



Speisen & Getränke

Dresdens erstes unfiltriertes Stadtbier

Watzke-Pils:

Hopfenblumiges, feinherbes, untergäriges Vollbier

Altpieschner Spezial:

Hopfenblumiges, feinherbes, untergäriges Vollbier mit einem leichten Karamellgeschmack

Unser Monatsbier

Jeden Monat hält unser Brauer eine neue Überraschung für Sie bereit





WATZKE

Ball- & Brauhaus

Das Ball- und Brauhaus Watzke

Unser Restaurant bietet für jeden Anlass die besten Voraussetzungen. Durch die großzügige Aufteilung wird Ihnen als Gast geeigneter Raum für all Ihre Wünsche und Vorstellungen geboten.

Auch unser historischer Ballsaal steht Ihnen für Feierlichkeiten jeder Art zur Verfügung.



Immer einen Besuch wert ist unser Biergarten - im Sommer einer der schönsten Plätze in Dresden!

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 Ball- und Brauhaus Watzke



Herzlich willkommen *im Ball- und Brauhaus Watzke*. Dem Ursprung von vier Häusern der Watzkefamilie in Dresden. 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



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	0,3l	3,80 €
<i>Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert</i>	0,5l	5,10 €

Watzke Bier _A im Maßbierkrug		
<i>Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert</i>	1,0l	9,60 €

Watzke Dreier-Pfiff _A		
<i>Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten</i>	0,3l	4,30 €

Watzke Bier für Zuhause

Watzke Party-Fass		
<i>Gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl</i>	5,0l	25,50 €

Watzke Bier im Siphon	1,0l	22,40 €
<i>Gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl</i>	2,0l	28,30 €
	3,0l	35,90 €

Nachfüllung	pro 1,0l	4,40 €
-------------	----------	--------

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

Hausbräu im Ballhaus Watzke GmbH - Kötzschenbroder Str. 1 - 01139 Dresden
Tel.: 0351-852920 - E-Mail: verkauf@watzke.de - www.watzke.de





Der 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

im Ball- und Brauhaus Watzke

MONTAG - Watzkes Rippentag A1,E,G,J

Schweinekotelettrippchen | geschmort | BBQ-Sauce | Kartoffelecken |

Schmand | Blattsalat

dazu 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! -

21,50 €

DIENSTAG - Maßbiertag

für alle, die wollen oder können - eine Maß Watzke Bier_A (1 Liter)

8,50 €

MITTWOCH - Schnitzeltag A1,C,G,J,7

Schweinerücken | Cordon bleu | Kochschinken aus *Watzkes Wurstküche* | Gouda |

Kartoffelstäbchen | Blattsalat | Preiselbeeren

dazu 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! -

20,90 €

DONNERSTAG - Brauertag

Hier genießen Sie günstig!

0,3 Liter - 3,50 €

Alle Watzke Biere_A zum Sonderpreis

0,5 Liter - 4,80 €

DONNERSTAG - Bierspießtag A1,E,G,2,3,7

Schweinenacken | Bauchspeck | Zwiebel | Paprika | BBQ-Sauce |

Rosmarinkartoffeln | Rotkohlsalat

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! -

19,90 €

FREITAG - Fassbiertag

5 Liter Watzke Bier_A zum Selberzapfen

38,50 €

SONNTAG - Wochen "Ente" A1,I,3

halbe Ente | Apfelrotkohl | Klöße | Orangensauce

- Nur solange der Vorrat reicht! -

22,90 €



Kleinigkeiten und Spezialitäten zum Bier

snacks and specialities for a beer

Ofenwarme Brezel ^{A1}

oven warm pretzel

2,00 €

Watzkes Bierstange ^{A1-A3,G,K}

large wholegrain breadstick

4,50 €

Watzkes Brotkorb ^{A1-A3,G,H3}

Treberbrot | Brezel | Baguette

bread basket - dark bread | fresh pretzel | baguette

5,00 €

auch wahlweise mit Aufstrich:

dishes also optionally with topping:

... Butter ^G

... butter

1,90 €

... Frischkäse ^G

... cream cheese

1,90 €

... Schmalz

... lard

1,90 €

... Süßkartoffel | Sesam | pikant

... sweet potato | sesame | savoury

1,90 €

Dreierlei zum Bier ^{A1-A3,G,H3,K}

Schmalz | Frischkäse | Süßkartoffel | Treberbrot

three specialities for your beer - lard | cream cheese | sweet potato | dark bread

8,90 €

Spezialitäten aus der Watzke Wurstküche

specialities from our Watzke Wurstküche

Watzkes Bierbeißer ^{A1,G,I,J,X,3,15}

kaltgeräucherte Knackwurst aus der *Watzke Wurstküche* | Brezel

homemade Bierbeißer - cold-smoked sausage from our Watzke Wurstküche | pretzel

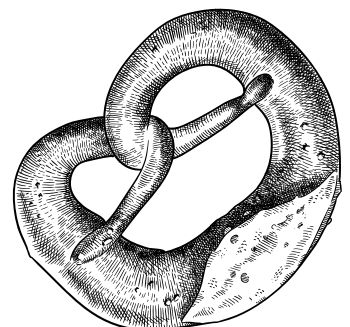
7,40 €

Ein Paar Weißwürste nach "Münchner Art" ^{A1,C,FG,E,J,K,L,M,2,3,7,11}

Wurzelsud | Gemüsestreifen | Weißwürste aus der *Watzke Wurstküche* | süßer Senf | Brezel

a pair of white sausages from the Watzke Wurstküche "munich style" | root broth | vegetable strips | sweet mustard | pretzel

8,90 €





Vorspeisen

appetizers

Cremige Blumenkohlsuppe A1,C,G,L

Blumenkohl | Sahne | Püree | gebackener Blumenkohl

creamy cauliflower soup - cauliflower | cream | puree | baked cauliflower

6,90 €

Watzkes Würzfleisch A1,D,E,I,J,G,L

Hähnchenfleisch | Champignons | Cremesauce | geriebener Käse | Zitrone | Toast

Watzkes chicken ragout - chicken meat | champignons | cream sauce | grated cheese | lemon | toast

9,90 €

Traditionelle Gulaschsuppe A1-A3,G,I,L,H3

Rind | Paprika | Rotwein | Schmand | Kartoffel | Treberbrot

traditional goulash soup - beef | paprika | red wine | sour cream | potato | dark bread

klein - 6,90 €

groß - 9,90 €

Kaninchenleber-Duett A1-A3,G,H3,J

Kaninchenleber-Praline | Amaranth | Rucola | Schalotten | Apfel |

Granatapfel | gebratene Kaninchenleber | Treberbrot

rabbit liver duo - rabbit liver praline | amaranth | rocket salad | shallots | apple | pomegranate |

fried rabbit liver | dark bread

15,90 €



Vegetarische und vegane Gerichte

vegetarian & vegan dishes

Süßkartoffel-Gemüse-Ragoût

A1,I  *vegan*

Süßkartoffel | Karotte | Porree | Winterspargel | Mandelmilch

sweet potato and vegetable ragout - sweet potato | carrot | leek | winter asparagus | almond milk

14,90 €

Nudeltaschen mit Salbeibutter-Sauce

A1,C,F,G,I,J  *vegetarisch*


Nudeln | Waldpilze | Salbei | Butter | Cherrytomate | Bergkäse

pasta pockets with sage butter sauce - pasta | wild mushrooms | sage | butter |

cherry tomato | mountain cheese

17,90 €

Knusprige Avocado-Bratlinge treffen Couscous

A1,A4,I,11  *vegan*

Avocado | Quinoa | Sesam | rote Bete Couscous | Mandelmilch | Kräuter

crispy avocado patty meets couscous - avocado | quinoa | sesame | beetroot couscous |

almond milk | herbs

18,90 €

Schüsselchen Rote Bete

11  *vegan*

ingelegte Rote Bete | Zwiebel

small bowl of beetroot - pickled beetroot | onion

4,90 €

Beilagensalat


 *vegan*

Blattsalat | frisches Gemüse | Preiselbeer-Dressing

side salad - leaf salad | fresh vegetables | cranbeery dressing

4,90 €

Winterliche Salatbowl

A1-A3,G,J,L,2,3  *vegan*

Blattsalat | Gurke | Tomate | Paprika | Sonnenblumenkerne |

Granatapfelkerne | Brezel Croûtons | Preiselbeerdressing

winter salad bowl - leaf lettuce | cucumber | tomato | pepper | sunflower kernels |

pomegranate seeds | pretzel croutons | cranbeery dressing

14,90 €

wahlweise mit:

optionally with:

... paniertes Striegistaler Camembert

A1,C,G  *vegetarisch*

... breaded Striegistaler Camembert cheese

6,90 €

... Avocado | Quinoa | Bratling

A1,A4,K  *vegan*

... avocado | quinoa | patty

7,90 €

Fisch

fish dish

Hechtfilet mit Meerrettichkruste*

A1,C,D,G,L,3  *vegetarisch*

Hechtfilet | Meerrettich | Lauch | Tomate | Kartoffelpüree

pike fillet with horseradish crust - pike fillet | horseradish | leek | tomato | mashed potatoes

22,90 €



Herzhaftes aus der Watzkeküche

hearty dishes from Watzke

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 €

Hausgemachter Fleischkäse* C,G,I,J,2,3,4,7,11,15

Fleischkäse aus der *Watzke Wurstküche* | Spiegelei |

Bratkartoffeln | Rotkohlsalat

homemade meat loaf from Watzke Wurstküche - fried egg | fried potatoes | red cabbage salad

14,50 €

Watzkes Nr. 1 A1,G,I,J,L,2,3,7,9,15

unsere Beste aus der *Watzke Wurstküche*

prämierte Kalbsbratwurst | Specksauerkraut | Petersilie |

Kartoffelpüree | Bratensauce

our best from the Watzke Wurstküche - awarded veal sausage | bacon sauerkraut | parsley | mashed potatoes | gravy

15,90 €



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



...WIR FREUEN UNS AUF SIE !



Herzhaftes aus der Watzkeküche

hearty dishes from Watzke

Eisbeinsülze*

A1,C,D,E,G,I,L, 2,11,15

Schweinshaxe | Aspik | Möhre | Gewürzgurke | Zwiebel | Bratkartoffeln |
Remoulade | Blattsalat

*pork knuckle aspic - pork knuckle | aspic | carrot | gherkin | onion | fried potatoes |
remoulade | leaf salad*

16,90 €

Watzkes Schweineschnitzel*

A1,C,G,J,L,2,3

paniertes Schweinerückenschnitzel | Rahmchampignons | Bratkartoffeln | Zitrone

breaded pork cutlet from the back - creamed mushrooms | fried potatoes | lemon

18,50 €

Sauerbraten nach Watzke Art*

A1,C,G,I,J,L

sauer mariniertes Rind | Rotwein | Apfelrotkohl | böhmische Knödel |
Lebkuchensauce

*braised roast beef Watzke style - sour marinated beef | red wine | apple red cabbage |
czech dumplings | gingerbread sauce*

19,90 €

Steak au four*

A1,D,E,G,I,J,1

Schweinerückensteak | Hähnchenwürfel | Champignon-Cremesauce |
mit Käse gratiniert | Erbsen | Pommes | Zitrone

*pork steak gratinated - pork cutlet from the back | chicken cubes | creamy mushroom sauce |
gratinated with cheese | peas | french fries | lemon*

20,90 €

Hirschedelgulasch*

A1,C,G,I,J,L,2

Hirsch | Rotwein | Wurzelgemüse | Rahm-Champignons | Spätzle | Preiselbeeren

venison goulash - venison | red wine | root vegetables | creamy mushrooms | spaetzle | cranberries

22,90 €

Knusprige Hinterhaxe vom Hausmetzger

A1,A3,G,I,L,2,3,15

gepöckelte Schweinehaxe | Specksauerkraut | Kartoffelkloß | Bröselbutter | Bratensauce

crispy knuckle of pork - cured knuckle of pork | bacon sauerkraut | potato dumpling | crumb butter | gravy

Halbe Haxe - *half knuckle of pork*

18,90 €

Ganze Haxe - *whole knuckle of pork*

24,90 €



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



Kalte Küche

cold cuisine

Strammer Max*

A1-A3,C,FG,H3,J,2,3,11,15

Treberbrot | Butter | Watzkes Kochschinken | Spiegelei |
Gewürzgurke | Zwiebelringe

Strammer Max - dark bread | butter | Watzkes ham | fried egg | gherkin | onion rings

10,90 €

Hackepeterteller*

A1-A3,C,FG,H3,J,2,3,11

Hackepeter | Eigelb | Gewürzgurke | Zwiebel | Treberbrot | Butter

minced pork plate - minced pork | egg yolk | gherkin | onion | dark bread | butter

13,90 €

Zünftige Brotzeit

A1-A3,C,FG,H3,J,2,3,11,15

Leberwurst | Salami | Kochschinken | Hackepeter | Dreierlei vom Käse |
gekochtes Ei | Gewürzgurke | Treberbrot | Butter

*hearty snacks - liver sausage | salami | ham | minced pork | cheese trio | boiled egg |
gherkin | dark bread | butter*

18,90 €

Winterliche Salatbowl mit Hähnchenbrust

A1-A3,G,H3,J

Blattsalat | Gurke | Tomate | Paprika | Sonnenblumenkerne |

Granatapfelkerne | gebratene Hähnchenbrust | Brezel-Croûtons

winter salad bowl with chicken breast - leaf lettuce | cucumber | tomato | pepper |

klein - 13,90 €

sunflower kernels | pomegranate seeds | fried chicken breast | pretzel croutons

groß - 18,90 €



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



Desserts

desserts

Sächsische Quarkkälchen*

A1,C,G,H1-H8,L,1,5

Kartoffel | Quark | Rosinen | Apfel | Sahne | Vanilleeis

potato | curd cheese | sultanas | apple | cream | vanilla ice cream

7,90 €

Hausgemachtes Tiramisu

A1,C,E,G,11

Löffelbiskuit | Mascarpone | Kaffee | Kakao

homemade tiramisu - ladyfingers | mascarpone cheese | coffee | cocoa

8,50 €

Strudelsäckchen vom Apfel

A1,G,H1-H9

Strudelteig | Apfel | Butter | Haselnuss | Brösel | Sahne | Vanilleeis

apple strudel bag - strudel dough | apple | butter | hazelnut | crumbs | cream | vanilla ice cream

8,50 €



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



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 €

Rotkohlsalat - *red cabbage salad* | Rotkohl ₂ - *red cabbage*

Rahm-Champignons _{A1,G,L} - *creamed mushrooms*

Buttererbsen _G - *buttered peas* | Specksauerkraut _{2,3,15} - *bacon sauerkraut*

Pommes frites - *french fries* | Klöße _{A1,G} - *potato dumplings*

Böhmische Knödel _{A1,G} - *czech dumplings* | Spätzle _{A1,G} - *spaetzle*

Zwiebelbratkartoffeln - *fried onion potatoes*

Extras

Kräuter-Knoblauch-Schmand _G
herb sour cream je Portion 1,50 €

Setzei
fried egg je Portion 1,20 €

Bratensauce _{A1,I,J,15} | Hausdressing _{J,L} | Preiselbeerdressing _{J,L,11}
roast sauce / house dressing / cranberry dressing je Portion 1,50 €

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

Treberbrot _{A1-A3,H3} - *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 <i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,3 l - 3,80 € 0,5 l - 5,10 €
Watzke Altpieschner Spezial _A <i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,3 l - 3,80 € 0,5 l - 5,10 €
Watzke Monatsbier _A <i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,3 l - 3,80 € 0,5 l - 5,10 €
Watzke „Dreier-Pfiff“ _A <i>Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten!</i>	0,3 l - 4,30 €
Watzke Bier _A im Maßkrug <i>hausgebraut und unfiltriert</i>	1,0 l - 9,60 €
Watzke Bier _A im Tischfaß <i>hausgebraut und unfiltriert</i>	5,0 l - 41,00 €

Alkoholfreie Biere

Radeberger _A Pilsner <i>alkoholfrei</i>	0,33 l - 4,20 €
Clausthaler Radler <i>alkoholfrei</i>	0,33 l - 4,20 €
Schöffelhofer _{A1, A3} Weizen <i>alkoholfrei</i>	0,5 l - 5,10 €

Alkoholfreier Gin Tonic

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

Alkoholfreies

Tafelwasser <i>spritzig oder still</i>	0,2 l - 2,40 € 0,4 l - 4,20 €
Oppacher Mineralquelle <i>medium oder still</i>	0,25 l - 3,10 € 0,75 l - 6,90 €
Tonic Water ₁₀ , Bitter Lemon _{3,10} , Ginger Ale ₁	0,25 l - 3,40 €
Himbeerbrause _{1,2,4,11}	0,3 l - 3,50 € 0,5 l - 5,30 €
 Coca-Cola _{1,3,9} ,  Fanta _{1,3} ,  Sprite ₃	0,2 l - 3,10 € 0,4 l - 5,10 €
 Coca-Cola zero _{1, 3, 4}	0,33 l - 3,90 €
 LIFE® Apfelsaftschorle ₁	0,2 l - 3,10 € 0,4 l - 5,10 €
ViOBiO LiMO® <i>Zitrone-Limette</i> ₂	0,3 l - 3,90 €
ViO®SCHORLE <i>Johannisbeere</i>	0,3 l - 3,90 €
Fruchtsäfte, Nektare VON HEIDE	0,2 l - 3,20 € 0,4 l - 5,90 €
<i>Orange, Kirsch, Banane, KiBa, Apfel</i>	
Fruchtsaftschorle	0,2 l - 3,10 € 0,4 l - 5,10 €





Heißgetränke

hot drinks

Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,30 €
Pott Kaffee	4,00 €
Latte Macchiato _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 €

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 €

Sekt

Watzke Sekt Hausmarke

Jahrgangssekt;
trocken - dry

0,1 l - 4,90 €

0,75 l - 29,50 €

Rotwein

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 €

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 €

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 €





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

	2 cl / 4 cl
<i>im Bugatti Kelch</i>	
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	3,50 € / 6,50 €
<i>1,9,G 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	0,25 l - 7,90 €
<i>1,3,9</i>	
Wodka Cola	0,25 l - 7,90 €
<i>1,3,9 mit Moskovskaya Wodka</i>	
Wodka Bitter Lemon	0,25 l - 7,90 €
<i>3,10 mit Moskovskaya Wodka</i>	
Campari Soda	0,25 l - 7,90 €
<i>1</i>	
Campari Orange	0,25 l - 7,90 €
Aperol Spritz	0,25 l - 8,50 €
Lillet Wild Berry	0,25 l - 8,50 €
Gin Tonic	0,25 l - 8,90 €
<i>10 mit Tanqueray Gin</i>	

Bitter & Kräuterhalb bitter

2 cl / 4 cl

Becherovka	3,50 € / 6,50 €
<i>38 Vol. -%</i>	
Ramazotti	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 Hoffladen. 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 Manufakturflächchen 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

NEU - Watzkes Geschenkbox 39,00 €
das Geschenk für die Bierliebhaber von Welt!
zu verschiedenen Anlässen - mit der Watzke Bieruhr und Maibockbierbrand

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 25,50 €
 5 Liter gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl

Watzke Bierseidel 4,60 €
 0,3 Liter

Watzke Bierseidel 5,20 €
 0,5 Liter

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 33,50 €
 4 verschiedene Sorten je 4 cl

Watzkes Wochenapotheke_A in edler Holzgeschenkebox 48,50 €
 gestärkt durch die Woche mit 7 verschiedene Sorten je 4 cl

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 Lupinerzeugnisse
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

