



  
WATZKE  
*Am Goldenen Reiter*

# 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 Goldenen Reiter

## Das Watzke am Goldenen Reiter

*Köstliches Watzke-Pils, deftige Spezialitäten und das unverwechselbare Watzke-Flair kann man hier genießen. Eine besondere Attraktion ist die Johannes-Glocke. Der Erstguss der Glocke, deren „Schwester“ in der Frauenkirche auf der gegenüberliegenden Elbseite die Stunden anzeigt, ertönt zu jeder vollen Stunde. Sie anzufassen, so heißt es, soll Glück bringen.*



*Das Restaurant bietet Platz für 140 Gäste, bei schönem Wetter laden knapp 400 Terrassenplätze zum Genießen der Köstlichkeiten und des unverbauten Blicks zur Altstadt und zur Frauenkirche ein.*

## 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 Goldenen Reiter*



Herzlich Willkommen *im Brauereiausschank Watzke am Goldenen Reiter*. Einem von vier Häusern der Watzkefamilie. Jedes Haus hat seine eigenen Spezialitäten. Hausgebranntes 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 hausgebrannten Bier. Hier wird Handwerk und Service mit viel Leidenschaft betrieben, das spürt und schmeckt man.

Wir kredenzen unseren Gästen neben unseren hausgebrannten "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>

0,3l 3,80 €

*Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert*

0,5l 5,10 €

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

*Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert*

1,0l 9,60 €

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

*Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten*

0,3l 4,30 €

### Watzke Bier für Zuhause

Watzke Party-Fass

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

5,0l 25,50 €

Watzke Bier im Siphon

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

1,0l 22,40 €

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.

Watzke am Goldenen Reiter - Hauptstraße 1 - 01097 Dresden  
Tel: 0351 81 06 820 - E-Mail: [hauptstrasse@watzke.de](mailto:hauptstrasse@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

am Goldenen Reiter

## MONTAG - Broilertag

1/2 Goldbroiler serviert mit Western Pommes, wahlweise:

traditionell gewürzt<sub>1</sub> | mit original Watzke BBQ-Sauce<sub>11,1,X</sub> | mit Sweet-Chili-Sauce<sub>4,11,1</sub>

dazu ein 0,3 Liter 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

monday - Broiler Day - a half golden broiler; served with western fries, optionally with:

traditionally seasoned / with original Watzke BBQ sauce / with sweet chili sauce

served with a 0.3 l Watzke beer or 0.2 l Coca Cola, Fanta, Sprite or table water

16,90 €

## DIENSTAG - Maßbiertag

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

tuesday - beer day - for all who want or can - one Maß Watzke beer (1 liter)

8,50 €

## MITTWOCH - Schnitzeltag<sub>1,5,8,11,12,A1-A5,C,G,E,J,L</sub>

paniertes Schweinerückenschnitzel mit Kräuterdrillingsen

und Buttermöhren an Portweinjus

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

wednesday - schnitzel day - breaded pork schnitzel with herb drillings and butter carrots on port wine jus

served with a 0.3 l Watzke beer or 0.2 l Coca Cola, Fanta, Sprite or table water

19,90 €

## DONNERSTAG - Brauertag

Hier genießen Sie günstig! Alle Watzke Biere<sub>A</sub> zum Sonderpreis

thursday is brewersday - enjoy for a small price. All of our homemade beers

at a special price

0,3 Liter - 3,50 €

0,5 Liter - 4,80 €

## DONNERSTAG - Watzke Wurstküchentag

hausgemachte Wurst des Monats aus *Watzkes Wurstküche* -

passend zum Monatsbier, 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! -

thursday - Watzke Wurstküche day - homemade sausage of the month from Watzke Wurstküche - mat-

ching the beer of the month, plus a 0,3 l Watzke beer or 0.2 l Coca Cola, Fanta, Sprite or table water

- only while stocks last! -

14,80 €

## SONNTAG - Wochen "Ente"<sub>3,5,8,A1,G,I,L</sub>

knusprig gebratene Ente frisch aus dem Ofen, dazu servieren wir

nach zünftiger Manier: Apfelrotkohl, Kartoffelkloß und feine Orangensoße

sunday is duck day - crispy roasted duck fresh from the oven,

served with red apple cabbage, dumpling and orange sauce

viertel Ente quarter of a duck / halbe Ente half of a duck

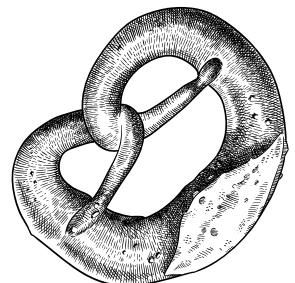
16,50 €/22,90 €



## Kleinigkeiten zum Bier

*snacks for a beer*

<b>Ofenfrische Brezel</b> <i>oven-fresh pretzel</i>	A1,G,E	2,00 €
<b>Watzkes Bierstange</b> <i>wholegrain breadstick</i>	A1-A3, E,G	4,50 €
...dazu eine Portion Butter <sub>G</sub> oder hausgemachter Schmalz <sub>3,15</sub> <i>...with butter or homemade lard</i>		1,50 €
<b>Watzkes Brotkorb</b> mit Treberbrot, Baguette und Brezel, dazu wahlweise Butter <sub>G</sub> oder Schmalz <i>bread basket with dark bread, baguette, pretzel, optionally with butter or lard</i>	2,3,A1-A5,E,F,G,H,K 🌱 <i>vegetarisch</i>	6,90 €
<b>Watzkes Bierbeißer</b> aus der <i>Watzke Wurstküche</i> (kaltgeräucherte Knackwurst) mit einer ofenwarmen Brezel <i>homemade Bierbeißer - cold smoked sausage - from our Watzke Wurstküche with an oven warm pretzel</i>	3,15,I,J,X	7,40 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b> knackige Blattsalate, marktfrisches Gemüse und rote Zwiebeln, abgerundet mit unserem Hausdressing <i>small mixed salad with crisp lettuce, market fresh vegetables and red onions, rounded off with our house dressing</i>	1,2,3,A1-A5,E,G,F,H,I,J,K 🌱 <i>vegetarisch</i>	7,50 €
<b>Nocke vom Owatzker</b> mit saurem Gemüse, roten Zwiebeln und ofenfrischer Brezel <i>dumpling of Owatzker with sour vegetables, red onions and ovenfresh pretzel</i>	3,5,11,A1-A5,G,I,J,L 🌱 <i>vegetarisch</i>	8,90 €





## Vorspeisen zum Bier

*appetizers for a beer*

### Rinderkraftbrühe

8,A1-A5,C,G,I

mit Gemüsestroh und Kräuterflädle

*beef broth with vegetable straw and herb pancakes*

7,90 €

### Würzfleisch vom Goldbroiler

1,A1-A7,D,E,F,G,I,L

mit Champignons, gratiniert mit Käse, dazu reichen wir Toast

*homemade chicken ragout - roasted chicken pieces in a mushroom sauce,  
gratinated with cheese and served with toast*

9,90 €

### Dresdner Kartoffelsuppe

2,3,7,11,15,A1-A5,G,EH,K,I,J,X

nach sächsischem Rezept, mit viel Wurzelwerk, ausgelassenen Speckwürfeln,  
frischen Kräutern und Dresdner Würstchen nach Wiener Art

aus *Watzkes Wurstküche*

*Dresden potato soup according to Saxon recipe with lots of root vegetables, bacon cubes, fresh herbs  
and Dresden sausages "Vienna style" from Watzkes Wurstküche*

**kleine Portion** *small portion* / **große Portion** *large portion*

7,90 € / 9,90 €








# Vegetarisches und Brotzeit

vegetarian dishes and snack time

## Gnocchi-Pfanne\*

2,3,8,A,G,H,I,K  *vegan*

mit roten Zwiebeln, Champignons, getrockneten Tomaten,  
an leichtem Pesto-Rahm

*vegetarian gnocchi pan with red onions, mushrooms, dried tomatoes,  
on light pesto cream*

15,90 €

## Spinatknödel

3,8,A1,C,G  *vegetarisch*

mit leichter Bergkäsesoße, Parmesan und Kresse

*spinach dumplings with light mountain cheese sauce, parmesan and cress*

16,90 €

## Käsespätzle\*

8,A1,C,EG  *vegetarisch*

verfeinert mit Bergkäse und Röstzwiebeln,  
dazu ein kleiner Blattsalat

*cheese spaetzle refined with mountain cheese and fried onions, with a small leaf salad*

16,90 €

## Hausgemachter Owatzker\*

3,5,11,A1-A5,G,J,L  *vegetarisch*

cremiger Aufstrich aus Brie, Frischkäse und Limburger,  
serviert mit roten Zwiebeln und frischem Treberbrot

*homemade Owatzker - creamy spread of Brie, cream cheese and Limburger,  
served with red onions and fresh dark bread*

13,50 €

## Deftiger Hackepeter\*

2,3,11,A1-A5,C,I,J,L

**ab 16:00 Uhr**

serviert mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Eigelb,  
Gewürzgurken, frischem Treberbrot und Butter

*fresh minced pork from 4PM served with chopped onions, capers, egg yolk,  
homemade gherkins, dark bread and butter*

14,90 €

## Watzkes Brotzeitbrett

3,7,8,11,15,A1-A5,C,EG,H,I,J,L,X

**ab 16:00 Uhr**

belegt mit verschiedenen wechselnden Wurst- und Käsespezialitäten

aus der *Watzke Wurstküche*, dazu reichen wir Butter, Schnellgurken,  
Treberbrot, Baguette und eine ofenfrische Brezel

*our Brotzeitplate from 4PM topped with a variety of different sausage and cheese specialties from the  
Watzke Wurstküche, served with butter, gherkins, dark bread, baguette and a oven fresh pretzel*

18,90 €



# Goldbroiler

*roasted chicken*

## 1/2 Goldbroiler - wie Sie ihn wünschen...

*a half roasted chicken as you like...*

---

... traditionell gewürzt <sub>1</sub> ... *traditionally seasoned* 13,90 €

---

... mit Sweet-Chili-Sauce <sub>4,11,L</sub> ... *served with sweet-chili-sauce* 14,90 €

---

... mit original Watzke BBQ-Sauce <sub>11,I</sub> ... *served with original Watzke BBQ-sauce* 15,50 €

---

## Zu Ihrem 1/2 Goldbroiler können Sie aus folgenden Beilagen wählen:

*choose from the following side dishes:*

---

Zwei Scheiben frisches Treberbrot <sub>A1,A2,H</sub> - *two slices of fresh dark bread* 1,50 €

---

Alle folgenden Beilagen - *all following sidedishes per portion* je 4,50 €

---

kleiner Blattsalat - *small leafsalad*

---

deftige Bratkartoffeln mit Speck - *hearty fried potatoes with bacon*

---

Western Pommes - *western fries*

---





# Watzkes Hausspezialitäten

*hearty dishes from Watzke*



## Ein Paar Weißwürste nach "Münchner Art" <sup>3,7,A1,G,E,I,J</sup>

aus der *Watzke Wurstküche* im Wurzelsud, mit Brezel und süßem Senf serviert

*a pair of white sausages from Watzkes Wurstküche "munich style" in a broth, with pretzel & sweet mustard* 8,90 €

## 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 €



## Watzkes Nr.1 <sup>2,3,7,11,A1,G,I,J,L</sup>

Unsere Beste aus der *Watzke Wurstküche*

Kalbsbratwurst mit Kartoffelpüree und Bratensoße

*veal sausage with mashed potatoes and gravy*

14,90 €

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



**...WIR FREUEN UNS AUF SIE!**



## Hauptgerichte

hearty dishes from Watzke

### Ofenfrischer Fleischkäse\*

2,3,4,7,11,15,A,C,E,G,I,J

aus der *Watzke Wurstküche*, serviert auf Bratkartoffeln

dazu ein kleiner Blattsalat, ein Setzei und süßer Senf

*meatloaf fresh from the oven - from the Watzke Wurstküche on fried potatoes*

*served with a small leaf salad, a fried egg and sweet mustard*

14,90 €

### Hausgemachte Haxensülze\*

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

mit deftigen Bratkartoffeln und Hausfrauensoße

*homemade knuckle of pork with hearty fried potatoes and sauce "housewife style"*

16,90 €

### Knusprige Schweinshaxe vom Hausmetzger

2,3,5,8,15,A1,A3,G

-ungepökelt- auf deftiger Bratensauce mit Sauerkraut und einem Kloß

*crispy pork knuckle from the house butcher -uncured-*

*served with gravy, sauerkraut and a dumpling*


**Halbe Haxe** - half knuckle of pork

18,90 €

**Ganze Haxe** - whole knuckle of pork

24,90 €

### Winterliche Blattsalatvariation\*

3,8,A1-A5,C,G,H3,L,J  *vegetarisch*

samt gerösteten Walnüssen, Parmesanhobeln, Treberbrotcroûtons


mit Hausdressing und Orangenhonig

*wintery leaf salad variation with roasted walnuts, parmesan slices, dark bread croutons*

*with homemade dressing and orange honey*

16,90 €

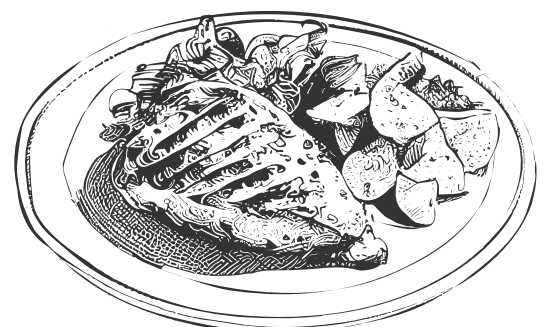
...wahlweise mit - optionally with

...rote Bete-Falafel <sub>A,F</sub> - beetroot falafel  *vegetarisch*

19,90 €

...geräuchertem Schinken <sub>15,X</sub> - smoked ham

21,50 €



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



## Hauptgerichte

*hearty dishes from Watzke*

### Schweineschnitzel\*

5,11,A1-A5,C,G,F,J,L

mit Kräuterdrillingen, Zitronenecke und Buttermöhren, dazu Portweinjus

*pork cutlet with small herb potatoes, lemon wedge and butter carrots, with port wine jus*

19,90 €

...mit hausgemachtem Würzfleisch<sub>A1,F,G,I,L</sub> überbacken

*...gratinated with homemade chicken ragout*

23,50 €

### Steak au four\*

1,8,A1,D,F,G,I,J

Schweinerückensteak mit hausgemachtem Watzke Würzfleisch überbacken,  
dazu Buttererbsen, Pommes frites und eine Zitronenecke

*pork steak gratinated with homemade chicken ragout and cheese,*

*served with buttered peas, french fries and a lemon wedge*

20,90 €

### Gebratene Maishähnchenbrust

2,3,8,A,G,H,J,K

auf mediterraner Gnocchi-Pfanne mit roten Zwiebeln, Champignons  
und getrockneten Tomaten

*roasted corn-fed chicken breast on a mediterranean gnocchi pan with red onions, mushrooms  
and dried tomatoes*

21,90 €

### Zart geschmorte Schweinebäckchen\*

3,5,8,12,15,A1,G,I,L

an Portweinjus, gereicht mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Rahmwirsing

*braised pork cheeks - tender braised pork cheeks with port wine jus,*

*served with truffled mashed potatoes and creamed savoy cabbage*

23,90 €

### Zarter Tafelspitz vom Weiderind\*

1,2,8,12,G,I

im Wurzelsud gegart mit Meerrettichsoße und Kräuterdrillingen

*tender boiled beef cooked in a root stock with horseradish sauce and small herb potatoes*

24,90 €



## Desserts

desserts

### Hausgebackener Kuchen im Glas

wechselnde Kuchen nach Laune der Bäckerin

*homemade cake in a jar - cakes according to the bakers whim*

5,90 €

### Hausgemachte Quarkkälchen 8,A1,C,E,G,H

nach sächsischem Rezept, in Zimtzucker gewälzt,

serviert mit Vanilleeis und hausgemachtem Apfelstampf mit einem Sahnetupfer

*homemade sweet dumpling, following the saxon recipe, rolled in cinnamon sugar,  
served with vanilla ice cream and homemade apple mash with a dab of cream*

7,90 €

### Vanille-Orangen-Crêpes 8,A1,C,E,G,H

frisch zubereitet mit Kirschragout, dazu Walnusseis

*vanilla-orange-crepes freshly prepared with cherry ragout, served with walnut ice cream*

7,90 €

### Hausgebackener Apfelstrudel 3,8,A1,C,E,G,H1,H2,I

ofenwarmer Apfelstrudel, bestäubt mit Puderzucker,  
dazu eine Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

*apple strudel - warm from the oven, dusted with powdered sugar,  
served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream*

8,90 €





## Beilagen und Extras

### Beilagen

Zwei Scheiben frisches Treberbrot<sub>A1,A2,H</sub> - *two slices of fresh dark bread* 1,50 €

---

**Alle folgenden Beilagen** - *all following sidedishes per portion* je Portion 4,50 €

---

kleiner Blattsalat - *small leaf salad*

---

deftige Bratkartoffeln mit Speck - *hearty fried potatoes with bacon*

---

Western Pommes - *western fries*

---

Kräuterdrillinge - *small herb potatoes*

---

### Extras

Schmalz / Butter<sub>G</sub>  
*lard / butter* je Portion 1,50 €

---

Setzei  
*fried egg* je Portion 1,20 €

---

Portweinjus / Hausdressing  
*port wine jus / house dressing* je Portion 1,50 €

---

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

---

Treberbrot - *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 €

## 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> , <b>Sprite.</b> 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 €
<b>LiFe</b> ® Apfelsaftschorle <sub>1</sub>	0,2 l - 3,10 € 0,4 l - 5,10 €
<b>ViOBiO LiMO</b> ® <i>Zitrone-Limette</i> <sub>2</sub>	0,3 l - 3,90 €
<b>ViO</b> ® 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>	
Ramazzotti	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 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 €

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 4 verschiedene Sorten je 4 cl	33,50 €
Watzkes Wochenapotheke <sub>A</sub> in edler Holzgeschenkebox gestärkt durch die Woche mit 7 verschiedene Sorten je 4 cl	48,50 €

### 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 Milchzeugnisse 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 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*