune -Bitte informieren Sie sich bei unserem Servicepersonal-Samstag – Watzkes Sonderbiertag das Sonderbier $_{_{\rm A}}$ zum Sonderpreis 0,3 l - **3,50 €**

0,51 - 4,80 €

-Nur solange der Vorrat reicht-



Vorspeisen und Suppen

snacks and soups

$\textbf{Rinderkraftbr\"{u}he}_{\,_{3,A1,C,F,G,H,I,K}}$

6,90€

mit Rindfleischeinlage, gebratenem Rosenkohl und Brezenknödelwürfeln

beef broth with beef garnish, fried Brussels sprouts and diced pretzel dumplings

Soljanka nach Wurstküchen Art $_{1,2,3,4,7,11,15,A1\text{-}A7,E,G,H,I,K,X}$

7,10 €

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

1 Paar Weißwürste nach "Münchner Art" _{2,3,7,A1,C,F,G,I,J}

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

Gegrillter Ziegenkäse _{2,3,A1,G,H,K}



9.60€

Ziegenkäse mit Honig bestrichen auf Rote-Bete-Apfel-Salat, angerichtet auf einem Rucola-Bett, dazu reichen wir frisches Baguette

grilled goat's cheese spread with honey on beetroot and apple salad, served on a bed of rocket, accompanied by fresh baguette

Feines Würzfleisch* 2,3,13,A1-A7,F,G,H,I

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 ovenfresh pretzel	2,00€
wahlweise mit optionally with	
- Butter _G butter	1,50€
- hausgemachtem Apfel-Zwiebelschmalz _{2,3,15,X} homemade apple onion lard	1,50€
- hausgemachter Kräuterbutter _{G,L} homemade herbal butter	1,50 €
Brauerhappen _{2,3,4,7,15,A1,C,F,G,I,J,X} hausgemachter Bierbeißer (kaltgeräucherte Knackwurst) mit ofenfrischer Brezel brewers morsel - homemade Bierbeißer - cold-smoked sausage - with ovenfresh pretzel	7,40 €
Kleiner Watzke Genuss _{2,3,7,11,15,A1,F,G}	9,50 €

Fleischkäse aus der Watzke Wurstküche serviert mit Laugenbrötchen, bestrichen mit süßem Senf und belegt mit frischem Salat, Gewürzgurkenfächer und roten Zwiebelringen

small Watzke treat - meatloaf from the Watzke Wurstküche served with a pretzel roll, spread with sweet mustard and topped with fresh salad, gherkin fans and red onion rings





Bestes aus eigener Herstellung

the best of our own production

Blut- und Leberwürstchen 23.7.15.G.I.X

11,50 €

angerichtet mit Spreewälder Specksauerkraut und Kartoffelstampf blood and liver sausages served with Spreewald bacon sauerkraut and mashed potatoes

Kassler-Seuf-Bratwurst 2,3,7,15,G,I,J,X

11,90 €

feine Bratwurst mit Senf abgeschmeckt und hausgemachtem Kassler verfeinert, serviert mit Specksauerkraut und Kartoffelstampf

Kassler mustard bratwurst - fine bratwurst flavoured with mustard and refined with home-made Kassler, served with bacon sauerkraut and mashed potatoes



Watzkes Nr. 1 - Kalbsbratwurst G.I.J.2.3.4,7,11,15

13,90€

Watzkes prämierte feine Kalbsbratwurst, serviert mit Kartoffelstampf und Rotkohl fine veal bratwurst served with mashed potatoes and red cabbage

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

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

Käse-Spinat-Bratwurst 2,3,7,15,A1,C,I,J,X

14,20 €

feines Wurstbrät mit grober Einlage, verfeinert mit hausgemachtem Kochschinken, geräuchertem Edamer und Blattspinat, angerichtet auf einer Schupfnudelpfanne mit Ofengemüse und Champignons

cheese-spinach-bratwurst - fine sausage meat with a coarse filling, refined with homemade cooked ham, smoked Edam cheese and leaf spinach, served on a pan of potato noodles with oven vegetables and mushrooms





Brauhausspezialitäten

brewery specialities

Fleischkäse vom Watzke Fleischer $^*_{\,\,_{2,3,4,7,11,15,C,I,J}}$

13,10 €

grober Fleischkäse serviert mit Zwiebelbratkartoffeln, Weißkraut-Möhrensalat und einem Setzei garniert

meatloaf from the Watzke Wurstküche, served with fried onion potatoes, coleslaw and garnished with a fried egg

Watzkes Biergulasch* 3,A1,C,F,G,H,I,J,K,L

16,40€

in Altpieschner Spezial geschmorter Schweinegulasch aus der Schulter, serviert mit Butterbohnen und Brezenknödel

Watzkes beer goulash - pork goulash from the shoulder braised in Altpieschner Special, served with butter beans and pretzel dumpling

Watzkes Bierkutschersteak $_{2,3,4,11,G,I,J,L}$

17,80 €

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

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

$\textbf{Braumeisterschnitzel}_{A1,G,I,H,L,X,2,3,15}$

18,50 €

saftiges Schweineschnitzel, gefüllt mit unserem hausgemachten Schinken und aromomatisch geräuchertem Käse, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und saisonalem Wintergemüse

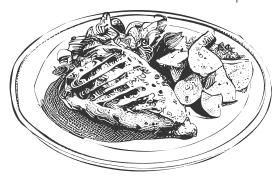
juicy pork escalope filled with our komemade ham and aromatic smoked cheese, served with crispy fried potatoes and seasonal winter vegetables

Watzkes große knusprige Schweinshaxe $_{2.3.5.7.15, A1-A5, G.I,J.L.X}$

24,90€

serviert mit Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffelklößen

Watzkes large crispy pork knuckle, served with gravy, sauerkraut and potato dumplings





Kurzgebratenes und -geschmortes

briefly roasted und braised

Sauerbraten nach Watzke Art $^*_{\ _{2,3,A1\text{-}A7,G,H,I,J,L}}$

17.90 €

in Lebkuchensauce, verfeinert mit Rosinen, angerichtet mit Apfelrotkohl an Kartoffelklößen

Sauerbraten Watzke-style in gingerbread sauce, refined with sultanas, served with red apple cabbage and potato dumplings

Schweinemedaillons mit Maronen-Nusskruste*

18,50 €

auf Rotweinjus, serviert mit gebuttertem Rosenkohl und Pastinakenstampf

pork medallions with chestnut-nut-crust on red wine jus, served with buttered Brussels sprouts and parsnip mash

Aus Fluss und Meer

from the river and sea

 $\textbf{Kabeljaufilet*}_{2,3,\text{A1-A7},\text{F,G,H}}$

21,90 €

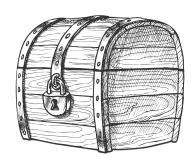
gebratenes Filet vom Kabeljau mit einer Honig-Senfkruste, serviert auf Rahmwirsing mit Kartoffelstampf

cod fillet - fried fillet of cod with a honey-mustard crust, served on creamed savoy cabbage with mashed potatoes

WATZKES GENUSSBOX

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

FÜR ALLE, DIE DEN BESONDEREN GENUSS SUCHEN!





Vegan & Vegetarisch

vegan & vegetarian dishes

 $\textbf{Bunter Salatteller}_{\text{ 2,3,A1-A7,F,G,H,I,J}} \quad \textit{\checkmark} \text{vegan}$

klein-7,90 €/gross-14,90 €

5,50€

knackige Blattsalate mit allerlei frischem Gemüse an Rote-Bete-Apfelsalat, Rotkohl-Orangensalat, gerösteten Walnüssen und Winterdressing, dazu frisches Baguette

salad plate - crunchy leaf salads with all kinds of fresh vegetables on beetroot-apple salad, red cabbage - orange salad, roasted walnuts and winter dressing, served with fresh baguette

wahlweise mit | optionally with

- hausgemachtem Grillkäse _{2,3,G} ♥ vegetarisch homemade grill cheese

- gebratenen Hähnchenbruststreifen $_{2,3}$ 5,50 €

fried chicken breast strips

Herzhafter Winterauflauf _{1 A1 C G I I.}

¬ vegetarisch 9,90 €

mit Schupfnudeln, gedünstetem Rosenkohl und winterlichem Ofengemüse, verfeinert mit einer cremigen veganen Rahmsauce und überbacken mit geschmolzenem Edamer

hearty winter casserole with potato noodles, stewed Brussels sprouts and wintery oven vegetables, refined with a creamy vegan sauce and gratinated with melted Edam cheese

Scheiben aus hausgemachten Brezenknödeln _{1,3,A1,C,F,G,H,I,K} ✓ vegan 10,90 €

knusprig gebraten, kombiniert mit cremigen Rahmpilzen und Rotkohl-Orangensalat

homemade pretzel dumpling slices, crispy fried, in combination with creamy mushrooms and red cabbage - orange salad





Aus der kalten Küche

cold dishes

Hackepeter* (1809) _{A1-A7,C,E,G,J,K,2,3}

13,50€

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

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

 $\textbf{Schweines\"{ulze*}}_{2,3,15,G,I,J,L}$

13,60€

zubereitet aus gepökelter Schweineschulter, verfeinert mit Wurzelgemüse und Gewürzgurkenstreifen, serviert mit Remouladensauce, Zwiebelbratkartoffeln und hausgemachten Schnellgurken

pork in aspic refined with root vegetables and gherkin strips, served with remoulade, fried onion potatoes and homemade gherkins

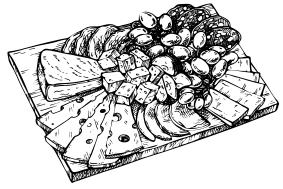
Ab 17.00 Uhr zusätzlich im Angebot - additional dishes after 5 p.m.

Watzkes Schinkenstulle $_{2,3,15,A1\text{-}A7,C,G,L}$

9,90€

Kochschinken aus der Watzke Wurstküche auf frischem Treberbrot mit Butter und Gewürzgurkenscheiben belegt, garniert mit roten Zwiebelringen und einem Setzei, dazu reichen wir Sahnemeerrettich

Watzke's ham sandwich - cooked ham from the Watzke Wurstküche on fresh dark bread topped with butter and gherkin slices, garnished with red onion rings and a fried egg served with creamed horseradish





Gemischtes Eis $_{1,2,4,8,11,A1,C,E,G,H,K}$

6,50€

drei Kugeln Eis Ihrer Wahl (Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis) serviert mit Schlagsahne

three scoops of ice cream (vanilla-, strawberry- and chocolate ice cream) topped with whipped cream

Sächsische Buttermilchplinse $_{1,2,3,4,8,11,A1,C,E,G,H,K}$

7,70€

mit Apfelmus, 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

saxon buttermilk pancake with applesauce, 1 scoop of vanilla ice cream and whipped cream

 $\textbf{Schwedeneisbecher}_{1,2,3,4,8,11,A1,C,E,G,H,K}$

8.70 €

drei Kugeln Vanilleeis auf hausgemachtem Apfelmus mit Eierlikör und Schlagsahne

three scoops of vanilla ice cream on homemade applesauce with eggnog and whipped cream

 $\textbf{Schokoladensalami}_{1,2,4,8,11,\text{A1,C,E,G,H}}$

8,90€

Schokoladenkonfekt verfeinert mit Butterkeks, Wallnüssen und Rosinen, serviert mit Vanilleeis und Schlagsahne

chocolate "salami" - chocolate confectionery refined with butter biscuit, walnuts and sultanas, served with vanilla ice cream and whipped cream





Beilagen und Extras

side dishes and Extras

Zusätzliche Beilagen ADDITIONAL SIDE DISHES

Zwei Scheiben Treberbrot A1-A7,H,K		1,20 €
zwei slices of dark bread		
Spreewälder Specksauerkraut _{2,3,15,X}		4,50 €
Spreewälder sauerkraut with bacon		
Großer Beilagensalat _{2,3,C,G,I,J}		4,50 €
side salad		
Ofengemüse _G /Butterbohnen _G		4,50 €
oven vegetables / butter beans		
Weißkraut-Möhren- _{2,3,11,15,X} / Rote-Bete- _{2,3} / Rotkraut-Orange	n-Salat	4,50€
coleslaw / beetroot salad / red cabbage - orange salad		
Kartoffelstampf _G		4,50€
mashed potatoes		
Pommes frites		4,50€
french fries		
Zwiebelbratkartoffeln $_{\rm G}$ / Brezenknödel $_{\rm 3,A1,C,F,G,H,K,G}$ / Klöße $_{\rm 3,C,L}$		4,50€
fried potatoes with onions / Pretzel dumplings / dumplings		
hausgemachte Schnellgurken ,	kleine Portion	4,90 €
homemade gherkins	große Portion	7,90 €
Extras		
Setzei _c fried egg	je Portion	1,20 €
Tomatensauce $_{\mathrm{A1,I}}$ / Biersauce $_{\mathrm{A1,C,I,J}}$ / Currysauce $_{\mathrm{A1,1,2,3,9}}$ / Hausd	ressing Man	
tomato sauce / beer sauce / curry sauce / homemade dressing	je Portion	1,50€
Butter _G / Kräuterbutter _{G,L}		
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 awa	ay- je Laib	8,50 €
Menübox zur Mitnahme von Speisen		
Einwegbox (takeaway menu box disposable box)	•	0,50€
Mehrweg-Pfand-Box (reusable and returnable box)	je Box 1 0	J,UU €



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

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

Hans Wächtler, Biersommelier





Watzke Bier & Alkoholfreies

beer & soft drinks

Watzke Bier hausgebraut	und unfiltriert	Alkoholfreies	
Watzke Pils _A	0,3 l - 3,80 € 0,5 l - 5,10 €	Tafelwasser spritzig oder still	0,2 l - 2,40 € 0,4 l - 4,20 €
Watzke Altpieschner Spezial $_{\scriptscriptstyle A}$	0,3 l - 3,80 € 0,5 l - 5,10 €	Oppacher Mineralquelle medium oder still	0,25 l - 3,10 € 0,75 l - 6,90 €
Watzke Monatsbier _A	0,3 l - 3,80 € 0,5 l - 5,10 €	Himbeerbrause _{1,2,4,11}	0,3 l - 3,50 € 0,5 l - 5,30 €
Watzke "Dreier-Pfiff" Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten!	0,3 l - 4,30 €	Tonic Water ₁₀ , Bitter Lemon _{3,10} , Ginger Ale ₁	0,25 l - 3,40 €
Watzke Bier _A im Maßkrug	1,0 l - 9,60 €	Coca-Cola 1,3,9, Fanta 1,3, Sprite. Sprite ₃	<i>0,2 l</i> - 3,10 € <i>0,4 l</i> - 5,10 €
Alkoholfreie Biere		Calla Coca-Cola zero	0,33 l - 3,90 €
Radeberger Pilsner _A alkoholfrei	0,33 l - 4,20 €	Cift Apfelsaftschorle 1	0,2 l - 3,10 €
Clausthaler Radler alkoholfrei	0,33 l - 4,20 €	ViO BiO LiMO [®]	0,4 l - 5,10 € 0,3 l - 3,90 €
Schöfferhofer Weizen A1,A3	0,5 l - 5,10 €	Zitrone-Limette 2	
Alkoholfreie Gin Tonic		ViO®SCHORLE Johannisbeere	0,3 l - 3,90 €
Gin Tonic ₁₀ Tanqueray alkoholfrei und Oppacher Tonic Water	0,25 l - 7,20 €	Fruchtsäfte / Nektare von Heide Orange, Kirsch, Banane, KiBa, Apfel	0,2 l - 3,20 € 0,4 l - 5,90 €
		Fruchtsaftschorle	0,2 l - 3,10 € 0,4 l - 5,10 €



Heißgetränke

hot drinks

Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,30 €
Pot Kaffee	
Latte Macchiato _G	
Espresso	
Doppelter Espresso	
Cappuccino _G	
Heiße Schokolade _{E,G} ohne Sahne	
Heiße Schokolade _{E,G} mit Sahne	4,80 €
Heiße Schokolade _{E,G} mit Schuss (Ru	m) 6,20 €

Heiße Schokolade $_{E,G}$ mit Schuss (Rum) 6,20 €

Verschiedene Teesorten von 🙋



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



und Sahne



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 €**

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 €**

Grüner Veltliner - Sandgrube 13

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

0,2 l - **7,50 €** *0,75 l* - **26,50 €**

Proschwitz für Watzke Weißweincuveé

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

trocken - dry

0,2 l - **8,70 €** 0,75 l - **31,50 €**

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

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 €**

Weinschorle

weiß, rosé, rot 0,2 l - **4,90 €**

Watzke Sekt Hausmarke Jahrgangssekt;

Sekt

trocken - dry 0,1 l - **4,90 €**

0,75 l - **29,50 €**

Rotwein

Primitivo del Salento IGT

Apulien, Italien; kräftig rubinroter Wein mit vollem und samtigen Geschmack; trocken - dry

0,2 l - **6,50 €**

0,75 l - **23,90 €**

Spätburgunder

Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen, Baden Württemberg; Aromen von Beeren und Kirschen, erfrischendes Säurespiel; halbtrocken - medium dry

0,2 l - **6,70 €**

0,75 l - **24,30 €**

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 €**





Cocktails, Spirituosen & Co.

cocktails, spirits & co.

Biercocktails		Longdrinks & Aperitifs	mit 4 cl Spirituose
Limettentraum	0,3l - 6,90 €	Havana Club Cola _{1, 3,9}	0,25l - 7,90 €
Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Triple Sec und Watzke Pils _A		Wodka Cola _{1,3,9} mit Moskovskaya Wodka	0,25l - 7,90 €
Bier Royal Crème de Cassis ₁ , Red Orange ₁ , Sekt und Watzke Pils ₄	0,3l - 6,90 €	Wodka Bitter Lemon 3, 10 mit Moskovskaya Wodka	0,25l - 7,90 €
A	······	Campari Soda	0,25l - 7,90 €
Likör	2 cl / 4 cl	Campari Orange	0,25l - 7,90 €
		Aperol Spritz	0,25l - 8,50 €
Baileys Irish Cream _{1, 9, G} 17 Vol%	3,50 € / 6,50 €	Lillet Wild Berry	0,25l - 8,50 €
		Gin Tonic ₁₀	0,25l - 8,90 €
Korn / klare Brände	2 cl / 4 cl	mit Tanqueray Gin	······
Moskovskaya Wodka 38 Vol%	3,50 € / 6,50 €	Whisky/Whiskey	2 cl / 4 cl
Malteser Aquavit	3,50 € / 6,50 €	im Bugatti Kelch	
40 Vol% Linie Aquavit 41,5 Vol%	3,50 € / 6,50 €	Jameson Crested Ten ₁ 40 Vol%	4,70 € / 8,90 €
Bitter & Kräuterhalbbitte	2 c l/4 cl	Rum	2 cl / 4 cl
Becherovka 38 Vol%	3,50 € / 6,50 €	Don Papa 40 Vol%	4,20 € / 7,90 €
Ramazzotti	3,50 € / 6,60 €		

30 Vol. -%

39 Vol.-%

Fernet Branca

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. In seiner Manufaktur knüpft Nils Prinz von Sachsen an die Genuss tradition 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 Obstbrände	2 cl / 4 cl	Watzkes Bierbrände	2 cl / 4 cl
Destillate Prinz von Sachsen Watzkes Obstwasser Obstbrand aus Apfel, Birne & Traub	3,60 € / 6,90 € e	Watzke Bier veredelt von Destillate Prinz von Sachsen	3,60 € / 6,90 €
40 Vol% Schwarzer Johannisbeerlikör 25 Vol%	3,60 € / 6,90 €	Rauchbierbrand _A Weizenbierbrand _A Honigbräubrand _A Weizenbockbrand _A India Dark Ale Brand _A	38 Vol% 38 Vol% 38 Vol% 38 Vol% 38 Vol%
Watzkes Kräuterspirituose	2 cl / 4 cl	Maibockbrand _A	38 Vol%
Watzkes Hopfendropp'n Milde Kräuterspirituose - 40 Vol%	3,10 € / 5,90 €		



Die seit 2001 bestehende Destillerie aus dem Kurort Rathen befindet sich seit 2018 in Pirna-Copitz. Hier entstehen edle Geister durch Mazeration und Destillation von handverlesenen Rohstoffen die überwiegend aus regionalem Anbau bezogen werden. Auch Gin und Liköre haben in die Produktion Einzug gehalten. Im Manufakturlädchen darf bei der Produktion gern über die Schulter geschaut werden.

Watzkes Geister 2 cl / 4 cl

feinste Destillate aus Pirna

aus heimischen Gärten,

vollmundiges Aroma

Edle Marille

40 Vol.-%

Feiner Ingwer

Spanische Orange

sonnenverwöhnte Aprikosen

exotische Note, intensives Aroma von Zitronengras und milde Schärfe im Abgang 40 Vol.-%

von der Sonne geküsste Orangen aus Spanien, unvergleichliches Aroma - 40 Vol.-%

3,90 € / 7,50 €



Watzke für zu Hause

merchandising

Natzke Siphons, erhältlich im Watzke am Ring	1,0 l	22,40
nefüllt mit Watzke Bier _a Ihrer Wahl		28,30
	3,0 l	35,90 \$
Natzke Party-Fass		
Liter gefüllt mit Watzke Bier _a Ihrer Wahl		25,50
Natzke Bierseidel		
),3 Liter		4,60
Natzke Bierseidel		
),5 Liter		5,20
Natzke Regenschirm		46.50
vutzke kegenschirin		16.50
oder als Leihschirm zum Wiederbringen		16,50 0,00
	16,50 €	
oder als Leihschirm zum Wiederbringen Unsere Bierbrände zum Mitnehmen	16,50 €	
oder als Leihschirm zum Wiederbringen Unsere Bierbrände zum Mitnehmen Watzkes Hopfendropp´n 0,351	•	
oder als Leihschirm zum Wiederbringen Unsere Bierbrände zum Mitnehmen Watzkes Hopfendropp´n 0,351 Watzke Obstwasser 0,351	19,50 €	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1.) mit Farbstoff6.) mit Schwärzungsmittel11.) mit Süßungsmittel2.) mit Konservierungsstoffen7.) mit Phosphat12.) enthält eine Phenylalaninquelle3.) mit Antioxidationsmittel(n)8.) mit Milcheiweiß13.) gewachst4.) mit Geschmacksverstärker(n)9.) koffeinhaltig14.) mit Taurin5.) mit Schwefeldioxid10.) chininhaltig15.) gepökelt

......

Kennzeichnungspflichtige Allergieauslöser

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

Watzke – ein Stück Dresdner Geschichte

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

Wie alles begann:

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

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



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



Besuchen Sie uns in Mickten oder in einem unserer Ausschänke:

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



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

WATZKE

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

WATZKE Am Ring

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



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

www.watzke.de