

## Unsere Watzke Biere - frisch gezapft für zu Hause

Direkt aus der Zapfanlage in unseren Restaurants füllen wir Ihnen das frische Watzke Bier für Ihr Zuhause ab. Wählen Sie, je nach Durst oder Anzahl der Personen, zwischen den drei verschiedenen Siphon-Größen oder einem 5-Liter-Fässchen. Einfach im Ball- und Brauhaus Watzke, am Ring oder am Goldenen Reiter vorbei kommen und mitnehmen.

### Frisch gezapftes Hausgebrautes Ihrer Wahl:

Watzke Pils, Watzke Altpieschner Spezial oder Watzke Monatsbier



#### Das Watzke Party-Fass

5 Liter mit süffigem hausgebrautem Watzke Bier Ihrer Wahl, einfache Handhabung, pfandfrei!

5 Liter Party-Fass für 25,50 €  
*Der Spaß zum Selberzapfen*



**Die umweltfreundliche Siphonflasche** in drei verschiedenen Größen, zum einmaligen Kaufpreis, jederzeit mit süffigem Watzke Bier auffüllbar:

1 Liter Siphon für 22,40 €  
2 Liter Siphon für 28,30 €  
3 Liter Siphon für 35,90 €

*Ideal für die Haus- oder Gartenparty*  
Nachfüllung pro 1 Liter für 4,40 €

*Sofort zum Mitnehmen (Außer-Haus-Preis). Bitte beachten Sie, dass unser Naturprodukt ab Verkauf gekühlt 14 Tage haltbar ist.*

Hier finden Sie Informationen zu unseren Brauereiführungen [watzke.de/brauereifuehrungen](http://watzke.de/brauereifuehrungen) oder via QR-Code



## Wussten Sie schon? - Watzkes eigene Wurstmanufaktur

Im Herzen Dresdens, in der *Watzke Wurstküche*, werden zahlreiche der Watzke Spezialitäten von Hand gefertigt. Sie finden diese in allen 4 Watzke Häuser auf unseren Speisekarten mit dem entsprechenden Hinweis. Besonderes Augenmerk möchten wir auf unsere monatlich wechselnde Spezialität lenken. Analog zum Monatsbier gibt es auch eine Fleisch- oder Wurstspezialität, die von unserem Fleischer neu erdacht und frisch gefertigt wird.

Wir freuen uns, wenn Sie sich auf diese Reise einlassen!

Wenn wir Sie von unserem Können überzeugen konnten, schauen Sie doch einfach mal vorbei in der *Watzke Wurstküche*. Hier können Sie eine Vielzahl unserer Köstlichkeiten aus unserer Frischetheke auch direkt mit zu sich nach Hause nehmen.

*Watzke Wurstküche* - Am Dr.-Külz-Ring 11 - 01067 DD  
Weitere Informationen zu uns und unseren Produkten finden Sie unter:

[watzke.de](http://watzke.de)

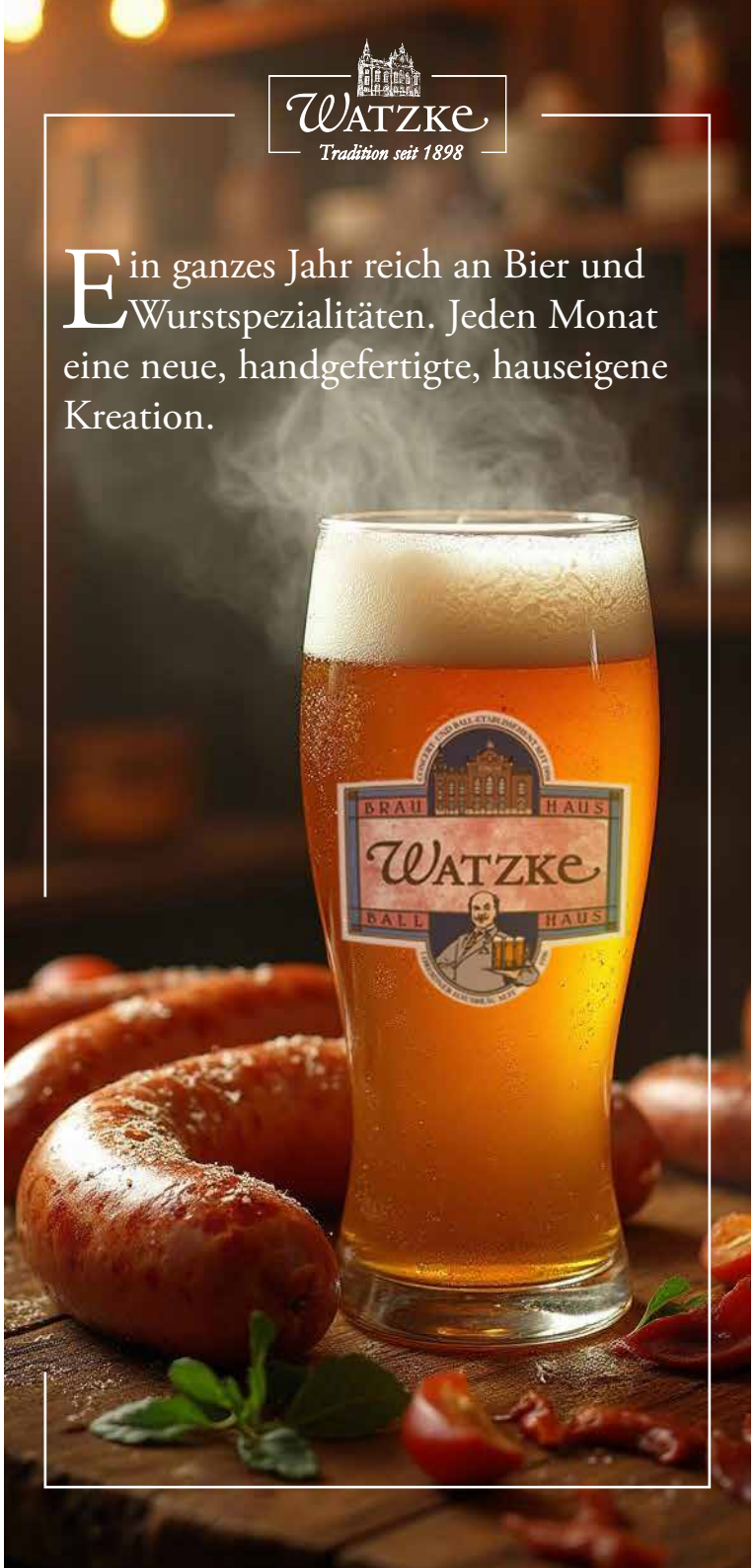


# 2025

Auf ins Abenteuer Genuss



Ein ganzes Jahr reich an Bier und Wurstspezialitäten. Jeden Monat eine neue, handgefertigte, hauseigene Kreation.



**Januar - Winterbock**

untergäriges Starkbier mit einer ausgeprägten Vollmundigkeit

**Februar - Belgian Strong Ale**

obergäriges Starkbier mit leicht fruchtigen Noten

**März - Frühlingsmärzen**

malzbetontes untergäriges Lagerbier mit einer feinen Hopfennote

**April - Geheimbier**

So geheim, dass selbst der Brauer das Rezept erst in letzter Minute aus dem Safe holen wird

**Mai - Maibock**

untergäriges Starkbier, mit Getreidenoten und einer angenehmen Hopfennote

**Juni - Sommerbier**

obergäriges Vollbier mit fruchtigen Nuancen

**Juli - Eesti Õlu**

schlankes untergäriges Bier mit feinen grasigen Noten

**August - Weizen**

mit einer feinen Vollmundigkeit, fruchtigen Noten und eleganter Rezenz

**September - Sommerhopfen**

untergäriges Vollbier mit feinherb, fruchtigen Hopfenaromen

**Oktober - Festbier**

erfrischendes Vollbier, vollmundig im Geschmack, mit einer angenehmen Bittere

**November - Böhmisches Dunkel**

vollmundiges Bier mit Noten von Schwarzbrot und Schokolade

**Dezember - Honigbräu**

obergärige Brauspezialität mit einer intensiven Vollmundigkeit und einer milden Bittere



**Januar - Die Schwarz-Gelbe**

Schwarze Nudel-Curry-Bratwurst mit Kurkuma

**Februar - Die mit etwas „Meer“**

Rindsbratwurst mit Meerrettich

**März - Die Winzerwurst**

Kalbsbratwurst mit Weinblättern

**April - Die Festliche**

Lammbratwurst mit Kräutern (Thymian, Rosmarin, Minze)

**Mai - Die Fruchtige**

Basilikum-Erdbeer-Bratwurst

**Juni - Die Würzige**

Rindsbratwurst mit Mangold und Schafskäse

**Juli - Die Leichte**

Putenwurst mit Möhre und Petersilie

**August - Der Burgerliche**

Hamburger-Fleischkäse (feiner Fleischkäse mit Rindfleisch, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gewürzgurke, Senf, Ketchup, Eisbergsalat)

**September - Die Kräuterfrische**

Brennesselbratwurst

**Oktober - Die Altpieschener**

rauchige Riesen-Bierbockwurst

**November - Die Indische**

Bratwurst mit roten Linsen, Curry/Marsala und Kokosmilch

**Dezember - Die Ginvolle**

Bratwurst mit alkoholfreiem Gin und Wacholder

