



WATZKE

Ball- & Branbaus

# 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 <sub>A</sub>		
Watzke Altpieschner Spezial <sub>A</sub>		
Watzke Monatsbier <sub>A</sub>	0,3l	3,80 €
<i>Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert</i>	0,5l	5,10 €

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

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

### Watzke Bier für Zuhause

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

Watzke Bier im Siphon	1,0l	22,40 €
<i>Gefüllt mit Watzke Bier<sub>A</sub> 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](mailto:verkauf@watzke.de) - [www.watzke.de](http://www.watzke.de)





# 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

im Ball- und Brauhaus Watzke

## MONTAG - Watzkes Rippentag <sup>A1,E,G,J</sup>

Schweinekotelettrippchen | geschmort | BBQ-Sauce | Kartoffelecken |

Schmand | Blattsalat

dazu 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 <sup>A1,C,G,J,7</sup>

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

Kartoffelstäbchen | Blattsalat | Preiselbeeren

dazu 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! -

20,90 €

## 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 - Bierspießtag <sup>A1,E,G,2,3,7</sup>

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

Rosmarinkartoffeln | Rotkohlsalat

dazu ein 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 €

## FREITAG - Fassbiertag

5 Liter Watzke Bier<sub>A</sub> zum Selberzapfen

38,50 €

## SONNTAG - Wochen "Ente" <sup>A1,I,3</sup>

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 <sup>A1</sup>

*oven warm pretzel*

2,00 €

### Watzkes Bierstange <sup>A1-A3,G,K</sup>

*large wholegrain breadstick*

4,50 €

### Watzkes Brotkorb <sup>A1-A3,G,H3</sup>

Treberbrot | Brezel | Baguette

*bread basket - dark bread | fresh pretzel | baguette*

5,00 €

### auch wahlweise mit Aufstrich:

*dishes also optionally with topping:*

... Butter <sup>G</sup>

*... butter*

1,90 €

... Frischkäse <sup>G</sup>

*... cream cheese*

1,90 €

... Schmalz

*... lard*

1,90 €

... Süßkartoffel | Sesam | pikant

*... sweet potato | sesame | savoury*

1,90 €

### Dreierlei zum Bier <sup>A1-A3,G,H3,K</sup>

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 <sup>A1,G,I,J,X,3,15</sup>

kaltgeräucherte Knackwurst aus der *Watzke Wurstküche* | Brezel

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

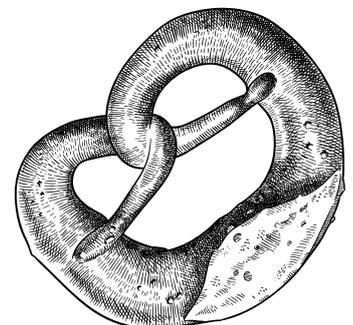
7,40 €

### Ein Paar Weißwürste nach "Münchner Art" <sup>A1,C,FG,E,J,K,L,M,2,3,7,11</sup>

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:*

... paniierter 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

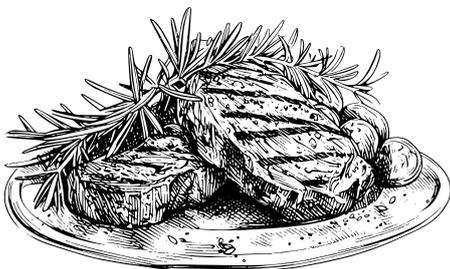
*crispy knuckle of pork - cured knuckle of pork | bacon sauerkraut | potato dumpling | crumb butter | gravy*

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 <sub>A1,A2,H</sub> - *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 <sub>2</sub> - *red cabbage*

---

Rahm-Champignons <sub>A1,G,L</sub> - *creamed mushrooms*

---

Buttererbsen <sub>G</sub> - *buttered peas* | Specksauerkraut <sub>2,3,15</sub> - *bacon sauerkraut*

---

Pommes frites - *french fries* | Klöße <sub>A1,G</sub> - *potato dumplings*

---

Böhmische Knödel <sub>A1,G</sub> - *czech dumplings* | Spätzle <sub>A1,G</sub> - *spaetzle*

---

Zwiebelbratkartoffeln - *fried onion potatoes*

---

### Extras

Kräuter-Knoblauch-Schmand <sub>G</sub>  
*herb sour cream* je Portion 1,50 €

---

Setzei  
*fried egg* je Portion 1,20 €

---

Bratensauce <sub>A1,I,J,15</sub> | Hausdressing <sub>J,L</sub> | Preiselbeerdressing <sub>J,L,11</sub>  
*roast sauce / house dressing / cranberry dressing* je Portion 1,50 €

---

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

---

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

## Alkoholfreie Biere

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

## Alkoholfreier Gin Tonic

Gin Tonic <sub>10</sub> <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 <sub>10</sub> , Bitter Lemon <sub>3,10</sub> , Ginger Ale <sub>1</sub>	0,25 l - 3,40 €
Himbeerbrause <sub>1,2,4,11</sub>	0,3 l - 3,50 € 0,5 l - 5,30 €
 Coca-Cola <sub>1,3,9</sub> ,  Fanta <sub>1,3</sub> ,  Sprite <sub>3</sub>	0,2 l - 3,10 € 0,4 l - 5,10 €
 Coca-Cola zero <sub>1, 3, 4</sub>	0,33 l - 3,90 €
 LIFE® Apfelsaftschorle <sub>1</sub>	0,2 l - 3,10 € 0,4 l - 5,10 €
ViOBiO LiMO® <i>Zitrone-Limette<sub>2</sub></i>	0,3 l - 3,90 €
ViO®SCHORLE <i>Johannisbeere</i>	0,3 l - 3,90 €
Fruchtsäfte, Nektare VON HEIDE <i>Orange, Kirsch, Banane, KiBa, Apfel</i>	0,2 l - 3,20 € 0,4 l - 5,90 €
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

### 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 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 <sub>1,9,G</sub>	3,50 € / 6,50 €
<i>17 Vol. -%</i>	

## Rum

2 cl / 4 cl

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

## Longdrinks & Aperitifs

*mit 4 cl Spirituosen*

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

2 cl | 4 cl

Watzkes Hopfendropp'n 3,10 € / 5,90 €

*Milde Kräuterspirituose - 40 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.-%*



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 Manufakturflädchen 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<sub>A</sub> Ihrer Wahl 2,0 l 28,30 €  
3,0 l 35,90 €

Watzke Party-Fass 25,50 €  
 5 Liter gefüllt mit Watzke Bier<sub>A</sub> 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<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 33,50 €  
 4 verschiedene Sorten je 4 cl

Watzkes Wochenapotheke<sub>A</sub> 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<br>Weizen <sub>1</sub> , Roggen <sub>2</sub> , Gerste <sub>3</sub> , Hafer <sub>4</sub> ,<br>Dinkel <sub>5</sub> , Kamut <sub>6</sub> , Hybridstämme <sub>7</sub> | F) Soja und Sojaerzeugnisse<br>G) Milch und Milcherzeugnisse<br>H) Schalenfrüchte<br>Mandel <sub>1</sub> , Haselnüsse <sub>2</sub> , Walnüsse <sub>3</sub> , Pistazien <sub>4</sub> ,<br>Macadamianüsse <sub>5</sub> , Cashewnüsse <sub>6</sub> , Pekannüsse <sub>7</sub> ,<br>Paranüsse <sub>8</sub> , Queenslandnüsse <sub>9</sub> | J) Senf und Senferzeugnisse<br>K) Sesam und Sesamerzeugnisse<br>L) Schwefeldioxid und Sulfid<br>M) Lupine und Lupinerzeugnisse<br>N) Weichtiere<br>X) Flüssigraucharoma |
| B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse   | I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse  |   |
| C) Eier und Eierzeugnisse  |  |   |
| D) Fisch und Fischerzeugnisse  |  |   |
| E) Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse  |  |   |

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*