



Herzlich Willkommen

im Ball- und Brauhaus Watzke



Die Watzke-Familie - sächsische Tradition und Genuss

Watzke Ball- und Brauhaus in Mickten:

Hier wird das berühmte und erste unfiltrierte Stadtbier von Dresden gebraut. Es ist ein Muss für jeden Bierliebhaber.

Watzke am Goldenen Reiter in der inneren Neustadt:

Erleben Sie Dresden in einem gemütlichen Ambiente, typisch sächsische Gerichte in bester Lage, an einem der bekanntesten Wahrzeichen Dresdens.

Watzke am Ring in der Altstadt: Eine Kombination aus traditioneller sächsischer- und moderner Küche, die wahre Gaumenfreuden garantiert.

Die **Watzke Wurstküche** befindet sich in bester Innenstadtlage. Entdecken Sie handgefertigte Fleisch- und Wurstspezialitäten, die mit viel Liebe zum Detail zubereitet werden.

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.

Wir kredenzen unseren Gästen neben unseren hausgebrauten "Bierdauerbrennern", dem Watzke Pils, dem Altpieschner Spezial und dem Dresdner Hell 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!

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, unser Neuzugang das Dresdner Hell - prickelnd, erfischend und leicht bekömmlich und last but not least - 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

Watzke Bier

Watzke Pils_A

Watzke Altpieschner Spezial_A

Watzke Dresdner Hell_A **UNSER NEUES**

Watzke Monatsbier _A	0,3 l	3,80 €
<i>Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert</i>	0,5 l	5,10 €

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

Watzke Vierer Pfiff _A		
<i>Alle 4 Watzke Biere zum Verkosten</i>	4 x 0,1 l	5,10 €

Watzke Bier für Zuhause

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

Watzke Bier im Siphon	1,0 l	22,40 €
<i>Gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl</i>	2,0 l	28,30 €
	3,0 l	35,90 €

Nachfüllung	pro 1,0 l	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 - 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

Brennnesselbratwurst

Okt

DIE ALTPIESCHENER

rauchige Riesen-Bierbockwurst

Nov

DIE INDISCHE

Bratwurst mit roten Linsen, Curry / Masala und Kokosmilch

Dez

DIE GINVOLLE

Bratwurst mit alkoholfreiem Gin und Wacholder



Watzke Woche

im Ball- und Brauhaus Watzke

MONTAG - Hähnchenschaschlik -Tag A1,1,2 20,50 €

Hähnchenfleisch | Paprika | rote Zwiebel | Mango - Chili Sauce | Brot
dazu 0,3 Liter Watzke Bier_A bzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9} Fanta_{1,3} Sprite₃ oder Tafelwasser
- Nur solange der Vorrat reicht! -

chicken shashlik day - chicken | paprika | red onion | mango - chili sauce | bread plus 0.3 liters of Watzke beer or 0.2 liters of Coca Cola, Fanta, Sprite or bottled water - only while stocks last! -

DIENSTAG - Maßbier -Tag 8,50 €

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

for all who want or can - a Maß Watzke Beer (1 liter)

MITTWOCH - Backhendl -Tag A1,C,F,I,J,2,3,11 18,20 €

Hähnchenschenkel | Panko - Panade | Kartoffelsalat | Kürbiskernöl
dazu 0,3 Liter Watzke Bier_A bzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9} Fanta_{1,3} Sprite₃ oder Tafelwasser
- Nur solange der Vorrat reicht! -

baked chicken day - chicken thigh | panko breading | potato salad | pumpkin seed oil plus 0.3 liters of Watzke beer or 0.2 liters of Coca Cola, Fanta, Sprite or bottled water - only while stocks last! -

DONNERSTAG - Brauer -Tag 0,3 Liter - 3,50 €

Hier genießen Sie günstig!

0,5 Liter - 4,80 €

Alle Watzke Biere_A zum Sonderpreis

brewer's day - Here you can enjoy cheap! All Watzke beers at a special price

DONNERSTAG - Watzke-Burger -Tag A1,C,F,G,J,K,1,2,3,11 19,90 €

hausgemachtes Rindfleischpatty (200gr) aus unserer *Watzke Wurstküche* | Sesam Bun |
Eisbergsalat | pikante Cocktailsauce | saure Gurke | Tomate | Pommes frites |
+ Cheddarkäse (+1€ Aufpreis)

dazu 0,3 Liter Watzke Bier_A bzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9} Fanta_{1,3} Sprite₃ oder Tafelwasser

- Nur solange der Vorrat reicht! -

burger day - homemade beefpatty (200gr) from our Watzke Wurstküche | sesame bun | iceberg lettuce | spicy cocktail sauce | pickled cucumber | tomato | french fries | +Cheddar plus 0.3 liters of Watzke beer or 0.2 liters of Coca Cola, Fanta, Sprite or bottled water - only while stocks last! -

FREITAG - Fassbier -Tag 38,50 €

5 Liter Watzke Bier_A zum Selberzapfen

draught beer day - 5 liters of Watzke Beer to tap yourself

SONNTAG - Kalbsbraten -Tag A1,G,I,J,L,15 23,90 €

Geschmorter Kalbsbraten | Rotweinjus | Speckbohnen | Petersilienkartoffeln

- Nur solange der Vorrat reicht! -

roast veal day - braised roast veal | red wine jus | bacon beans | parsley potatoes - only while stocks last! -



Vorspeisen und Kleinigkeiten zum Bier

appetitifs and snacks for a beer

Laugenbrezel ^{A1,2,3,11} 2,10 €
lye pretzel

Watzkes Bierstange ^{A1-A3,G,K,H3} 4,50 €
large wholegrain breadstick

Schnellgurken ^J 4,90 €
quick pickled cucumber

Watzkes Brotkorb ^{A1-A3,H3,2,3,11} 5,00 €
Hausbrot | Baguette | Laugenbrezel
Watzkes bread basket - house bread | baguette | lye pretzel

wir empfehlen dazu:

we recommend:

... eine Portion Butter ^G 1,50 €
... a portion of butter

... eine Portion Frischkäse ^{G,2,3} 1,90 €
... a portion of cream cheese

... eine Portion Leberwurst ^{G,J,2,3} 2,50 €
... a portion of liver sausage

... eine Portion Avocadocreme ^{G,2,3} 2,50 €
... a portion of avocado cream

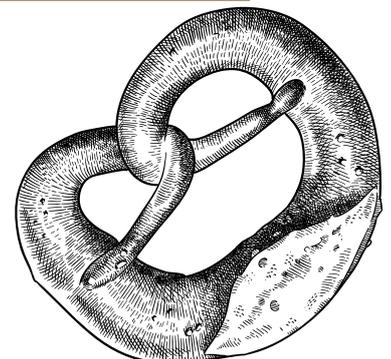
... eine Kugel Owatzker ^{G,2,3} 2,50 €
... one scoop owatzker

Watzkes Bierbeißer ^{A1,G,I,J,X2,3,11,15} 7,40 €

kaltgeräucherte Knackwurst aus der *Watzke Wurstküche* | Brezel
cold-smoked Knackwurst from the Watzke sausage kitchen | Pretzel

Dreierlei zum Bier ^{A1,G,2,3,11} 8,90 €

Laugenbrezel | Butter | Frischkäse | Avocadocreme
three things with beer - lye pretzel | butter | cream cheese | avocado cream





Warme Vorspeisen und Suppen

warm appetizers and soups

Pikante Zitronengrassuppe A1,E,I,2,3 6,90 €

Zitronengras | Kokosmilch | grünes Curry
spicy lemongrass soup - lemongrass | coconut milk | green curry

wahlweise mit Garnele 3,00 €
optionally with prawn

Soljanka A1-A3,E,I,J,2,3,7,11,15 7,20 €

Wurststreifen | Paprika | Zwiebel | Gewürzgurke | Zitrone | Kräuterschmand | Brot
Solyanka - sausage strips | paprika | onion | gherkin | lemon | herb sour cream | bread

Watzkes Würzfleisch A1,D,E,G,I,J,L 9,90 €

Hähnchenfleisch | Champignons | Cremesauce | geriebener Käse | Zitrone | Toast
Watzkes Würzfleisch - chicken | mushrooms | cream sauce | grated cheese | lemon | toast





Aus der Kalten Küche

cold dishes

Tomate-Mozzarella im Weckglas A1,C,EJ,L,1,2,3 8,90 €

Tomate | Mozzarella | Pesto | Pinienkerne | Grissini | Balsamicoessig
tomato and mozzarella cocktail - tomato | mozzarella | pesto | pine nuts | breadsticks | balsamic vinegar

Strammer Max A1-A3,C,E,G,H3I,J,L,2,3,15 12,50 €

Schwarzbrot | Butter | Kochschinken aus unserer *Watzke Wurstküche* |
Spiegelei | Gewürzgurke | Zwiebelringe
Strammer Max - dark bread | butter | cooked ham from our Watzke Wurstküche | fried egg | gherkin | onion rings

Owatzker A1,F,G,J,L,2,3 12,90 €

Brie | Butter | Paprika | Laugenbrezel | Salat | Gewürzgurke
owatzker - Brie | butter | paprika | lye pretzel | salad | gherkin

Wurstsalat A1,F,G,H3,J,L,2,3,4,7,11,15 13,90 €

feiner Fleischkäse aus unserer Watzke *Watzke Wurstküche* | Marinade |
Gewürzgurke | Butter | Schwarzbrot | Zwiebel
sausage salad - fine meatloaf | marinade | gherkin | butter | dark bread | onion

Sommersalat A1,E,J,L 14,20 €

gezupfter Blattsalat | Tomate | Gurke | Paprika | Dressing | Sonnenblumenkerne
summer salad - plucked lettuce | tomato | cucumber | paprika | dressing | sunflower seeds

wahlweise mit:

optionally with:

... gebackenen Champignonköpfen A1,C 7,60 €

... baked mushroom caps

... gebratenen Hähnchenstreifen 7,80 €

... roasted chicken slices

... 3 Garnelen 8,60 €

... three prawns

Pinsa A1,C,F,GJ,L,2,3,15 19,80 €

Pinsabrot | Kräuterpesto | Rucola | sächsischer Käse |
Kochschinken aus unserer *Watzke Wurstküche*
pinsa - pinsa bread | herb pesto | rocket salad | saxon cheese | cooked ham from our Watzke Wurstküche

Pinsa ist eine ital. Spezialität, ähnlich zur Pizza, aber mit einem bekömmlicheren, luftigen Teig aus Weizen-, Reis- und Sojamehl, der lange fermentiert. Sie ist außen knusprig, innen fluffig und besonders aromatisch.

Pinsa is an italian Pinsa is an Italian specialty, similar to pizza, but with a more digestible, airy dough made from wheat, rice and soy flour, which ferments for a long time. It is crispy on the outside, fluffy on the inside and particularly aromatic.



Bestes aus eigener Herstellung

selection of our own production



Ein Paar Weißwürste nach "Münchner Art"

A,C,E,F,G,J,K,L,M,2,3,7,11

8,90 €

Wurzelsud | Gemüsestreifen | Weißwürste aus der *Watzke Wurstküche* |
süßer Senf | Laugenbrezel

pair of "Munich-style" white sausages - root broth | vegetable strips | white sausages from the Watzke sausage kitchen | sweet mustard | lye pretzel

Watzkes Monatswurst

13,90 €

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*

Hausgemachter Fleischkäse

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

14,50 €

Fleischkäse aus der *Watzke Wurstküche* | Kartoffelsalat | Spiegelei | Blattsalat
meat loaf from the Watzke Wurstküche | potato salad | fried egg | leaf salad



Currywurst

A1,G,I,J,L,2,3,7,9,15

15,90 €

Kalbsbratwurst (unsere No.1) aus der *Watzke Wurstküche* | Currysauce | Pommes frites
currywurst - veal sausage (our No.1) from Watzke Wurstküche | curry sauce | French fries

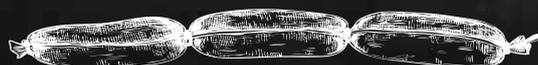
GENIESSEN SIE UNSERE HAUSEIGENEN SPEZIALITÄTEN ZUHAUSE

Schon gewusst? In unserem Restaurant am Dr. Külz-Ring betreiben wir unsere eigene Wurstküche – für hausgemachte Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Achten Sie auf *Watzke Wurstküche* – hier wissen Sie, woher es kommt!

Das Beste: Viele unserer Spezialitäten können Sie mit nach Hause nehmen – einfach online, per Flyer im Restaurant oder über den QR-Code bestellen: watzke.de/spezialitaeten.

Hausgemachte Delikatessen und Wurstspezialitäten: Watzkes Weißwurst
Münchner Art, Mango-Curry oder Käse-Spinat Bratwurst, unsere prämierte
Kalbsbratwurst, Blut+Leberwürstchen, Soljanka im Glas, Bierbeißer Rohwurst/
Knacker, Hausmacher Leberwurst im Glas, Würzfleisch im Glas





Herzhaftes aus der Watzkeküche

hearty dishes from Watzke

Eisbeinsülze* C,D,E,G,I,J,2,3,11,15 16,90 €

Schweinshaxe | Aspik | Möhre | Gewürzgurke | Zwiebel | Bratkartoffeln |
Remoulade | Blattsalat

Eisbeinsülze - pork knuckle | aspic | carrot | gherkin | onion | fried potatoes | remoulade sauce | lettuce

Watzkes Schweineschnitzel* A1,C,G 18,50 €

paniertes Schweinerückenschnitzel | Bundmöhren | Bratkartoffeln | Zitrone

Watzkes pork schnitzel - breaded pork loin schnitzel | bunched carrots | fried potatoes | lemon

Steak au four* A1,D,E,G,I,L,2,3 20,90 €

Schweinerückensteak | Hähnchenwürfel | Champignons | Cremesauce |
Käse *gratiniert* | Erbsen | Pommes frites | Zitrone

*steak au four - pork loin steak | chicken cubes | mushroom | cream sauce |
cheese au gratin | peas | french fries | lemon*

Kalbsragout A1,C,G,I,J,L 23,60 €

Kalbskeule | Rotwein | Wurzelgemüse | Champignons | Böhmisches Knödel

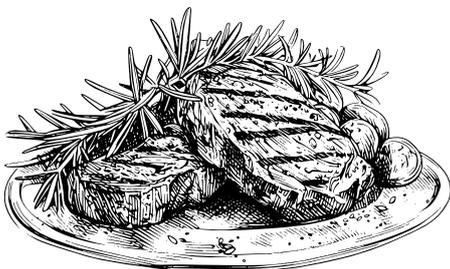
veal stew - leg of veal | red wine | root vegetables | mushrooms | Bohemian dumplings

Knusprige Hinterhaxe vom Hausmetzger A1,A3,G,I,J,L,2,3,5 24,90 €

gepökelte Schweinehaxe | Specksauerkraut | Kartoffelkloß |
Bröselbutter | Bratensauce

cured pork knuckle | bacon sauerkraut | potato dumpling | breadcrumb butter | gravy

Halbe Haxe - half knuckle of pork 18,90 €



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



Vegetarisches Veganes

vegetarian, vegan dishes

Ofenkartoffel ^{G,J,L} 13,90 €
Riesenkartoffel | Schmand | Blattsalat | Dressing
baked potato - giant potato | sour cream | leaf salad | dressing

Semmelknödel* ^{A1,C,E,G,I,L} 14,90 €
drei Semmelknödel | Rahmchampignons | Kräuter
bread dumplings - three bread dumplings | creamed mushrooms | herbs

Gemüse-Curry* ^{A1,F,I,2,3} 15,20 €
Karotte | rote Zwiebel | Zucchini | Lauch | Paprika Pimentos | Kokosmilch
geräucherter Tofu | gebratene Sojasprossen | Basmati Reis | gebackene Glasnudeln
*vegetable curry - carrot | red onion | zucchini | leek | paprika pimentos | coconut milk | smoked tofu |
fried bean sprouts | basmati rice | baked glass noodles*

Linguine* ^{A1,C,G,I,2,3,13} 15,50 €
Linguine | mediterranes Gemüse | Sahne | mariniertes Rucola | Parmesan Cracker
Linguine - Linguine | mediterranean vegetables | cream | marinated rocket salad | Parmesan crackers

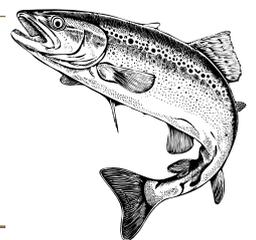
Fisch

fish dish

Räucherlachs ^{A1,C,E,G,I,J,L,2,3,15} 17,90 €
Tatar vom Räucherlachs | Rösti | Guacamole | Blattsalat

Forelle Müllerin Art ^{A1,G,J} 19,90 €
Forelle im Ganzen | Butter | Zitrone | Petersilienkartoffeln | Blattsalat
trout Müllerin style - trout whole | butter | lemon | parsley potatoes | leaf salad

Ofenkartoffel mit Räucherlachs ^{C,E,G,I,J,L,2,3,15} 21,90 €
Riesenkartoffel | Schmand | Scheiben vom Räucherlachs | Blattsalat | Dressing
baked potato with salmon - giant potato | sour cream | slices of smoked salmon | leaf salad | dressing



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



Desserts

desserts

Eiskaffee C,E,G,H,1 6,50 €
eine Kugel Vanilleeis und Schlagsahne
one scoop of vanilla ice cream and whipped cream

Eisschokolade C,E,G,H,1 6,50 €
eine Kugel Schokoladeneis und Schlagsahne
iced chocolate with chocolate ice cream and whipped cream

Hausgemachte Quarkkälchen* A1,C,G,H1-H8,L,1,5 7,90 €
Kartoffel | Quark | Rosinen | Apfel | Sahne | Vanilleeis
homemade Quarkkälchen - potato | quark | raisins | apple | cream | vanilla ice cream

Mascarpone Creme A1,C,E,FG,H1-H8,Alkohol 8,50 €
Mascarpone | Schwarzwaldkirschen | Amarettinis
Mascarpone cream - Mascarpone | Black Forest cherries | Amarettinis

Schwedeneisbecher A1,C,E,FG,H1-H8,2,11, Alkohol 9,20 €
Vanilleeis | Apfelmus | Eierlikör | Sahne | Waffel
swedish sundae - vanilla ice cream | apple sauce | egg liqueur | whipped cream | waffle

Erdbeerbecher A1,C,E,FG,H1-H8,2,11 9,50 €
Erdbeereis | Schokoladeneis | Walnusseis | Erdbeerragout | Sahne | Waffel
strawberry sundae - strawberry ice cream | chocolate ice cream | walnut ice cream | strawberry ragout | cream | waffle



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



Beilagen und Extras

Beilagen

zwei Scheiben Hausbrot A1,A2,H - *two slices of dark bread* 2,60 €

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

Bundmöhren - *bunched carrots* | Rahmchampignons - *creamed mushrooms* | Ratatouille

Buttererbsen - *buttered peas* | Specksauerkraut - *bacon sauerkraut*

Pommes frites - *french fries* | Klöße - *potato dumplings* | Böhmisches Knödel - *bohemian dumplings*

Kartoffel-Gurken-Salat - *potato cucumber salad* | Linguine | Petersilienkartoffeln - *parsley potatoes*

Zwiebelbratkartoffeln - *fried onion potatoes*

Extras

Setzei
fried egg je Portion 1,50 €

Bratensauce | Hausdressing
roast sauce / house dressing / ceasar dressing je Portion 1,50 €

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

Menübox zur Mitnahme von Speisen
menu box to take away food - disposable or reusable

Einwegbox (*disposable box*) je Box 0,50 €

Mehrweg-Pfand-Box (*reusable and returnable box*) je Box 10,00 €

Umbestellungen müssen wir mit **1,00 € Aufpreis** in Rechnung stellen!
Bitte bedenken Sie das Beilagen *keine vollwertigen Mahlzeiten* sind



Unser Watzke 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. 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

hopfenblumiges, feinherbes,
untergäriges Vollbier

Farbe:	strohgelb bis goldgelb
Geruch:	geringe Malznote, stark ausgeprägter Hopfengeruch
Geschmack:	hopfenaromatisch, süffig
Biergattung:	untergäriges Vollbier
Stammwürze:	12,8 °Plato
Alkoholgehalt:	5,0 - 5,2% Vol.

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. 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.

Unsere Empfehlung:

Ein kleines Pils pur als Aperitif oder mit einem Spritzer Aperol; perfekt zu Salaten, Geflügelgerichten und Pasta

Dieses Bier von hier, aus einer der Kornkammern Europas, ist sehr dem Malz zugetan. Malz, als Seele des Bieres, hat sehr viele angenehme Aromen. Diese gehen von Schokolade über Nougat, von geröstetem Brot über Karamell bis ins Nussige. Im Antrunk durchaus etwas spritzig, im Mundgefühl sehr rund und warm. Der Geschmack ist angenehm süß mit einem Hauch von Röstaromen, was den Wunsch auf etwas Süßes weckt.

Unsere Empfehlung:

ideal zu Sauerbraten, Wildgerichte und Steak

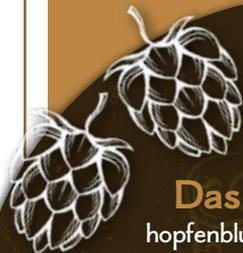


Altpieschner Spezial

Kein Altbier!

untergäriges Vollbier mit ausgeprägter
Malz- und Karamellnote

Farbe:	goldgelb bis goldbraun
Geruch:	malzblumig
Geschmack:	leichter Karamellgeschmack
Biergattung:	untergäriges Vollbier
Stammwürze:	13,5 °Plato
Alkoholgehalt:	5,2 - 5,4% Vol.



UNSER NEUES

Das Dresdner Hell

hopfenblumiges, dezent feinherbes,
untergäriges Vollbier

Farbe:	strohgelb
Geruch:	leicht malzig mit angenehm grasigen Hopfenaromen
Geschmack:	dezente, feinherbe Hopfennote, ausgewogen mild
Biergattung:	untergäriges Vollbier
Stammwürze:	11,5 °Plato
Alkoholgehalt:	4,7% Vol.

Im Glas kommt das Dresdner Hell mit einer im Sonnenlicht glänzenden, strohgelben Opazität. In diesem Bier verbindet sich die Ausgewogenheit von Malz und Hopfen, getreu dem Motto nicht zu viel und nicht zu wenig. Der leicht würzig-grasige Geruch enthält eine Brise von frischen Birnen welche sich mit einer sanften Note von Quitten verbindet. Im Antrunk entdeckt unsere Zunge eine dezente Süße, mit einem Anflug von Getreide und Weißbrotnoten und eine schöne Rezens. Abgerundet wird das Ganze mit einem feinen Zitrusaroma des Hopfens, sowie einer milden Bittere im Abgang. Diese Kombination macht Lust auf den nächsten köstlichen Schluck Dresdner Hell.

Unsere Empfehlung:

Watzkes klare Empfehlung zur Brotzeit, Gemüse- oder leichten Geflügelgerichten



Watzke Bier & Alkoholfreies

beer & soft drinks

Watzke Bier

Watzke Pils_A 0,3 l - 3,80 €
hausgebraut und unfiltriert 0,5 l - 5,10 €

Altpieschner Spezial_A 0,3 l - 3,80 €
hausgebraut und unfiltriert 0,5 l - 5,10 €

Dresdner Hell_A **UNSER NEUES** 0,3 l - 3,80 €
hausgebraut und unfiltriert 0,5 l - 5,10 €

Watzke Monatsbier_A 0,3 l - 3,80 €
hausgebraut und unfiltriert 0,5 l - 5,10 €

Watzke „Vierer-Pfiff“_A 4 x 0,1 l - 5,10 €
Alle 4 Watzke Biere zum Verkosten!

Watzke Bier_A im Maßkrug 1,0 l - 9,60 €
hausgebraut und unfiltriert

Watzke Bier_A im Tischfaß 5,0 l - 41,00 €
hausgebraut und unfiltriert

Alkoholfreie Biere

Radeberger_A Pilsner 0,33 l - 4,20 €
alkoholfrei

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

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

Alkoholfreier Longdrinks

Gin Tonic₁₀ 0,25 l - 7,20 €
Tanqueray alkoholfrei
und Oppacher Tonic Water

DÉJÀVU Tonic₁₀ **NEU** 0,25 l - 7,20 €
Oriental Déjàvu alkoholfrei
und Oppacher Tonic Water

DÉJÀVU Wildberry **NEU** 0,25 l - 7,20 €
Déjàvu alkoholfrei
und Wildberry

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 €

Tonic Water₁₀ 0,25 l - 3,40 €
Bitter Lemon_{3,10}
Ginger Ale₁

Almdudlec **NEU** 0,35 l - 3,70 €

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

 Coca-Cola_{1,3,9} 0,2 l - 3,10 €

 Fanta_{1,3} 0,4 l - 5,10 €

Sprite. Sprite₃

 Coca-Cola zero_{1,3,4} 0,33 l - 3,90 €

liFe Apfelsaftschorle₁ 0,2 l - 3,10 €
0,4 l - 5,10 €

ViOBiO LiMO[®] 0,25 l - 3,90 €
Zitrone-Limette₂

ViO[®] SCHORLE 0,25 l - 3,90 €
Johannisbeere

Rhabarberschorle 0,25 l - 3,50 €

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 €
Pott Kaffee	4,00 €
Latte Macchiato _G	4,30 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Cappuccino _G	4,00 €
Milchkaffee _G	4,30 €
Heiße Schokolade _{E,G} ohne Sahne	4,00 €
Heiße Schokolade _{E,G} mit Sahne	4,50 €
Heiße Schokolade _{E,G} mit Schuß (Rum)	6,20 €
Heiße Schokolade _{E,G} 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 Mittelasiens mit zartsüßer Naturalnote und angenehm herbem Aroma





Wein

wine

Weißwein

Watzkes Hauswein - weiß

0,2 l - 5,90 €

0,5 l - 14,50 €

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.

Discover our fine house wine, a harmonious addition to a variety of culinary delights. Made from carefully selected grapes and with a fine taste, it is always the perfect accompaniment to your meal.

Proschwitz für Watzke Weißweincuveé

0,2 l - 8,70 €

0,75 l - 31,50 €

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

Schloß Proschwitz/Saxony; with a colorful bouquet of floral aromas and elegant lightness, dry

Grüner Veltliner - Sandgrube 13

0,2 l - 7,50 €

0,75 l - 26,50 €

Winzer Krems, Kremstal (Niederösterreich); leuchtend gelbe Platinfarbe, elegant trockenes Geschmacksbild mit feinsten Balance, Anklänge von Apfel; trocken

Winzer Krems, Kremstal (Lower Austria); bright yellow platinum color, elegant dry taste with fine balance, hints of apple; dry

Riesling - Einblick N°1

0,2 l - 8,80 €

0,75 l - 31,50 €

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

Köwerich Winery; Riesling, light, tangy, harmonious, bouquet of peaches; medium dry

Sissi & Franz

0,2 l - 6,90 €

0,75 l - 24,50 €

Weingut Hammel & Cie, Pfalz; Cuvée aus Rivaner, Silvaner & Scheurebe, Aromen von Äpfeln, Birnen und Grapefruit, aromatisch, dichte Frucht; lieblich

Winery Hammel & Cie, Palatinate; Cuvée of Rivaner, Silvaner & Scheurebe, aromas of apples, pears and grapefruit, aromatic, dense fruit; sweet





Wein

wine

Roséwein

Watzkes Hauswein - rosé

0,2 l - 5,90 €

0,5 l - 14,50 €

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.

Watzke's house wine - rosé - Discover our fine house wine, a harmonious addition to a variety of culinary delights. Made from carefully selected grapes and with a fine taste, it is always the perfect accompaniment to your meal.

Proschwitz für Watzke - rosé

0,2 l - 8,70 €

0,75 l - 31,50 €

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

Schloß Proschwitz/Saxony; light rosé with fine aromas of wild berries, wonderful drinking flow; dry

Sissi & Franz - rosé

0,2 l - 6,90 €

0,75 l - 24,50 €

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

Winery Hammel & Cie, Pfalz; cuvée of Portugieser, Dornfelder and Pinot Noir; aromas of cherry, pomegranate and violets, lots of charm and a long finish; sweet

Rotwein

Primitivo del Salento IGT

0,2 l - 6,50 €

0,75 l - 23,90 €

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

Apulia, Italy; strong ruby red wine with a full and velvety taste; dry

Weinschorle

weiß, rosé, rot

0,2 l - 4,90 €

Sekt

Watzke Sekt Hausmarke 0,1 l - 4,90 €

Jahrgangssekt; trocken 0,75 l - 29,50 €

Watzke sparkling wine house brand; dry





Cocktails, Spirituosen & Co.

cocktails, spirits & co.

Biercocktails

Bier Royal 0,3l - 6,90 €
*Crème de Cassis₁, Red Orange₁,
Sekt und Watzke Pils_A*

Limettentraum 0,3l - 6,90 €
*Limette, Rohrzucker, Lime Juice,
Triple Sec und Watzke Pils_A*

Whisky/Whiskey

im Bugatti Kelch

Blended Irish Whiskey 4,70 € | 8,90 €
*Jameson Crested Ten₁
40% Vol.*

Rum

Don Papa 4,20 € | 7,90 €
40% Vol.

Korn / klare Brände

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.

Likör

Baileys Irish Cream_{1,9,G} 3,50 € | 6,50 €
17% Vol.

Longdrinks & Aperitifs

mit 4 cl Spirituosen

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

Wodka Cola_{1,3,9} 0,25 l - 7,90 €
mit Moskovskaya Wodka

Wodka Bitter Lemon_{3,10} 0,25 l - 7,90 €
mit Moskovskaya Wodka

Campari Soda₁ 0,25 l - 7,90 €

Campari Orange 0,25 l - 7,90 €

Lillet Wild Berry 0,25 l - 8,50 €

Aperol Spritz 0,25 l - 8,50 €

Gin Tonic₁₀ 0,25 l - 8,90 €
mit Tanqueray Gin

Bitter & Kräuterhalb bitter

Becherovka 3,50 € | 6,50 €
38% Vol.

Ramazzotti 3,50 € | 6,50 €
30% Vol.

Fernet Branca 3,50 € | 6,50 €
39% 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 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_A 38% Vol.

Weizenbierbrand_A 38% Vol.

Honigbräubrand_A 38% Vol.

Weizenbockbrand_A 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

Watzkes Bieruhr 19,90 €
das Geschenk für die Bierliebhaber von Welt. Den Trend nicht verpassen, und im Biergarten neidische Blicke auf sich ziehen!

Watzke Siphons 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 25,50 €
5 Liter gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl

Watzke Bierseidel 4,60 €
0,3 Liter

Watzke Bierseidel 5,20 €
0,5 Liter

Watzke Willibecher 4,80 €
0,5 Liter *Watzke Original Edition*
20 Jahre Watzke am Goldenen Reiter - Jubiläumsedition 5,70 €
10 Jahre Watzke Wurstküche - Jubiläumsedition 5,70 €

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 €
 Watzkes Bierbrände_A in edler Holzgeschenkebox 33,50 €
mit 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 Allergene

- | | | |
|--|--|---|
| A) Glutenhaltiges Getreide
Weizen ₁ , Roggen ₂ , Gerste ₃ , Hafer ₄ ,
Dinkel ₅ , Kamut ₆ , Hybridstämme ₇ | F) Soja und Sojaerzeugnisse
G) Milch und Milcherzeugnisse
H) Schalenfrüchte
Mandel ₁ , Haselnüsse ₂ , Walnüsse ₃ , Pistazien ₄
Macadamianüsse ₅ , Cashewnüsse ₆ , Pekannüsse ₇
Paranüsse ₈ , Queenslandnüsse ₉ | J) Senf und Senferzeugnisse
K) Sesam und Sesamerzeugnisse
L) Schwefeldioxid und Sulfit
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 | | |