



# 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

Am Ring

## Das Watzke am Ring

*Seit Anfang April 2012 kann man das hausgebraute Stadtbier nun auch mitten im Zentrum Dresdens genießen. Das Besondere dieses Restaurants ist der eigene Räucherofen, in welchem heiß und kalt geräuchert wird.*



*Auf über 130 Plätzen im Innenraum des Restaurants können unsere Gäste Platz nehmen, bei schönem Wetter locken weitere 150 Außenplätze auf der schönen Sonnenterrasse vor dem Brauereiausschank.*

## 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 Ring*



Herzlich Willkommen *im Brauereiausschank Watzke am Ring*. 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<sub>A</sub>

Watzke Altpieschner Spezial<sub>A</sub>

Watzke Monatsbier<sub>A</sub>

0,3 l 3,80 €

*Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert*

0,5 l 5,10 €

Watzke Bier<sub>A</sub> im Maßbierkrug

*Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert*

1,0 l 9,60 €

Watzke Dreier-Pfiff<sub>A</sub>

*Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten*

0,3 l 4,30 €

### Watzke Bier für Zuhause

Watzke Party-Fass

*Gefüllt mit Watzke Bier<sub>A</sub> Ihrer Wahl*

5,0 l 25,50 €

Watzke Bier im Siphon

*Gefüllt mit Watzke Bier<sub>A</sub> Ihrer Wahl*

1,0 l 22,40 €

2,0 l 28,30 €

3,0 l 35,90 €

Nachfüllung

pro 1,0 l 4,40 €

*Watzke am Ring - Dr.-Külz-Ring 9 - 01067 Dresden*

*Tel.: 0351-20 52 43 81 - Mail: amring@watzke.de - www.watzke.de*

Alle Preise in der Karte sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer deklarierten Speisekarte.



# Der Watzke Genuss Kalender

Jeden Monat produzieren wir im Watzke neue, nicht alltägliche Spezialitäten, die nur in diesem Monat in unseren Restaurants auf der Speisekarte stehen. Also nutzen Sie die Chance, denn es lohnt sich in jedem Falle. Sie können bei uns, wie nirgendwo sonst ständig Neues probieren und entdecken. Viel Freude und Genuss!

## Monatsbier

# 2025

## Monatswurst

### WINTERBOCK

untergäriges Starkbier mit einer ausgeprägten Vollmundigkeit

### BELGIAN STRONG ALE

obergäriges Starkbier mit leicht fruchtigen Noten

### FRÜHLINGSMÄRZEN

malzbetontes untergäriges Lagerbier mit feiner Hopfennote

### GEHEIMBIER

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

### MAIBOCK

untergäriges Starkbier, mit Getreidenoten und einer angenehmen Hopfennote

### SOMMERBIER

obergäriges Vollbier mit fruchtigen Nuancen

### EESTI ÓLU

schlankes untergäriges Bier mit feinen grasigen Noten

### WEIZEN HELL

goldgelbes Weizen mit feiner Süße, fruchtigen Noten und eleganter Rezenz

### SOMMERHOPFEN

goldgelbes Vollbier mit feinherb, fruchtigen Hopfennoten

### FESTBIER

erfrischendes Vollbier, vollmundig im Geschmack, mit angenehmer Bittere

### BÖHMISCH DUNKEL

vollmundiges Bier mit Noten von Schwarzbrot und Schokolade

### HONIGBRÄU

obergärige Brauspezialität mit einer intensiven Vollmundigkeit und einer milden Bittere

Jan

### DIE SCHWARZ-GELBE

Sepianudel-Curry-Bratwurst mit Kurkuma

Feb

### DIE MIT ETWAS „MEER“

Rindsbratwurst mit Meerrettich

Mär

### DIE WINZERWURST

Kalbsbratwurst mit Weinblättern

Apr

### DIE FESTLICHE

Lammbratwurst mit Kräutern (Thymian, Rosmarin, Minze)

Mai

### DIE FRUCHTIGE

Basilikum-Erdbeer-Bratwurst

Jun

### DIE WÜRZIGE

Rindsbratwurst mit Mangold und Schafskäse

Jul

### DIE LEICHTE

Putenbratwurst mit Möhre und Petersilie

Aug

### DER BURGERLICHE

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

Sep

### DIE KRÄUTERFRISCHE

Brenneselbratwurst

Okt

### DIE ALTPIESCHENER

rauchige Riesen-Bierbockwurst

Nov

### DIE INDISCHE

Bratwurst mit roten Linsen, Curry/Marsala und Kokosmilch

Dez

### DIE GINVOLLE

Bratwurst mit alkoholfreiem Gin und Wacholder



# Watzke Woche

Am Ring

## MONTAG - Watzkes Spareribs Tag

2,3,5,11,A,C,G,H,J,L,X

zarte Schweinerippchen | geräuchert | weiße Barbecue-Sauce | Curly fries  
incl. 0,3 l Watzke Bier<sub>A</sub> bzw. 0,2 l Coca Cola<sub>1,3,9</sub> Fanta<sub>1,3</sub> Sprite<sub>3</sub> oder Tafelwasser  
- Nur solange der Vorrat reicht! -

21,50 €

## DIENSTAG - Maßbiertag

für alle, die wollen oder können - eine Maß Watzke Bier<sub>A</sub> (1 Liter)

8,50 €

## MITTWOCH - Schnitzeltag

A1-A5,C,I,J

frisches Schweineschnitzel | Semmelpanade | Buttermöhren |  
Petersilienkartoffeln | Biersauce  
incl. 0,3 l Watzke Bier<sub>A</sub> bzw. 0,2 l Coca Cola<sub>1,3,9</sub> Fanta<sub>1,3</sub> Sprite<sub>3</sub> oder Tafelwasser  
- Nur solange der Vorrat reicht! -

19,90 €

## DONNERSTAG - Brauertag

Hier genießen Sie günstig!

0,3 Liter - 3,50 €

Alle Watzke Biere<sub>A</sub> zum Sonderpreis

0,5 Liter - 4,80 €

## DONNERSTAG - Pulled Duck Burger Tag

1,3,5,11,A1-A5,C,D,E,I,J,L,X

Entenfleisch | Orangen-Mayonnaise | Rucola |  
Pflaumen-Portwein-Chutney | Curly fries  
incl. 0,3 l Watzke Bier<sub>A</sub> bzw. 0,2 l Coca Cola<sub>1,3,9</sub> Fanta<sub>1,3</sub> Sprite<sub>3</sub> oder Tafelwasser  
- Nur solange der Vorrat reicht! -

18,90 €

## SAMSTAG - Watzkes Sonderbiertag

das Sonderbier<sub>A</sub> zum Sonderpreis

0,3 Liter - 3,50 €

- Nur solange der Vorrat reicht! -

0,5 Liter - 4,80 €

## SONNTAG - Bauernenten-Tag

3,A1-A5,I,J,L

halbe Ente | fruchtige Beifuß-Sauce | Apfelrotkohl | rote Klöße  
incl. 0,3 l Watzke Bier<sub>A</sub> bzw. 0,2 l Coca Cola<sub>1,3,9</sub> Fanta<sub>1,3</sub> Sprite<sub>3</sub> oder Tafelwasser  
- Nur solange der Vorrat reicht! -

26,40 €





## Kleinigkeiten & Spezialitäten zum Bier

*appetizers and specialities for a beer*

<b>Ofenwarme Brezel</b> <small>A1-A5,C,G,F</small> <i>oven-warm pretzel</i>	2,00 €
Portion Kräuter-Bacon-Butter <small>1,2,3,5,7,15,A1-A5,D,G,E,I,L,X</small> - <i>portion of herbal bacon butter</i>	1,50 €
Portion Hopfenbutter <small>G</small> - <i>hop butter</i>	1,50 €
Portion Paprikafrischkäse <small>G,X</small> - <i>portion of paprika cream cheese</i>	1,50 €
Portion hausgemachtes Zwiebelschmalz <small>2,3,7,15,G,X</small> - <i>portion of homemade onion lard</i>	1,50 €

<b>Gurkenschüssel</b> <small>I,J</small> hausgemachte Schnellgurken <i>homemade gherkins</i>	4,90 €
--	--------

<b>Brotkorb</b> <small>2,3,7,15,A1-5,C,E,F,G,H,X</small> Brezel   Baguette   Pane Maggiore   Zwiebelschmalz <small>2,15,X</small> <i>bread basket - pretzel   baguette   bread major   pork dripping with onions</i>	6,90 €
--	--------

## Spezialitäten aus unserer *Watzke Wurstküche*

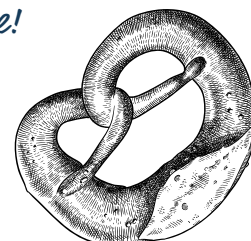
<b>Watzkes Bierbeißer</b> <small>2,3,4,7,15,A1-A5,C,G,E,I,J,X</small> kaltgeräucherte Knackwurst   Brezel <i>Bierbeißer - cold-smoked sausage   pretzel</i>	7,40 €
---	--------

<b>Ein Paar Weißwürste nach „Münchner Art“</b> <small>2,3,7,A1-5,C,E,F,G,I,J</small> Wurzelsud   Gemüsestreifen   süßer Senf   Brezel <i>a pair of white sausages „munich style“ - rootbroth   vegetable strips   sweet mustard   pretzel</i>	8,90 €
---	--------

<b>Watzkes Monatswurst</b> jeden Monat eine neue Wurstkreation aus der <i>Watzke Wurstküche</i> passend zur Jahreszeit und abgestimmt auf unser Monatsbier. Entnehmen Sie das Angebot aus unseren Aushängen, dem Wurstkalender oder fragen Sie einfach unser Servicepersonal <i>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</i>	13,90 €
--	---------

<b>Watzkes Nr. 1 - Kalbsbratwurst*</b> <small>2,3,7,11,15,A1-A5,G,I,J,L,X</small> Röstzwiebel-Kartoffelpüree   Specksauerkraut <i>our best of the Watzke Wurstküche - veal sausage - fried onion mashed potatoes   bacon sauerkraut</i>	14,90 €
---	---------

*Unsere Backwaren beziehen wir täglich frisch aus dem Dresdner Backhaus für Sie!*





# Vorspeisen & Flammkuchen

starters & tartes flambées

## Sächsische Kartoffelsuppe

1,2,3,4,7,A1-A5,C,E,F,G,H,J,K,X

Wurzelwerk | Kartoffeln | ausgelassener Speck | gebratene Wienerscheiben

*Saxon potato soup - roots | potatoes | rendered bacon | fried slices of wiener*

6,90 €

## Watzkes Würzfleisch

1,A,D,E,G,H,I,J,L

Hähnchenfleisch | helle Weißweinsauce | Edamer geraspelt |

Toastbrot | Worcestersauce

*homemade chicken ragout - light white wine sauce | grated Edam cheese | toast | Worcester sauce*

8,90 €

## Marinierte Käsewürfel

6,A1-A4,C,E,F,G,H,K

Peperoni | Oliven | Baguette

*marinated cheese cubes - pepperoni | olives | baguette*

8,50 €

## Flammkuchen Elsass

2,3,7,A1-A5,G,X

Kräuter-Knoblauchschand | Edamer geraspelt | Speckwürfel |

Lauch | rote Zwiebelwürfel

*Tarte Flambée Alsace - herb garlic sour cream | grated Edam cheese | bacon cubes | leek |*

*diced red onions*

13,50 €

## Winterlicher Flammkuchen

11,A1-A5,G,H

🌱 vegetarisch

Kräuter-Knoblauchschand | Feta | Honig | Rucola | Rote Bete | Walnusskerne

*winter tarte flambée - herb garlic sour cream | feta | honey | rocket | beetroot | walnut kernels*

13,50 €

## 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 gesellt sich noch einiges mehr an Erlesenem, das den Rahmen hier aber sprengen würde.

Kommen Sie doch auf einen Sprung nach *nebenan* vorbei...



...WIR FREUEN UNS AUF SIE!





# Vegetarisches und Veganes

*vegetarian and vegan dishes*

## Beilagensalat

A1-A5,C,E,F,G,H,I,J,K

vegetarisch

Miniblattsalat | frisches Gemüse | Balsamico-Honig-Dressing

*side salad | mini leaf salad | fresh vegetables | balsamic honey dressing*

4,90 €

## Knusprige Buchweizen-Gemüsepfanne\*

11,A

vegan

Peperoni | Paprika | Rote Bete | Kidneybohnen | Rucola |

Orangenfilets | Kräuter

*crispy buckwheat and vegetable pan | peppers | bell peppers | beetroot | kidney beans | rocket | orange fillets | herbs*

12,50 €

## Chili con Buchweizen\*

A,E,K,M

vegan

Möhre | Chili | Sellerie | Paprika | Mais | stückige Tomaten |

Bohnen | Kidneybohnen | Cremé Vega

*chilli con buckwheat | carrots | chilli | celery | pepper | sweetcorn | chunky tomatoes | beans | kidney beans | VEGA cream*

12,90 €

## Winterliche Salatbowl

11,A1-A5,C,E,F,H,I,K

vegetarisch

Paprika | Tomate | Rote Bete | Walnusskerne | Orangenspalten |

Rucola | Granatapfelkerne | Buchweizen | Balsamico-Honig-Dressing

*winter salad bowl - bell pepper | tomato | beetroot | walnut kernels | orange wedges | rocket | pomegranate seeds | buckwheat | balsamic honey dressing*

13,50 €

...wahlweise mit - optionally with

...Falafelbällchen <sub>A,F</sub> - falafel balls vegan

14,90 €

...Feta paniert <sub>G</sub> - feta breaded vegetarisch

16,00 €

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



# Aus der hauseigenen Räucherei

*from the in-house smokehouse*

## Geräuchertes Barbecue-Hähnchen\*

1,5,11,A1-A5,C,D,I,J,L,X

Knoblauchkartoffeln | weiße Barbecue-Sauce | pikantes Tomatengemüse

*smoked barbecue chicken - garlic potatoes | white barbecue sauce | spicy tomato vegetables*

14,50 €

## Geräucherte Haxensülze\*

11,A,C,G,I,J,L,X

Altpieschner-Spezial-Gelee | Gemüsestreifen | Gewürzgurkenstreifen |

Bratkartoffeln | Remoulade | Blattsalat

*smoked knuckle of pork jelly - Altpieschner Spezial jelly | vegetable strips | gherkin strips |*

*fried potatoes | remoulade | leaf salad*

14,50 €

## Pulled-Duck-Burger

1,3,5,11,A1-A5,C,D,E,I,J,L,X

Entenfleisch | Orangen-Mayonnaise | Rucola |

Pflaumen-Portwein-Chutney | Curly Fries

*pulled duck burger - duck | orange-mayonnaise | rocket salad |*

*plum-port-chutney | curly fries*

15,50 €

## Spareribs

1,2,3,5,11,A1-A5,C,D,G,I,J,L,X

weiße Barbecue-Sauce | Curly Fries | Coleslaw

*spareribs - white barbecue sauce | curly fries | coleslaw*

18,90 €

## Watzkes kalter Räucherteller

1,2,3,4,7,11,15,A1-A5,C,E,FG,H,I,J,K,L,X

*ab 15:00 Uhr für Sie bestellbar*

Bierbeißer | Edamer | Hopfenschinken | Schweinelendchen |

Haxensülze | Leberwurst | marinierte Käsewürfel | Remoulade |

Schnellgurken | Blattsalat | Brezel | Baguette | Brot | Hopfenbutter

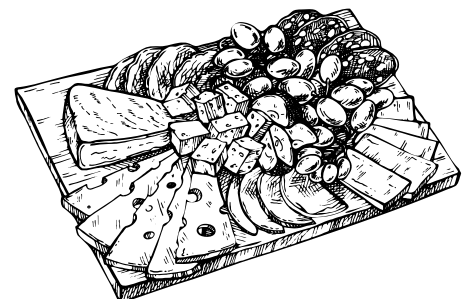
*Watzkes cold smoked plate - Bierbeißer | Edam cheese | hop ham | pork loin |*

*knuckle of pork jelly | liver sausage | marinated cheese cubes | remoulade | gherkins | leaf salad |*

*pretzel | baguette | bread | hop butter*

16,90 €

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







# Aus Topf und Pfanne

*from pot and pan*

## Watzkes Rostbrätl\*

2,11,C,G,I,J,L,X

Schweinenackensteak | Senf-Bier-Marinade |  
hausgeräucherte Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln | Coleslaw

*Watzkes steak - pork neck steak | mustard-beer marinade | home-smoked braised onions |  
fried potatoes | coleslaw*

16,90 €

## Schweineschnitzel aus dem Rücken\*

2,3,7,15,A1-A5,C,G,I,J,X

Retrogemüse | Bratkartoffeln | Biersauce

*pork cutlet from the back - retro vegetables | fried potatoes | beer sauce*

16,90 €

## Rindergulasch vom Sauerbraten\*

3,A1-A5,G,I,J,L

sauer mariniert | Rosinen | Lebkuchensauce |  
Rosenkohl | rote Klöße

*roast beef goulash - sour marinated | sultanas | gingerbread sauce |  
brussels sprouts | red dumplings*

18,50 €

## Hausgemachte Rinderroulade\*

2,3,7,15,A1-A5,G,I,J,L,X

Gewürzgurke | Speck | Zwiebel | Senf |  
Rouladensauce | Apfelrotkohl | rote Klöße

*homemade beef roulade - gherkin | bacon | onions |  
mustard | roulade sauce | red apple cabbage | red dumplings*

20,50 €

## Watzkes große knusprige Schweinshaxe

2,3,5,7,15,A1-A5,G,I,J,L,X

Biersauce | rote Klöße | Specksauerkraut | Senf oder Meerrettich

*Watzkes large crispy pork knuckle - beer sauce | red dumplings |  
bacon sauerkraut | mustard or horseradish*

24,90 €

## Bauernente aus dem Rohr

3,A1-A5,I,J,L

Ente | fruchtige Beifuß-Sauce |

Apfelrotkohl | rote Klöße

*roast duck from the oven - duck | fruity mugwort-sauce |  
red apple cabbage | red dumplings*

Halbe Ente - 22,90 €

Viertel Ente - 16,50 €

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



## Dessert

*dessert*

### Topfenmousse

C,E,F,G,L

Karamelleis | Zimtpflaumen

*curd cheese mousse - caramel ice cream | cinnamon plums*

7,90 €

### Apfelstrudel

1,A1-A5,C,E,F,G,H,I

Vanillesauce | Vanilleeis | Schlagsahne

*applestrudel - vanilla sauce | vanilla ice cream | whipped cream*

8,90 €

### Winter-Eisbecher

A,C,E,F,G,H,L

Vanilleeis | Stracciatellais | Karamelleis | Zimtpflaumen | Schlagsahne

*winter sundae - vanilla ice cream | stracciatella ice cream | caramel ice cream |*

*cinnamon plums | whipped cream*

8,90 €

### Auswahl an Eis

A,C,E,F,G,H

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella oder Karamelleis

*choice of ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, stracciatella or caramel ice cream*

je Kugel 2,10 €

### ...Kuchen A1-A5,C,E,F,G,H,M zum Kaffee?

Bitte erfragen Sie unser wechselndes Kuchenangebot  
bei unserem Servicepersonal

*...cake for coffee? Please ask our service staff for our changing cake offer!* Stück Kuchen - 3,90 €

### ...Portion frische Schlagsahne

*...portion of fresh whipped cream*

1,50 €







# Beilagen und Extras

*side dishes and extras*

## Beilagen

Kartoffeln | Bratkartoffeln | Kartoffelpüree | rote Klöße |

Curly Fries | Spirelli

*potatoes, fried potatoes, mashed potatoes, red dumplings,*

*Curly Fries, spirelli*

*je Portion 3,50 €*

## Extras

Kräuter-Knoblauch-Schmand | weiße Barbecue-Sauce

*herb garlic sour cream, white barbecue-sauce*

*je Portion 2,50 €*

Setzei | Meerrettich

*fried egg, horseradish*

*je Portion 1,20 €*

Bier- | Tomaten- | Rouladensauce

*beer sauce, tomato sauce, roulade sauce*

*je Portion 1,20 €*

Balsamico-Honig-Dressing

*balsamic-honey-dressing*

*je Portion 2,10 €*

Butter | Kräuter-Bacon-Butter | Hopfenbutter

*butter, herb-bacon-butter, hop butter*

*je 2 Stück 2,10 €*

Coleslaw

*coleslaw*

*je Portion 3,50 €*

Rosenkohl | Sauerkraut | Rotkohl | Retrogemüse

*brussels sprouts, sauerkraut, red cabbage, retro vegetables*

*je Portion 3,50 €*

Orangen-Mayonnaise

*orange-mayonnaise*

*je Portion 1,90 €*

Räuberteller für Erwachsene

*extra plate for adults*

*je Portion 2,00 €*

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 <sub>A</sub>	0,3 l - 3,80 €
<i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,5 l - 5,10 €
Watzke Altpieschner Spezial <sub>A</sub>	0,3 l - 3,80 €
<i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,5 l - 5,10 €
Watzke Monatsbier <sub>A</sub>	0,3 l - 3,80 €
<i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,5 l - 5,10 €
Watzke „Dreier-Pfiff“ <sub>A</sub>	0,3 l - 4,30 €
<i>Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten!</i>	
Watzke Bier <sub>A</sub> im Maßkrug	1,0 l - 9,60 €
<i>hausgebraut und unfiltriert</i>	

## Alkoholfreie Biere

Radeberger <sub>A</sub> Pilsner	0,33 l - 4,20 €
<i>Alkoholfrei</i>	
Clausthaler Radler	0,33 l - 4,20 €
<i>Alkoholfrei</i>	
Schöfferhofer <sub>A1, A3</sub> Weizen	0,5 l - 5,10 €
<i>Alkoholfrei</i>	

## Alkoholfreier Gin Tonic

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

## Alkoholfreies

Tafelwasser	0,2 l - 2,40 €
<i>spritzig oder still</i>	0,4 l - 4,20 €
Oppacher Mineralquelle	0,25 l - 3,10 €
<i>medium oder still</i>	0,75 l - 6,90 €
Himbeerbrause <sub>1,2,4,11</sub>	0,3 l - 3,50 €
	0,5 l - 5,30 €
Tonic Water <sub>10</sub> ,	0,25 l - 3,40 €
Bitter Lemon <sub>3,10</sub> ,	
Ginger Ale <sub>1</sub>	
 Coca-Cola <sub>1,3,9</sub> ,	0,2 l - 3,10 €
 Fanta <sub>1,3</sub> ,	0,4 l - 5,10 €
<b>Sprite.</b> Sprite <sub>3</sub>	
 Coca-Cola zero <sub>1, 3, 9,11</sub>	0,33 l - 3,90 €
<b>life</b> Apfelsaftschorle <sub>1</sub>	0,2 l - 3,10 €
	0,4 l - 5,10 €
<b>ViOBiO LiMO</b> <sup>®</sup>	0,3 l - 3,90 €
<i>Zitrone-Limette<sub>2</sub></i>	
<b>ViO</b> <sup>®</sup> SCHORLE	0,3 l - 3,90 €
<i>Johannisbeere</i>	
Fruchtsäfte, Nektare	0,2 l - 3,20 €
VON HEIDE	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 <sub>G</sub>	4,30 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Cappuccino <sub>G</sub>	4,00 €
Milchkaffee <sub>G</sub>	4,30 €
Heiße Schokolade <sub>E,G</sub> ohne Sahne	4,00 €
Heiße Schokolade <sub>E,G</sub> mit Sahne	4,50 €
Heiße Schokolade <sub>E,G</sub> mit Schuß (Rum)	6,20 €
Heiße Schokolade <sub>E,G</sub> 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

### 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

Jahgangssekt  
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

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 Cassis<sub>1</sub>, Red Orange<sub>1</sub>, Sekt und Watzke Pils<sub>A</sub></i>	
Limettentraum	0,3l - 6,90 €
<i>Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Triple Sec und Watzke Pils<sub>A</sub></i>	

## Whisky/Whiskey

*2 cl / 4 cl*

*im Bugatti Kelch*

Blended Irish Whiskey	4,70 € / 8,90 €
<i>Jameson Crested Ten<sub>1</sub> 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 Spirituose*

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 & Kräuterhalbbitter

*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<sub>A</sub> 38 Vol.-%*

*Weizenbierbrand<sub>A</sub> 38 Vol.-%*

*Honigbräubrand<sub>A</sub> 38 Vol.-%*

*Weizenbockbrand<sub>A</sub> 38 Vol.-%*

*India Dark Ale Brand<sub>A</sub> 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

Watzke Siphons	1,0 l	22,40 €
gefüllt mit Watzke Bier <sub>A</sub> Ihrer Wahl	2,0 l	28,30 €
	3,0 l	35,90 €
<hr/>		
Watzke Party-Fass		
5 Liter gefüllt mit Watzke Bier <sub>A</sub> Ihrer Wahl		25,50 €
<hr/>		
Watzke Bierseidel		
0,3 Liter		4,60 €
<hr/>		
Watzke Bierseidel		
0,5 Liter		5,20 €
<hr/>		
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 <sub>A</sub> 0,35 l, verschiedene Sorten (siehe oben)	19,50 €
Watzkes Geister 0,35 l, verschiedene Sorten (siehe oben)	19,90 €
Watzke Bierbrände <sub>A</sub> in edler Holzgeschenkebox 4 verschiedene Sorten je 4 cl	33,50 €

### 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 <sub>1</sub> , Roggen <sub>2</sub> , Gerste <sub>3</sub> , Hafer <sub>4</sub> , Dinkel <sub>5</sub> , Kamut <sub>6</sub> , Hybridstämme <sub>7</sub>	F) Soja und Sojaerzeugnisse G) Milch und Milcherzeugnisse H) Schalenfrüchte Mandel <sub>1</sub> , Haselnüsse <sub>2</sub> , Walnüsse <sub>3</sub> , Pistazien <sub>4</sub> , Macadamianüsse <sub>5</sub> , Cashewnüsse <sub>6</sub> , Pekannüsse <sub>7</sub> , Paranüsse <sub>8</sub> , Queenslandnüsse <sub>9</sub>	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*