



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



Das Watzke am Goldenen Reiter

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



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

Die Brauerei

Die Watzke Brauerei in Mickten wurde 1996 eröffnet und verfügt über eine moderne Hausbrauanlage. Unser Bier wird unfiltriert hergestellt und hat deshalb eine natürliche Trübung. Es ist für uns selbstverständlich, die Tradition zu pflegen und auszubauen. Aus diesem Grund überraschen wir Sie monatlich mit unserem Sonderbier. Tipp: Schauen Sie doch unserem Brauer bei einer Führung über die Schulter!





Herzlich Willkommen

im Watzke am Goldenen Reiter



Herzlich Willkommen *im Brauereiausschank Watzke am Goldenen Reiter*. Einem von vier Häusern der Watzkefamilie. Jedes Haus hat seine eigenen Spezialitäten. 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_A

Watzke Altpieschner Spezial_A

Watzke Monatsbier_A

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

1,0 l 9,60 €

Watzke Dreier-Pfiff_A

Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten

0,3 l 4,30 €

Watzke Bier für Zuhause

Watzke Party-Fass

Gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl

5,0 l 25,50 €

Watzke Bier im Siphon

Gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl

1,0 l 22,40 €

2,0 l 28,30 €

3,0 l 35,90 €

Nachfüllung

pro 1,0 l 4,40 €

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

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





Watzke Kalender

Monatsbier

2024

Monatswurst

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

Jan

KNOBLAUCHBOCKWURST MIT RÄUCHERKÄSE UND KRÄUTERN mit gelbem Erbspüree

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

Feb

GRÜTZWURST mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

FRÜHLINGSMÄRZEN - malzbetontes untergäriges Lagerbier mit feiner Hopfennote

Mär

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

Apr

KASSLER - SENF - WOLLWURST auf rahmiger Kartoffel-Gemüse-Pfanne

MAIBOCK - untergäriges Starkbier, mit Getreidenoten und einer angenehmen Hopfennote

Mai

FEINE SPARGELBRATWURST an cremigem Bärlauchrisotto

DRESDNER HELL - helles, schlankes Bier mit leichter Malz- und Hopfennote

Jun

CHILI - PAPRIKA - FLEISCHKÄSE mit Tomatensalat und Fladenbrot

SOMMERBIER - obergäriges Sommerbier mit fruchtigen Nuancen

Jul

PIZZABRATWURST mit Kartoffel - Gurken - Salat

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

Aug

BACONBRATWURST MIT DATTELN UND ZIEGENKÄSE dazu sommerlicher Bulgursalat

SOMMERHOPFEN - goldgelbes Vollbier mit feinherb, fruchtigen Hopfennoten

Sep

GYROSFLEISCHKÄSE gereicht an hausgemachtem Zatziki und Olivendrillingen

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

Okt

KÜRBIS - INGWER - BRATWURST mit Kräuterspätzle und feiner Rahmsauce

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

Nov

WILDBRATWURST MIT PREISELBEEREN mit Rotkraut und böhmischen Knödeln

HONIGBRÄU - Vollbier mit einer dezenten Hopfennote und echtem Honig gebraut

Dez

SCHWARZWURZEL - HONIG - BRATWURST mit Kartoffelstampf nach Bauernart



Watzke Woche

am Goldenen Reiter

MONTAG - Broilertag

1/2 Goldbroiler serviert mit Western Pommes, wahlweise:

traditionell gewürzt¹ | mit original Watzke BBQ-Sauce^{11,1,X} | mit Sweet-Chili-Sauce^{4,11,I}

dazu ein 0,3 Liter Watzke Bier^A bzw. 0,2 l Coca Cola^{1,3,9} Fanta^{1,3} Sprite³ oder Tafelwasser

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

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

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

16,90 €

DIENSTAG - Maßbiertag

für alle, die wollen oder können - eine Maß Watzke Bier^A (1 Liter)

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

8,50 €

MITTWOCH - Schnitzeltag

^{1,5,8,11,12,A1-A5,C,G,E,J,L}

paniertes Schweinerückenschnitzel mit Kräuterdrillingsen

und Buttermöhren an Portweinjus

dazu ein 0,3 l Watzke Bier^A bzw. 0,2 l Coca Cola^{1,3,9} Fanta^{1,3} Sprite³ oder Tafelwasser

wednesday - schnitzel day - breaded pork schnitzel with herb drillings and butter carrots

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

19,90 €

DONNERSTAG - Brauertag

Hier genießen Sie günstig! Alle Watzke Biere^A zum Sonderpreis

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

at a special price

0,3 Liter - 3,50 €

0,5 Liter - 4,80 €

DONNERSTAG - Watzke Wurstküchentag

hausgemachte Wurst des Monats aus *Watzkes Wurstküche* -

passend zum Monatsbier, dazu ein 0,3 l Watzke Bier^A bzw. 0,2 l Coca Cola^{1,3,9}

Fanta^{1,3} Sprite³ oder Tafelwasser - Nur solange der Vorrat reicht! -

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

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

- only while stocks last! -

14,80 €

SONNTAG - Wochen "Ente"

^{3,5,8,A1,G,I,L}

knusprig gebratene Ente frisch aus dem Ofen, dazu servieren wir

nach zünftiger Manier: Apfelrotkohl, Kartoffelkloß und feine Orangensoße

sunday is duck day - crispy roasted duck fresh from the oven,

served with red apple cabbage and dumpling

viertel Ente quarter of a duck / halbe Ente half of a duck

16,50 €/22,90 €



Kleinigkeiten zum Bier

snacks for a beer

Ofenfrische Brezel ^{A1,G,E}
oven-fresh pretzel 2,00 €

Watzkes Bierstange ^{A1-A3, E,G}
wholegrain breadstick 4,50 €

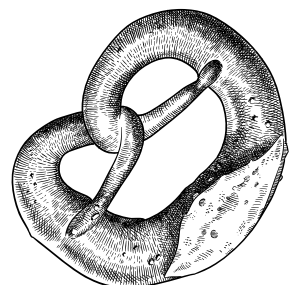
...dazu eine Portion Butter_G oder hausgemachter Schmalz_{3,15}
...with butter or homemade lard 1,50 €

Watzkes Brotkorb ^{2,3,A1-A5,E,F,G,H,K}  *vegetarisch*
mit Treberbrot, Baguette und Brezel,
dazu wahlweise Butter_G oder Schmalz
bread basket with dark bread, baguette, pretzel, optionally with butter or lard 6,90 €

Watzkes Bierbeißer ^{3,15,I,J,X}
aus der *Watzke Wurstküche* (kaltgeräucherte Knackwurst)
mit einer ofenwarmen Brezel
homemade Bierbeißer - cold smoked sausage - from our Watzke Wurstküche
with an oven warm pretzel 7,40 €

Kleiner gemischter Salat ^{1,2,3,A1-A5,E,G,F,H,I,J,K}  *vegetarisch*
knackige Blattsalate, marktfisches Gemüse und rote Zwiebeln,
abgerundet mit unserem Hausdressing
small mixed salad with crisp lettuce, market fresh vegetables and red onions,
rounded off with our house dressing 7,50 €

Nocke vom Owatzker ^{3,5,11,A1-A5,G,I,J,L}  *vegetarisch*
mit saurem Gemüse, roten Zwiebeln und ofenfrischer Brezel
dumpling of Owatzker with sour vegetables, red onions and ovenfresh pretzel 8,90 €





Vorspeisen zum Bier

appetizers for a beer

Rinderkraftbrühe

8,A1-A5,C,G,I

mit Gemüsestroh und Kräuterflädle

beef broth with vegetable straw and herb pancakes

7,90 €

Würzfleisch vom Goldbroiler

1,A1-A7,D,E,EG,I,L

mit Champignons, gratiniert mit Käse, dazu reichen wir Toast

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

9,90 €

Dresdner Kartoffelsuppe

2,3,7,11,15,A1-A5,G,EH,K,I,J,X

nach sächsischem Rezept, mit viel Wurzelwerk, ausgelassenen Speckwürfeln,
frischen Kräutern und Dresdner Würstchen nach Wiener Art

aus *Watzkes Wurstküche*

*Dresden potato soup according to Saxon recipe with lots of root vegetables, bacon cubes, fresh herbs
and Dresdner sausages "Vienna style" from Watzkes Wurstküche*

kleine Portion *small portion* / **große Portion** *large portion*

7,90 € / 9,90 €





Vegetarisches und Brotzeit

vegetarian dishes and snack time

Gnocchi-Pfanne*

2,3,8,A,G,H,I,K  *vegan*

mit roten Zwiebeln, Champignons, getrockneten Tomaten,
an leichtem Pesto-Rahm

*vegetarian gnocchi pan with red onions, mushrooms, dried tomatoes,
on light pesto cream*

15,90 €

Spinatknödel

3,8,A1,C,G  *vegetarisch*

mit leichter Bergkäsesoße, Parmesan und Kresse

spinach dumplings with light mountain cheese sauce, parmesan and cress

16,90 €

Käsespätzle*

8,A1,C,E,G  *vegetarisch*

verfeinert mit Bergkäse und Röstzwiebeln,

dazu ein kleiner Blattsalat

cheese spaetzle refined with mountain cheese and fried onions, with a small leaf salad

16,90 €

Hausgemachter Owatzker*

3,5,11,A1-A5,G,J,L  *vegetarisch*

cremiger Aufstrich aus Brie, Frischkäse und Limburger,

serviert mit roten Zwiebeln und frischem Treberbrot

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

13,50 €

Deftiger Hackepeter*

2,3,11,A1-A5,C,I,J,L

ab 16:00 Uhr

serviert mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Eigelb,

Gewürzgurken, frischem Treberbrot und Butter

*fresh minced pork from 4PM served with chopped onions, capers, egg yolk,
homemade gherkins, dark bread and butter*

14,90 €

Watzkes Brotzeitbrett

3,7,8,11,15,A1-A5,C,E,G,H,I,J,L,X

ab 16:00 Uhr

belegt mit verschiedenen wechselnden Wurst- und Käsespezialitäten

aus der *Watzke Wurstküche*, dazu reichen wir Butter, Schnellgurken,

Treberbrot, Baguette und eine ofenfrische Brezel

*our Brotzeitplate from 4PM topped with a variety of different sausage and cheese specialties from the
Watzke Wurstküche, served with butter, gherkins, dark bread, baguette and a oven fresh pretzel*

18,90 €

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



Goldbroiler

roasted chicken

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

a half roasted chicken as you like...

... traditionell gewürzt ₁ ... <i>traditionally seasoned</i>	13,90 €
---	---------

... mit Sweet-Chili-Sauce _{4,11,L} ... <i>served with sweet-chili-sauce</i>	14,90 €
--	---------

... mit original Watzke BBQ-Sauce _{11,I} ... <i>served with original Watzke BBQ-sauce</i>	15,50 €
--	---------

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

choose from the following side dishes:

Zwei Scheiben frisches Treberbrot _{A1,A2,H} - <i>two slices of fresh dark bread</i>	1,50 €
--	--------

Alle folgenden Beilagen - <i>all following sidedishes per portion</i>	je 4,50 €
---	-----------

kleiner Blattsalat - *small leaf salad*

deftige Bratkartoffeln mit Speck - *hearty fried potatoes with bacon*

Western Pommes - *western fries*





Watzkes Hausspezialitäten

hearty dishes from Watzke



Ein Paar Weißwürste nach "Münchner Art"

3,7,A1G,E,I,J

aus der *Watzke Wurstküche* im Wurzelsud, mit Brezel und süßem Senf serviert

a pair of white sausages from Watzkes Wurstküche "munich style" in a broth, with pretzel & sweet mustard 8,90 €

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

2,3,7,11,A1,G,I,J,L

Unsere Beste aus der *Watzke Wurstküche*

Kalbsbratwurst mit Kartoffelpüree und Bratensoße

veal sausage with mashed potatoes and gravy

14,90 €

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 kommen noch einiges mehr an Erlesenem das den Rahmen hier sprengen würde. Kommen Sie doch auf einen Sprung vorbei...



...WIR FREUEN UNS AUF SIE!



Hauptgerichte

hearty dishes from Watzke

Ofenfrischer Fleischkäse*

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

aus der *Watzke Wurstküche*, serviert auf Bratkartoffeln

dazu ein kleiner Blattsalat, ein Setzei und süßer Senf

meatloaf fresh from the oven - from the Watzke Wurstküche on fried potatoes

served with a small leaf salad, a fried egg and sweet mustard

14,90 €

Hausgemachte Haxensülze*

A1,C,D,F,G,I,L,2,11

mit deftigen Bratkartoffeln und Hausfrauensoße

homemade knuckle of pork with hearty fried potatoes and sauce "housewife style"

16,90 €

Knusprige Schweinshaxe vom Hausmetzger

2,3,5,8,15,A1,A3,G

-ungepökelt- auf deftiger Bratensauce mit Sauerkraut und einem Kloß

crispy pork knuckle from the house butcher -uncured-

served with sauce, sauerkraut and a dumpling

Halbe Haxe - *half knuckle of pork*

18,90 €

Ganze Haxe - *whole knuckle of pork*

24,90 €

Winterliche Blattsalatvariation*

3,8,A1-A5,C,G,H3,L,J

🌱 *vegetarisch*

samt gerösteten Walnüssen, Parmesanhobeln, Treberbroccroutons

mit Hausdressing und Orangenhonig

wintry leaf salad variation with roasted walnuts, parmesan slices, dark bread croutons

with homemade dressing and orange honey

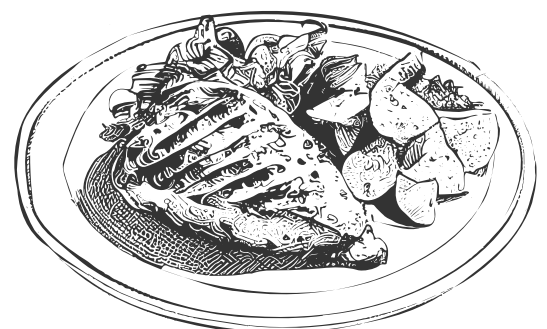
...wahlweise mit - *optionally with*

...rote Bete-Falafel _{A,F} - *beetroot falafel* 🌱 *vegetarisch*

19,90 €

...geräuchertem Schinken _{15,X} - *smoked ham*

21,50 €



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



Hauptgerichte

hearty dishes from Watzke

Schweineschnitzel*

5,11,A1-A5,C,G,F,J,L

mit Kräuterdrillingen, Zitronenecke und Buttermöhren, dazu Portweinjus

pork cutlet with small herb potatoes, lemon wedge and butter carrots, with port wine jus

19,90 €

...mit hausgemachtem Würzfleisch_{A1,F,G,I,L} überbacken

...gratinated with homemade chicken ragout

23,50 €

Steak au four*

1,8,A1,D,F,G,I,J

Schweinerückensteak mit hausgemachtem Watzke Würzfleisch überbacken,
dazu Buttererbsen, Pommes frites und eine Zitronenecke

*pork steak gratinated with homemade chicken ragout and cheese,
served with buttered peas, french fries and a lemon wedge*

20,90 €

Gebratene Maishähnchenbrust

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

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

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

21,90 €

Zart geschmorte Schweinebäckchen*

3,5,8,12,15,A1,G,I,L

an Portweinjus, gereicht mit getrüffelem Kartoffelpüree und Rahmwirsing

*braised pork cheeks - tender braised pork cheeks with port wine jus,
served with truffled mashed potatoes and creamed savoy cabbage*

23,90 €

Zarter Tafelspitz vom Weiderind*

1,2,8,12,G,I

im Wurzelsud gegart mit Meerrettichsoße und Kräuterdrillingen

tender boiled beef cooked in a root stock with horseradish sauce and small herb potatoes

24,90 €



Desserts

desserts

Hausgebackener Kuchen im Glas

wechselnde Kuchen nach Laune der Bäckerin

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

5,90 €

Hausgemachte Quarkkäulchen

8,A1,C,E,G,H

nach sächsischem Rezept, in Zimtzucker gewälzt,

serviert mit Vanilleeis und hausgemachtem Apfelstampf mit einem Sahnetupfer

homemade sweet dumpling, following the saxon recipe, rolled in cinnamon sugar,

served with vanilla ice cream and homemade apple mash with a dab of cream

7,90 €

Vanille-Orangen-Crêpes

8,A1,C,E,G,H

frisch zubereitet mit Kirschragout, dazu Walnusseis

vanilla-orange-crepes freshly prepared with cherry ragout, served with walnut ice cream

7,90 €

Hausgebackener Apfelstrudel

3,8,A1,C,E,G,H1,H2,I

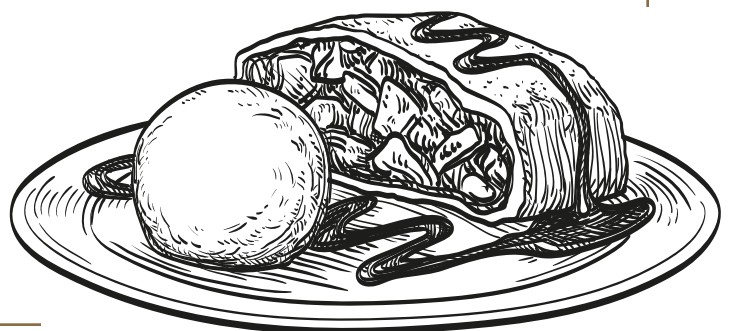
ofenwarmer Apfelstrudel, bestäubt mit Puderzucker,

dazu eine Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

apple strudel - warm from the oven, dusted with powdered sugar,

served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream

8,90 €





Beilagen und Extras

Beilagen

Zwei Scheiben frisches Treberbrot_{A1,A2,H} - *two slices of fresh dark bread* 1,20 €

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

kleiner Blattsalat - *small leaf salad*

deftige Bratkartoffeln mit Speck - *hearty fried potatoes with bacon*

Western Pommes - *western fries*

Kräuterdrillinge - *small herb potatoes*

Extras

Schmalz / Butter_G
lard / butter je Portion 1,50 €

Setzei
fried egg je Portion 1,20 €

Portweinjus / Hausdressing
port wine jus / house dressing je Portion 1,50 €

Räuberteller für Erwachsene
extra plate for adults je Portion 2,00 €

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

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

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

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



Unser Bier

Bei unseren Bieren handelt es sich um alte deutsche Bierstile, die nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut werden. Die Aromen, mit denen wir unsere Biere beschreiben, kommen ausschließlich von den verwendeten natürlichen Rohstoffen Wasser, Malz, Hopfen und Hefe.

Wasser hat zwar kein Aroma, ist aber für die Ausprägung der einzelnen Aromen in den unterschiedlichen Bierstilen mitverantwortlich. Unsere Biere sind alle naturbelassen, was bedeutet, dass wir unsere Biere weder filtrieren, noch thermisch behandeln oder anderweitig haltbar machen und es optisch zu einer leichten bis starken Trübung kommt. Die mit viel Liebe ausgesuchten Rohstoffe bleiben somit auch nach dem Brauvorgang weiterhin in all ihrer Natürlichkeit in unseren Bieren erhalten und machen es zu einem Geschmackserlebnis der besonderen Art.



Das Watzke Pils

Sein sehr schön feinporiger, weißer Schaum und die leicht opale strohgelbe Farbe wecken die Erwartung auf einen erfrischenden Schluck Heimat. Der Erfolg eines guten Pils-Bieres liegt im Wasser und in der getroffenen Auswahl an Hopfen. Die Aromen des Hopfens sind vielfältig und können von Zitrusnoten über Gras und Blumen bis zu Düften des Holunders und Cassis gehen. Wenn wir das Glas an unsere Nase führen und daran riechen, kommt uns ein Aroma von grünem Gras und frischem Stroh mit einem Hauch von Zitrusnoten entgegen. Diese Aromen werden auch bei unserem ersten Schluck bestätigt. Im Antrunk ist unser Pils sehr spritzig und prickelnd auf der Zunge. Im Mund spüren wir langsam eine leichte Bittere, die beim Schlucken langsam und sehr angenehm zunimmt. Im Abgang verstärkt sich diese Bittere bis hin zu einem trockenen Mundgefühl, das zum Weitertrinken anregt. Unsere Empfehlung: Ein kleines Pils pur als Aperitif oder mit einem Spritzer Aperol; perfekt zu Salaten, Geflügelgerichten und Pasta.

Stammwürze: 12,8° Plato / Alkoholgehalt: 5,0 Vol. %

Das Altpieschner Spezial

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

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

Hans Wächtler, Biersommelier





Watzke Bier & Alkoholfreies

beer & soft drinks

Watzke Bier

Watzke Pils _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 _A Pilsner	0,33 l - 4,20 €
Alkoholfrei	
Clausthaler Radler	0,33 l - 4,20 €
Alkoholfrei	
Schöfferhofer _{A1, A3} Weizen	0,5 l - 5,10 €
Alkoholfrei	

Alkoholfreier Gin Tonic

Gin Tonic ₁₀	0,25 l - 7,20 €
Tanqueray alkoholfrei und Oppacher Tonic Water	

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 €
Tonic Water ₁₀ ,	0,25 l - 3,40 €
Bitter Lemon _{3,10} ,	
Ginger Ale ₁	
Himbeerbrause _{1,2,4,11}	0,3 l - 3,50 €
	0,5 l - 5,30 €
 Coca-Cola _{1,3,9} ,	0,2 l - 3,10 €
 Fanta _{1,3} ,	0,4 l - 5,10 €
 Sprite ₃	
 Coca-Cola zero _{1, 3, 4}	0,33 l - 3,90 €
 Apfelsaftschorle ₁	0,2 l - 3,10 €
	0,4 l - 5,10 €
ViOBiO LiMO®	0,3 l - 3,90 €
Zitrone-Limette ₂	
ViO® SCHORLE	0,3 l - 3,90 €
Johannisbeere	
Fruchtsäfte, Nektare	0,2 l - 3,20 €
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	4,50 €
Heiße Schokolade _{E,G} mit Schuß (Rum)	6,20 €
Heiße Schokolade _{E,G} mit Schuß (Rum) und Sahne	6,70 €

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 Weißweincuvée

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

0,2 l - 8,70 €

0,75 l - 31,50 €

Sissi & Franz

Weingut Hammel & Cie, Pfalz; Cuvée aus Rivaner, Silvaner & Scheurebe, Aromen von Äpfeln, Birnen und Grapefruit, aromatisch, dichte Frucht, lieblich - sweet

0,2 l - 6,90 €

0,75 l - 24,50 €

Riesling - Einblick N°1

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

0,2 l - 8,80 €

0,75 l - 31,50 €

Grüner Veltliner - Sandgrube 13

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

0,2 l - 7,50 €

0,75 l - 26,50 €





Wein

wine

Roséwein

Hausschoppen rosé

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 €

Primitivo del Salento IGT rot

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

0,2 l - 6,50 €

0,75 l - 23,90 €

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 €

Spätburgunder rot

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 €

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 €

Dunkelgraf rot

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

Jahrgangssekt;
trocken - dry

0,1 l - 4,90 €

0,75 l - 29,50 €





Cocktails, Spirituosen & Co.

cocktails, spirits & co.

Biercocktails

Bier Royal	0,3l - 6,90 €
<i>Crème de Cassis₁, Red Orange₁, Sekt und Watzke Pils_A</i>	
Limettentraum	0,3l - 6,90 €
<i>Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Triple Sec und Watzke Pils_A</i>	

Whisky/Whiskey

im Bugatti Kelch

2 cl / 4 cl

Blended Irish Whiskey	4,70 € / 8,90 €
<i>Jameson Crested Ten₁ 40 Vol. -%</i>	

Korn / klare Brände

2 cl / 4 cl

Moskovskaya Wodka	3,50 € / 6,50 €
<i>38 Vol. -%</i>	
Malteser Aquavit	3,50 € / 6,50 €
<i>40 Vol. -%</i>	
Linie Aquavit	3,50 € / 6,50 €
<i>41,5 Vol. -%</i>	

Likör

2 cl / 4 cl

Baileys Irish Cream _{1, 9, G}	3,50 € / 6,50 €
<i>17 Vol. -%</i>	

Rum

2 cl / 4 cl

Don Papa	4,20 € / 7,90 €
<i>40 Vol. -%</i>	

Longdrinks & Aperitifs

mit 4 cl Spirituosen

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

Bitter & Kräuterhalb bitter

2 cl / 4 cl

Becherovka	3,50 € / 6,50 €
<i>38 Vol. -%</i>	
Ramazzotti	3,50 € / 6,50 €
<i>30 Vol. -%</i>	
Fernet Branca	3,50 € / 6,50 €
<i>39 Vol. -%</i>	





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 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 3,60 € | 6,90 €

*Obstbrand aus Apfel,
Birne & Traube
40 Vol.-%*

Schwarzer Johannisbeerlikör 3,60 € | 6,90 €
25 Vol.-%

Watzkes Bierbrände

2 cl | 4 cl

Watzke Bier veredelt von 3,60 € | 6,90 €
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 38 Vol.-%

Watzkes Kräuterspirituose

2 cl | 4 cl

Watzkes Hopfendropp'n 3,10 € | 5,90 €

Milde Kräuterspirituose - 40 Vol.-%



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 Manufakturldchen darf bei der Produktion gern über die Schulter geschaut werden.

Watzkes Geister

2 cl | 4 cl

feinste Destillate aus Pirna

3,90 € | 7,50 €

Edle Marille

*sonnenverwöhnte Aprikosen
aus heimischen Gärten,
vollmundiges Aroma
40 Vol.-%*

Feiner Ingwer

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

Spanische Orange

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



Watzke für zu Hause

watzke merchandise

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

Unsere Bierbrände zum Mitnehmen

Watzkes Hopfendropp 'n 0,35l	16,50 €
Watzke Obstwasser 0,35l	19,50 €
Watzke Bierbrände _A 0,35 l, verschiedene Sorten (siehe oben)	19,50 €
Watzkes Geister 0,35 l, verschiedene Sorten (siehe oben)	19,90 €
Watzke Bierbrände _A in edler Holzgeschenkebox 4 verschiedene Sorten je 4 cl	33,50 €
Watzkes Wochenapotheke _A in edler Holzgeschenkebox gestärkt durch die Woche mit 7 verschiedene Sorten je 4 cl	48,50 €

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 ₁ , Roggen ₂ , Gerste ₃ , Hafer ₄ , Dinkel ₅ , Kamut ₆ , Hybridstämme ₇	F) Soja und Sojaerzeugnisse G) Milch und Milcherzeugnisse H) Schalenfrüchte Mandel ₁ , Haselnüsse ₂ , Walnüsse ₃ , Pistazien ₄ , Macadamianüsse ₅ , Cashewnüsse ₆ , Pekannüsse ₇ , Paranüsse ₈ , Queenslandnüsse ₉	J) Senf und Senferzeugnisse K) Sesam und Sesamerzeugnisse L) Schwefeldioxid und Sulfid M) Lupine und Lupinenerzeugnisse N) Weichtiere X) Flüssigraucharoma
B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse	
C) Eier und Eierzeugnisse		
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 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