



Speisen & Getränke

Dresdens erstes unfiltriertes Stadtbier

Watzke-Pils

Hopfenblumiges,
feinherbes, untergäri-
ges Vollbier

Altpieschner Spezial

Hopfenblumiges,
feinherbes, untergäri-
ges Vollbier mit einem
leichten Karamellge-
schmack

Watzkes Monatsbier

Jeden Monat hält un-
ser Brauer eine neue
Überraschung für Sie
bereit



Herzlich Willkommen in der Watzke Wurstküche

Wenn unsere hausgemachten Wurstspezialitäten auf dem Teller liegen und sich ein frisch gezapftes Watzke Bier dazu gesellt, kann man in der Wurstküche wunderbar schlemmen und kurzzeitig dem Alltag entfliehen.



Was aber, wenn Hunger und Durst gestillt sind und der Heimweg ansteht? Richtig - einfach unsere besten Erzeugnisse mit nach Hause nehmen!

Ob Bockbierschinkenwurst, Lyoner, Soljanka oder unsere Bratwürste - sämtliche hausgemachten Produkte sind auch zum Mitnehmen gedacht. So können Sie Freunde und Familie davon überzeugen, dass es eine gute Idee ist, demnächst einen Abstecher in die Wurstküche zu machen.

Und beim Überlegen, ob es ein Paar Kalbsbratwürste oder lieber doch eine unserer vier Genusschatullen sein sollen, können Sie sich ja die Bedenkzeit mit einem unserer Watzke Biere verkürzen





Herzlich Willkommen

in der Watzke Wurstküche



Herzlich Willkommen in der Watzke Wurstküche. Einem von vier Häusern der Watzkefamilie. Jedes Haus hat seine eigenen Spezialitäten. Hausgebrautes Bier aus dem Ball- und Brauhaus in Mickten, frisch zubereitete Broilerspezialitäten am Goldenen Reiter, hausgeräucherte Delikatessen am Ring und handgefertigte Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Watzke Wurstküche. Kein Haus gleicht dem anderen. Doch eines ist ihnen allen gemein: Sie sind sächsisch, urig und ein Fest für Freunde der deftigen Hausmannskost und natürlich unserem hausgebrauten Bier. Hier wird Handwerk und Service mit viel Leidenschaft betrieben, das spürt und schmeckt man.

Wir kredenzen unseren Gästen neben unseren hausgebrauten "Bierdauerbrennern", dem Watzke Pils und dem Altpieschner Spezial jeden Monat frisch produziert eine besondere Spezialität für gaumenfreudige Entdecker. Je nach Saison gibt es ein besonderes Bier und eine ausgenommen exquisite Fleisch- oder Wurstspezialität, die von unseren Brauern, Fleischern und Köchen aufeinander abgestimmt werden. Also immer wieder ein guter Grund vorbeizuschauen!

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
und wohl bekomms!

Typisch Dresden
- Typisch Watzke





Typisch Dresden - Typisch Watzke



Dresden ist schön im Watzke ...

Bei unseren Bieren handelt es sich um alte deutsche Bierstile, die nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut werden. Die Aromen, mit denen wir unsere Biere beschreiben, stammen ausschließlich von den natürlichen Rohstoffen Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Wasser besitzt zwar kein Aroma, ist aber für die Ausprägung der einzelnen Aromen in den unterschiedlichen Bierstilen mitverantwortlich.

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.

Wohl Bierkomms!

Watzke Bier

Watzke Pils^A

Watzke Altpieschner Spezial^A

Watzke Monatsbier^A

0,3l 3,80 €

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert

0,5l 5,10 €

Watzke Bier^A im Maßbierkrug

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert

1,0l 9,60 €

Watzke Dreier-Pfiff^A

Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten

0,3l 4,30 €

Watzke Wurstküche - Dr.-Külz-Ring 11 - 01067 Dresden

Tel: 0351 48 61 99 33 - E-Mail: wurstkueche@watzke.de - www.watzke-wurstkueche.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

in der Wurstküche

Montag – Tatartag 15,90 €

2,3,7,9,11,A1-7,C,G,J,K

frischer Tatar, serviert mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Eigelb, hausgemachten Schnellgurken, Treberbrot und Butter, dazu ein 0,3 l Watzke Bier_A bzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9}, Fanta_{1,3}, Sprite₃ oder Tafelwasser

Dienstag – Maßbiertag 8,50 €

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

Dienstag – Frische Grobe 11,90 €

2,3,11,15,G,I,J,X

hausgemachte frische grobe Bratwurst, nur an diesem Tag extra frisch in unserer Wurstküche produziert, ungebrüht, serviert mit Spreewälder Specksauerkraut und Kartoffelstampf - Nur solange der Vorrat reicht -

Mittwoch – Faßbiertag 38,50 €

5 Liter Watzke Bier_A zum Selberzapfen

Mittwoch – Watzke Wurstküchentag 14,80 €

unsere hausgemachte Wurst des Monats passend zum Monatsbier, dazu ein 0,3 l Watzke Bier_A, bzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9}, Fanta_{1,3}, Sprite₃ oder Tafelwasser

Donnerstag – Brauertag

Hier genießen Sie günstig! 0,3 l - 3,50 €
Alle Watzke Biere_A zum Sonderpreis 0,5 l - 4,80 €

Donnerstag – Braumeisterschnitzel 20,90 €

A1,G,I,H,L,X,2,3,15

saftiges Schweineschnitzel, gefüllt mit unserem hausgemachten Schinken und aromatisch geräuchertem Käse, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und saisonalem Wintergemüse, dazu ein 0,3 l Watzke Bier_A, bzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9}, Fanta_{1,3}, Sprite₃ oder Tafelwasser

Freitag – Zart Geschmortes aus dem Rohr 20,20 €

2,3,4,15,A1,G,I,J,L,X

ob Braten, Gulasch oder Roulade entscheidet unser Küchenchef nach Lust und Laune -Bitte informieren Sie sich bei unserem Servicepersonal-

Samstag – Watzkes Sonderbiertag

das Sonderbier_A zum Sonderpreis 0,3 l - 3,50 €
-Nur solange der Vorrat reicht- 0,5 l - 4,80 €



Vorspeisen und Suppen

snacks and soups

Rinderkraftbrühe 3,A1,C,F,G,H,I,K 6,90 €

mit Rindfleischeinlage, gebratenem Rosenkohl und Brezenknödelwürfeln

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

Soljanka nach Wurstküchen Art 1,2,3,4,7,11,15,A1-A7,E,G,H,I,K,X 7,10 €

die beliebte süß-saure Spezialität

mit reichlich Wurst- und Paprikastreifen, Zwiebeln, Tomatenmark

sowie mit Gewürzgurken, abgerundet mit Kräuterschmand und Zitronenscheibe

Wurstküchen solyanka with plenty of sausage and paprika, onions, tomato paste and pickles, rounded off with herb sour cream and lemon wedge

1 Paar Weißwürste nach "Münchner Art" 2,3,7,A1,C,F,G,I,J 8,90 €

im Wurzelsud serviert, dazu hausgemachter süßer Senf
und eine ofenfrische Brezel

*a pair of white sausages "munich style" served in a broth
with homemade sweet mustard and a pretzel*

Gegrillter Ziegenkäse 2,3,A1,G,H,K 🌿 **vegetarisch** 9,60 €

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

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

Feines Würzfleisch* 2,3,13,A1-A7,F,G,H,I 9,90 €

aus der Schweineschulter, verfeinert mit Champignons,
mit Edamer gratiniert, dazu reichen wir eine Zitronenecke und Toast

*ragout fin made of pork, refined with mushrooms, gratinated
with Edam cheese, served with a lemon wedge and toast*





Für den kleinen Hunger

for the small hunger

Ofenfrische Brezel ^{A1,C,F,G}

2,00 €

ovenfresh pretzel

wahlweise mit | *optionally with*

- Butter ^G
butter

1,50 €

- hausgemachtem Apfel-Zwiebelschmalz ^{2,3,15,X}
homemade apple onion lard

1,50 €

- hausgemachter Kräuterbutter ^{G,L}
homemade herbal butter

1,50 €

Brauerhappen ^{2,3,4,7,15,A1,C,F,G,I,J,X}

7,40 €

hausgemachter Bierbeißer (kaltgeräucherte Knackwurst) mit ofenfrischer Brezel

brewers morsel - homemade Bierbeißer - cold-smoked sausage - with ovenfresh pretzel

Kleiner Watzke Genuss ^{2,3,7,11,15,A1,F,G}

9,50 €

Fleischkäse aus der Watzke Wurstküche

serviert mit Laugenbrötchen, bestrichen mit süßem Senf

und belegt mit frischem Salat, Gewürzgurkenfächer und roten Zwiebelringen

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





Bestes aus eigener Herstellung

the best of
our own
production

Blut- und Leberwürstchen 2,3,7,15,G,I,X

11,50 €

angerichtet mit Spreewälder Specksauerkraut und Kartoffelstampf

blood and liver sausages served with Spreewald bacon sauerkraut and mashed potatoes

Haxebratwurst A1-7,1,J,X,2,3,7,15

12,90 €

grobe gebrühte Bratwurst mit Haxenfleischeinlage,

angerichtet mit Spreewälder Specksauerkraut und frischem Treberbrot

*Haxenbratwurst - coarse boiled bratwurst with knuckle of pork,
served with Spreewald bacon sauerkraut and dark bread*



Watzkes Nr. 1 - Kalbsbratwurst 2,3,4,7,11,15,G,I,J

13,90 €

Watzkes prämierte feine Kalbsbratwurst, serviert mit Kartoffelstampf und Rotkohl

fine veal bratwurst served with mashed potatoes and red cabbage

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

12,50 €

XXL - Variante 16,90 €

der Klassiker, mit milder oder scharfer Currysauce,
dazu reichen wir Pommes frites

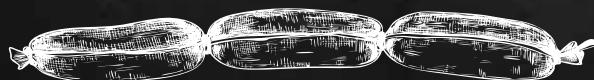
curry sausage - the classic, with mild or hot curry sauce, served with fries

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

14,20 €

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

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





Brauhauspezialitäten

brewery specialities

Fleischkäse vom Watzke Fleischer*

2,3,4,7,11,15,C,I,J

13,10 €

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

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

Watzkes Biergulasch*

3,A1,C,F,G,H,I,J,K,L

16,40 €

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

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

Watzkes Bierkutschersteak

2,3,4,11,G,I,J,L

17,80 €

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

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

Braumeisterschnitzel

A1,G,I,H,L,X,2,3,15

18,50 €

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

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

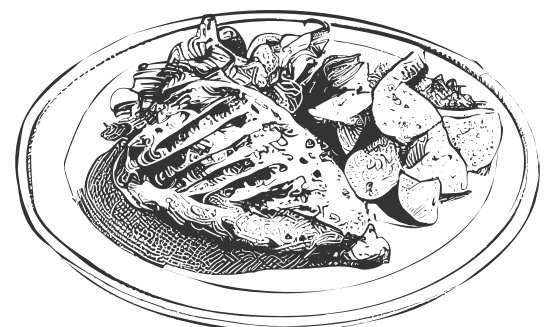
Watzkes große knusprige Schweinshaxe

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

24,90 €

serviert mit Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffelklößen

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



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



Kurzgebratenes und -geschmortes

briefly roasted und braised

Sauerbraten nach Watzke Art*

2,3,A1-A7,G,H,I,J,L

17,90 €

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

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

Schweinemedallions mit Maronen-Nusskruste*

A1,G,I,H

18,50 €

auf Rotweinjus, serviert mit gebuttertem Rosenkohl und Pastinakenstampf

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

Aus Fluss und Meer

from the river and sea

Kabeljaufilet*

2,3,A1-A7,F,G,H

21,90 €

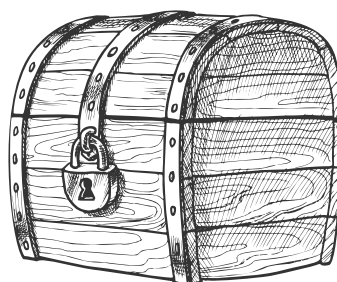
gebratenes Filet vom Kabeljau mit einer Honig-Senfkruste,
serviert auf Rahmwirsing mit Kartoffelstampf

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

WATZKES GENUSSBOX

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

**FÜR ALLE, DIE DEN BESONDEREN
GENUSS SUCHEN!**





Vegan & Vegetarisch

vegan & vegetarian dishes

Bunter Salatteller

2,3,A1-A7,F,G,H,I,J  vegan

klein-7,90 €/gross-14,90 €

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

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

wahlweise mit | optionally with

- hausgemachtem Grillkäse _{2,3,G}  vegetarisch

5,50 €

homemade grill cheese

- gebratenen Hähnchenbruststreifen _{2,3}

5,50 €

fried chicken breast strips

Herzhafter Winterauflauf

_{1,A1,C,G,I,L}  vegetarisch

9,90 €

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

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

Scheiben aus hausgemachten Brezenknödeln

_{1,3,A1,C,F,G,H,I,K}  vegan

10,90 €

knusprig gebraten, kombiniert mit cremigen Rahmpilzen und Rotkohl-Orangensalat

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





Aus der kalten Küche

cold dishes

Hackepeter* (180g)

A1-A7,C,E,G,J,K,2,3

13,50 €

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

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

Schweinesülze*

2,3,15,G,I,J,L

13,60 €

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

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

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

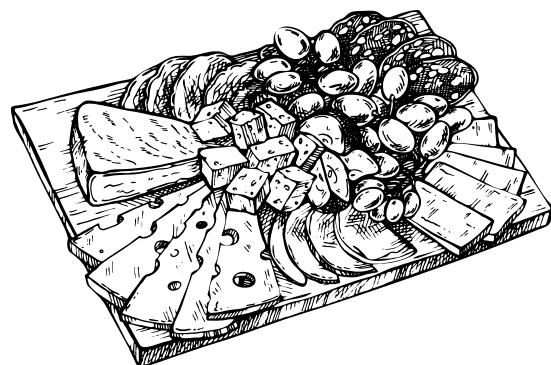
Watzkes Schinkenstulle

2,3,15,A1-A7,C,G,L

9,90 €

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

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





Nachtisch

desserts

Gemischtes Eis

1,2,4,8,11,A1,C,E,G,H,K

6,50 €

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

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

Sächsische Buttermilchplinse

1,2,3,4,8,11,A1,C,E,G,H,K

7,70 €

mit Apfelmus, 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

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

Schwedeneisbecher

1,2,3,4,8,11,A1,C,E,G,H,K

8,70 €

drei Kugeln Vanilleeis auf hausgemachtem Apfelmus mit Eierlikör und Schlagsahne

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

Schokoladensalami

1,2,4,8,11,A1,C,E,G,H

8,90 €

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

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





Beilagen und Extras

side dishes and Extras

Zusätzliche Beilagen *ADDITIONAL SIDE DISHES*

Zwei Scheiben Treberbrot A1-A7,H,K **1,20 €**

two slices of dark bread

Spreewälder Specksauerkraut 2,3,15,X **4,50 €**

Spreewälder sauerkraut with bacon

Großer Beilagensalat 2,3,C,G,I,J **4,50 €**

side salad

Ofengemüse G / **Butterbohnen** G **4,50 €**

oven vegetables / butter beans

Weißkraut-Möhren- 2,3,11,15,X / **Rote-Bete-** 2,3 / **Rotkraut-Orangen-Salat** **4,50 €**

coleslaw / beetroot salad / red cabbage - orange salad

Kartoffelstampf G **4,50 €**

mashed potatoes

Pommes frites **4,50 €**

french fries

Zwiebelbratkartoffeln G / **Brezenknödel** 3,A1,C,F,G,H,K / **Klöße** 3,C,L **4,50 €**

fried potatoes with onions / pretzel dumplings / dumplings

hausgemachte Schnellgurken J **kleine Portion 4,90 €**

homemade gherkins

große Portion 7,90 €

Extras

Setzei G *fried egg* **je Portion 1,20 €**

Tomatensauce A1,I / **Biersauce** A1,C,I,J / **Currysauce** A1,1,2,3,9 / **Hausdressing** A1,C,I,J
tomato sauce / beer sauce / curry sauce / homemade dressing **je Portion 1,50 €**

Butter G / **Kräuterbutter** G,L
butter / herb butter **je Portion 1,50 €**

Räuberteller für Erwachsene *extra plate for adults* **2,00 €**

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

Menübox zur Mitnahme von Speisen

Einwegbox (takeaway menu box disposable box)

je Box 0,50 €

Mehrweg-Pfand-Box (reusable and returnable box)

je Box 10,00 €



Unser Bier

hausgebraut und naturtrüb

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

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



Das Watzke Pils

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

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

Das Altpieschner Spezial

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

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

Hans Wächtler, Biersommelier





Watzke Bier & alkoholfreies

beer & soft drinks

Watzke Bier *hausgebraut und unfiltriert*

Watzke Pils _A 0,3 l - 3,80 €
0,5 l - 5,10 €

Watzke Altpieschner Spezial _A 0,3 l - 3,80 €
0,5 l - 5,10 €

Watzke Monatsbier _A 0,3 l - 3,80 €
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 €

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 €

Himbeerbrause _{1,2,4,11} 0,3 l - 3,50 €
0,5 l - 5,30 €

Tonic Water ₁₀ 0,25 l - 3,40 €
Bitter Lemon _{3,10}
Ginger Ale ₁

 **Coca-Cola** _{1,3,9} 0,2 l - 3,10 €
 **Fanta** _{1,3} 0,4 l - 5,10 €
Sprite. Sprite ₃

Alkoholfreie Biere

Radeberger Pilsner _A 0,33 l - 4,20 €
alkoholfrei

Clausthaler Radler 0,33 l - 4,20 €
alkoholfrei

Schöfferhofer Weizen _{A1,A3} 0,5 l - 5,10 €
alkoholfrei

Alkoholfreie Gin Tonic

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

 **Coca-Cola zero** _{1,3,9,11} 0,33 l - 3,90 €

lift® 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 €

Pot Kaffee 4,00 €

Latte Macchiato_G 4,30 €

Espresso 2,90 €

Doppelter Espresso 4,40 €

Cappuccino_G 4,00 €

Heiße Schokolade_{E,G} ohne Sahne 4,00 €

Heiße Schokolade_{E,G} mit Sahne 4,80 €

Heiße Schokolade_{E,G} mit Schuss (Rum) 6,20 €

Heiße Schokolade_{E,G} mit Schuss (Rum) 6,20 €
und Sahne

Verschiedene Teesorten von Cilles

Eine Selektion aus den besten Teegärten der Welt. Exzellenter Tee zu jeder Zeit, ausgewogen und gleichbleibend gut im Geschmack. Wir bieten im Watzke verschiedene Teesorten für jede Vorliebe...

3,90 €

Sommerbeere

eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten und feinem Beeren-Sahnearoma

Pfefferminze

extra-aromareiche Minzblätter, auf grosses Format sorgsam geschnitten mit einem Höchstmass an Aroma und Frische

Kräutergarten

Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz

Kamillenblüten

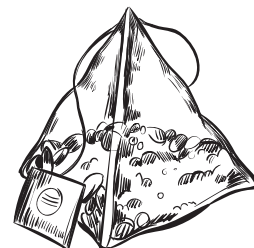
hochwertige Kamillenblüten mit intensivem Aroma und zartem Duft, enthält mit voller Blüte und unverfälschtes Aroma

Assam

kräftig-würziger Qualitätstee mit dunkelbrauner Tassenfarbe

Grüner Tee

feiner grüner Tee aus den exklusivsten Gärten Mittelasiens mit zartsüßer Naturalnote und angenehm herbem Aroma





Weinkarte

wine

Weißwein

Hausschoppen

Entdecken Sie unseren feinen Hauswein, eine harmonische Ergänzung zu einer Vielzahl von Gaumenfreuden. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Trauben und mit feinem Geschmack ist er stets der passende Begleiter zu Ihrem Essen.

0,2 l - 5,90 €

0,5 l - 14,50 €

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 €

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 €

Proschwitz für Watzke

Weißweincuvée

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

0,2 l - 8,70 €

0,75 l - 31,50 €

Riesling - Einblick N°1

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

0,2 l - 8,80 €

0,75 l - 31,50 €





Wein- und Sektkarte

wine and sect

Roséwein

Sissi & Franz rosé

Weingut Hammel & Cie, Pfalz; Cuvée aus Portugieser, Dornfelder & Spätburgunder, Aromen von Kirsche, Granatapfel und Veilchen, viel Charme und ein langer Nachhall;

lieblich - sweet

0,2 l - 6,90 €

0,75 l - 24,50 €

Proschwitz für Watzke Rosé

Schloß Proschwitz/Sachsen; helles Rosé, feine Waldbeeraromen, wunderschöner Trinkfluss;

trocken - dry

0,2 l - 8,70 €

0,75 l - 31,50 €

Weinschorle

weiß, rosé, rot

0,2 l - 4,90 €

Sekt

Watzke Sekt Hausmarke

Jahgangssekt;

trocken - dry

0,1 l - 4,90 €

0,75 l - 29,50 €

Rotwein

Primitivo del Salento IGT

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

trocken - dry

0,2 l - 6,50 €

0,75 l - 23,90 €

Spätburgunder

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

halbtrocken - medium dry

0,2 l - 6,70 €

0,75 l - 24,30 €

Dunkelgraf

Weinkellerei Hohenlohe, BadenWürttemberg; sehr gehaltvoller, vielschichtiger, im Eichenfass gereifter Qualitätswein; Cuvée mit intensiver Farbe, feine Beerennoten und vollmundigem Schmelz;

trocken - dry

0,2 l - 7,10 €

0,75 l - 24,90 €





Cocktails, Spirituosen & Co.

cocktails, spirits & co.

Biercocktails

Limettentraum 0,3l - 6,90 €

Limette, Rohrzucker, Lime Juice,
Triple Sec und Watzke Pils_A

Bier Royal 0,3l - 6,90 €

Crème de Cassis₁, Red Orange₁,
Sekt und Watzke Pils_A

Likör 2 cl / 4 cl

Baileys Irish Cream _{1,9,G} 3,50 € / 6,50 €

17 Vol. -%

Korn / klare Brände 2 cl / 4 cl

Moskovskaya Wodka 3,50 € / 6,50 €

38 Vol. -%

Malteser Aquavit 3,50 € / 6,50 €

40 Vol. -%

Linie Aquavit 3,50 € / 6,50 €

41,5 Vol. -%

Bitter & Kräuterhalbbitter 2 cl / 4 cl

Becherovka 3,50 € / 6,50 €

38 Vol. -%

Ramazzotti 3,50 € / 6,60 €

30 Vol. -%

Fernet Branca 3,50 € / 6,50 €

39 Vol. -%

Longdrinks & Aperitifs mit 4 cl Spirituose

Havana Club Cola _{1,3,9} 0,25l - 7,90 €

Wodka Cola _{1,3,9} 0,25l - 7,90 €

mit Moskovskaya Wodka

Wodka Bitter Lemon _{3,10} 0,25l - 7,90 €

mit Moskovskaya Wodka

Campari Soda 0,25l - 7,90 €

Campari Orange 0,25l - 7,90 €

Aperol Spritz 0,25l - 8,50 €

Lillet Wild Berry 0,25l - 8,50 €

Gin Tonic ₁₀ 0,25l - 8,90 €

mit Tanqueray Gin

Whisky/Whiskey 2 cl / 4 cl

im Bugatti Kelch

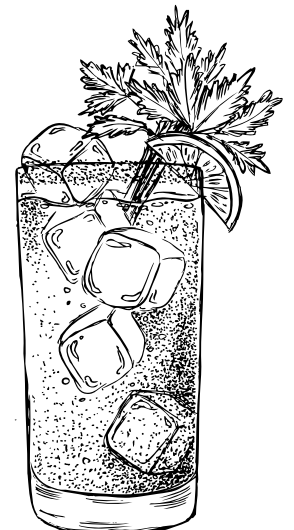
Jameson Crested Ten ₁ 4,70 € / 8,90 €

40 Vol. -%

Rum 2 cl / 4 cl

Don Papa 4,20 € / 7,90 €

40 Vol. -%





Spirituosen aus der Region

regional spirits

Mitten in Moritzburg, der Jagdresidenz der Kurfürsten von Sachsen, befindet sich das "Genusshaus Prinz von Sachsen" mit der Brennerei, Brauerei, Gastwirtschaft und Hofladen. In seiner Manufaktur knüpft Nils Prinz von Sachsen an die Genuss tradition seiner Vorfahren an. Für seine Destillate verarbeitet er hochwertige, regionale und seltene Obstsorten zu erstklassigen Bränden und Likören. Intensive Aromen begeistern Kenner und Laien gleichermaßen.



Watzkes Obstbrände

2 cl / 4 cl

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 Kräuterspirituose

2 cl / 4 cl

Watzkes Hopfendropp'n

3,10 € / 5,90 €

Milde Kräuterspirituose - 40 Vol.-%

Watzkes Bierbrände

2 cl / 4 cl

Watzke Bier

3,60 € / 6,90 €

veredelt von

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_A

38 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 Manufakturldädchen 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

merchandising

Watzke Siphons, erhältlich im Watzke am Ring	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	33,50 €
4 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 | F) Soja und Sojaerzeugnisse | J) Senf und Senferzeugnisse |
| Weizen ₁ , Roggen ₂ , Gerste ₃ , Hafer ₄ , | G) Milch und Milcherzeugnisse | K) Sesam und Sesamerzeugnisse |
| Dinkel ₅ , Kamut ₆ , Hybridstämme ₇ , | H) Schalenfrüchte | L) Schwefeldioxid und Sulfit |
| B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | Mandel ₁ , Haselnüsse ₂ , Walnüsse ₃ , Pistazien ₄ , | M) Lupine und Lupinenerzeugnisse |
| C) Eier und Eierzeugnisse | Macadamianüsse ₅ , Cashewnüsse ₆ , Pekannüsse ₇ , | N) Weichtiere |
| D) Fisch und Fischerzeugnisse | Paranüsse ₈ , Queenslandnüsse ₉ , | X) Flüssigraucharoma |
| E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | I) Sellerie und Sellerierzeugnisse | |

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