



# 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*





# Herzlich Willkommen

*in der Watzke Wurstküche*

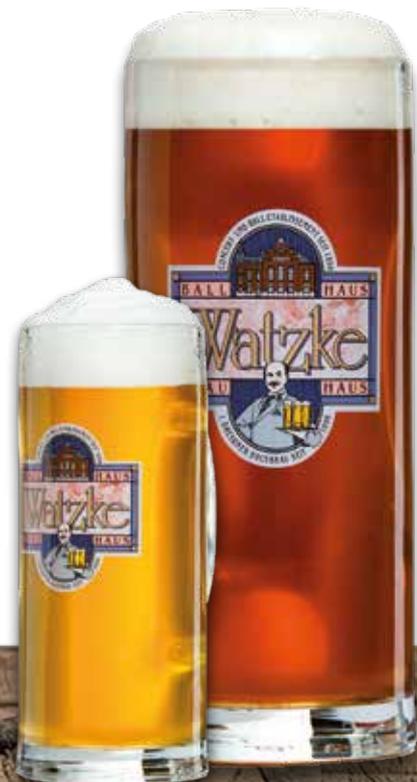
## Herzlich Willkommen in der Watzke Wurstküche

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



Was aber, wenn Hunger und Durst gestillt sind und der Heimweg ansteht? Richtig - einfach unsere besten Erzeugnisse mit nach Hause nehmen! Ob Bockbierschinkenwurst, Lyoner, Soljanka oder unsere Bratwürste - sämtliche hausgemachten Produkte sind auch zum Mitnehmen gedacht. So können Sie Freunde und Familie davon überzeugen, dass es eine gute Idee ist, demnächst einen Abstecher in die Wurstküche zu machen.

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





# Herzlich Willkommen

*in der Watzke Wurstküche*



## Die Watzke-Familie - sächsische Tradition und Genuss

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

### **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.

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. Dazu, last but not least, unser Monatsbier, jeden Monat frisch produziert eine besondere Spezialität für gaumenfreudige Entdecker. Je nach Saison gibt es ein besonderes Bier und eine ausgenommen exquisite Fleisch- oder Wurstspezialität, die von unseren Brauern, Fleischern und Köchen aufeinander abgestimmt werden. Also immer wieder ein guter Grund vorbeizuschauen!

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und wohl bekomms!

Typisch Dresden  
- Typisch Watzke





# Typisch Dresden - Typisch Watzke



## Dresden ist schön im Watzke

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

## Unsere Biere sind alle naturbelassen,

was bedeutet, dass wir unsere Biere weder filtrieren, noch thermisch behandeln oder anderweitig haltbar machen und es optisch zu einer leichten bis starken Trübung kommt. Die mit viel Liebe ausgesuchten Rohstoffe bleiben somit auch nach dem Brauvorgang weiterhin in all ihrer Natürlichkeit in unseren Bieren erhalten und machen es zu einem Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Wohl Bierkomms!

### Watzke Bier

Watzke Pils<sub>A</sub>

Watzke Altpieschner Spezial<sub>A</sub>

Watzke Dresdner Hell<sub>A</sub> **UNSER NEUES**

Watzke Monatsbier<sub>A</sub> 0,3 l 3,80 €

*Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert* 0,5 l 5,10 €

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

*Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert* 1,0 l 9,60 €

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

*Alle 4 Watzke Biere zum Verkosten* 4x 0,1 l 5,10 €

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

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

*Alle Preise in der Karte sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer deklarierten Speisekarte.*



# Spezialitäten 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

*Es handelt sich hierbei um eine Listung unserer Monatsprodukte.  
Folglich sind diese auch nur in den entsprechenden Monaten erhältlich.*



# Watzke Woche

in der Wurstküche

**MONTAG – Tatar - Tag** A1-7,C,G,J,K,2,3,7,9,11 **18,90 €**

frischer Tatar, serviert mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Eigelb, hausgemachten Schnellgurken, frischem Brot und Butter

dazu 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

- Nur solange der Vorrat reicht! -

*fresh tartare, served with chopped onions, capers, egg yolk, homemade gherkins, fresh bread and butter plus 0.3 liters of Watzke beer, or 0.2 liters of Coca Cola, Fanta, Sprite<sub>3</sub> or bottled water*

**DIENSTAG – Maßbier - Tag** **8,50 €**

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

*for all those who want or can, a Maß ( 1 litre) of Watzke beer*

**DIENSTAG – Frische Grobe** G,I,J,X 2,3,11,15 **12,40 €**

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

*homemade fresh coarse bratwurst, freshly produced in our sausage kitchen only on this day, unblanched, served with Spreewald bacon sauerkraut and mashed potatoes - only while stocks last -*

**MITTWOCH – Faßbier - Tag** **38,50 €**

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

*draught beer - day 5 liter Watzke Bier for self-tapping*

**MITTWOCH – Watzke Wurstküchen - Tag** **14,80 €**

unsere hausgemachte Wurst des Monats passend zum Monatsbier

dazu 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

- Nur solange der Vorrat reicht! -

*our homemade sausage of the month to go with the beer of the month plus 0.3 liters of Watzke beer<sub>A</sub> or 0.2 liters of Coca Cola<sub>1,3,9</sub>, Fanta<sub>1,3</sub>, Sprite<sub>3</sub> or bottled water*

**DONNERSTAG – Brauer - Tag**

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

0,3 l - 3,50 €

0,5 l - 4,80 €

*here you can enjoy cheap! all Watzke beers at a special price*

**DONNERSTAG – Schnitzel - Tag** 15,A1,G,I,J,L,X 2,3,4 **20,90 €**

wechselnde Schnitzelgerichte

dazu 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

*Schnitzel day - changing schnitzel dishes plus 0.3 liters of Watzke beer<sub>A</sub> or 0.2 liters of Coca Cola<sub>1,3,9</sub>, Fanta<sub>1,3</sub>, Sprite<sub>3</sub> or bottled water*

**SAMSTAG – Watzkes Sonderbier - Tag** **0,3 l - 3,50 €**

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

0,5 l - 4,80 €

-Nur solange der Vorrat reicht-

*the special beer at a special price - Only while stocks last -*



## Vorspeisen und Suppen

*snacks and soups*

**Möhren-Mango-Suppe** A1,F,G,I,K  **vegetarisch** 7,50 €  
 mit mariniertem Feta und frischem Baguette  
*carrot and mango soup - with marinated feta and fresh baguette*

**Soljanka nach "Wurstküchen Art"** A1-A7,E,G,H,I,K,X,1,2,3,4,7,11,15 7,90 €  
 die beliebte süß-saure Spezialität mit reichlich Wurst- und Paprikastreifen,  
 Zwiebeln, Tomatenmark sowie mit Gewürzgurken, abgerundet mit Kräuterschmand  
 und Zitronenscheibe, dazu reichen wir frisches Brot  
*Wurstküchen solyanka with plenty of sausage and paprika, onions, tomato paste and pickles,  
 rounded off with herb sour cream and lemon wedge, served with fresh bread*

**1 Paar Weißwürste nach "Münchner Art"** A1,C,F,G,1,J,2,3,7 8,90 €  
 im Wurzelsud serviert, dazu süßer Senf und eine Laugenbrezel  
*a pair of white sausages "munich style" served in root stock, with sweet mustard and a pretzel*

**Brezenknödel-Carpaccio** A1,C,F,G,K  **vegetarisch** 9,50 €  
 fein aufgeschnittene hausgemachte Brezenknödel, angerichtet mit frischem Rucola,  
 Kirschtomaten, gebratene Austernpilze und Kräutervinaigrette  
*pretzel dumpling carpaccio – finely sliced homemade pretzel dumplings, served  
 with fresh rocket, cherry tomatoes, fried oyster mushrooms and herb vinaigrette*

**Feines Würzfleisch\*** A1-AJ,F,G,H,1,2,3,13 9,90 €  
 aus der Schweineschulter, verfeinert mit Champignons, mit Edamer gratiniert,  
 dazu reichen wir frischen Toast eine Zitronenecke  
*Würzfleisch - made of pork, refined with mushrooms, gratinated  
 with Edam cheese, served with a lemon wedge and toast*



*Beilagenänderung - 1,00 € Aufschlag je Gericht - change of side dish - € 1.00 surcharge per dish*

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



## Für den kleinen Hunger

*for the small hunger*

**Laugenbrezel** A1,C,E,G 2,10 €

*pretzel*

wahlweise mit | *optionally with*

- Butter G 1,50 €  
*butter*

- hausgemachtem Apfel-Zwiebelschmalz X,2,3,15 1,90 €  
*homemade apple onion lard*

- hausgemachter Kräuterbutter G,L 1,90 €  
*homemade herbal butter*

**Watzkes Bierstange** A1-A3,G,K,H3 4,50 €

*large wholegrain breadstick*

**Brauerhappen** A1,C,E,G,1,J,X,2,3,4,1,15 7,40 €

hausgemachter Bierbeißer (kaltgeräucherte Knackwurst) mit Laugenbrezel  
*brewers morsel - homemade Bierbeißer - cold-smoked sausage - with pretzel*

**Kleiner Watzke - Genuss** A1,E,G,J,2,3,4,7,11,15 9,90 €

gebratener Fleischkäse aus der *Watzke Wurstküche*

serviert im Laugenbrötchen, bestrichen mit süßem Senf und belegt  
mit frischem Salat, Gewürzgurken und roten Zwiebeln

*small Watzke treat - meatloaf from the Watzke Wurstküche served in a pretzel roll,  
spread with sweet mustard and topped with fresh salad, gherkins and red onions*





# Bestes aus eigener Herstellung



## Watzkes Nr. 1 - Kalbsbratwurst

C,G,J,2,3,7,15

13,90 €

dazu reichen wir sächsischen Kartoffelsalat mit hausgemachtem Fleischsalat, Gewürzgurke und gekochtem Ei

*fine veal bratwurst served with Saxon potato salad with homemade meat salad, gherkin and boiled egg*

## Currywurst

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

13,90 €

**XXL - Variante**

15,90 €

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

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

## Käse-Spinat-Bratwurst

A1,C,G,I,J,L,M,X, 2,3,7,11,15

15,10 €

feines Wurstbrät mit grober Einlage, verfeinert mit hausgemachtem Kochschinken, geräuchertem Edamer und Blattspinat, angerichtet auf einer Pasta-Gemüse-Pfanne (mit getrockneten Tomaten, Champignons, Zucchini und Zwiebeln in Knoblauchöl geschwenkt)

*fine sausage meat with coarse filling, refined with home-made cooked ham, smoked Edam cheese and spinach leaves, served on a pasta and vegetable pan (with sun-dried tomatoes, mushrooms, zucchinis and onions tossed in garlic oil)*

## Rindsbratwurst

A1,G,2,3,7

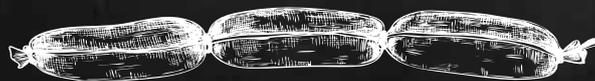
15,90 €

grobe Bratwurst aus Rindfleisch, angerichtet auf pikantem Linsen-Gemüse-Curry mit Kokosmilch

*beef bratwurst - coarse bratwurst made from beef, served on a spicy lentil and vegetable curry with coconut milk*

## Genießen Sie unsere hauseigenen Spezialitäten zu hause

Schon gewusst? - Unsere hausgemachten Delikatessen aus Fleisch und Wurst können Sie auch zu hause genießen. Einfach den QR-Code ([watzke.de/spezialitaeten](http://watzke.de/spezialitaeten)) scannen und unsere Watzke-Spezialitäten auch zu Hause genießen. Sie können online - oder über unseren Spezialitäten-Flyer im Restaurant bestellen.





## Brauhauspezialitäten

*brewery specialities*

**Fleischkäse vom Watzke Fleischer\*** 2,3,4,7,11,15,C,I,J **14,20 €**

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

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

**Hüttenschnitzel \*** A1,C,G,I,J,L,M,2,3,11 **17,30 €**

paniertes Schweinerückenschnitzel mit Weißkraut-Möhrensalat belegt und  
mit Edamerkäse gratiniert, dazu reichen wir Ihnen Zwiebelbratkartoffeln

*breaded pork loin schnitzel with white cabbage and carrot salad, topped and gratinated  
with Edam cheese, served with fried onion potatoes*

**Spanferkelrollbraten \*** A1,G,I,J,L,M,15 **17,50 €**

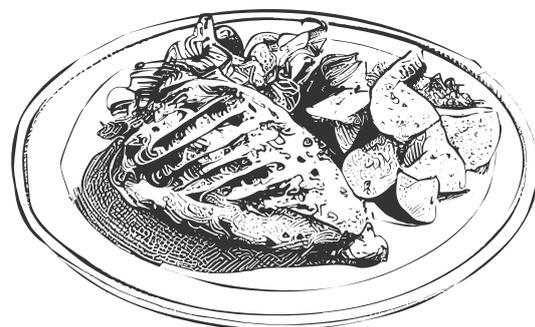
zarter Rollbraten vom Spanferkel, serviert mit Buttermöhren  
und Schwenkkartoffeln

*tender rolled roast suckling pig, served with buttered carrots and jacket potatoes*

**Watzkes große knusprige Schweinshaxe** 2,3,15A1,C,G,J,J,K,L,X **22,90 €**

serviert mit Bratensauce, dazu Spreewälder Specksauerkraut  
und gebratene Scheiben vom Brezenknödel

*Watzkes large crispy pork knuckle, served with Spreewälder bacon sauerkraut  
and fried slices of pretzel dumpling*



Mit \* markierte Speisen sind auch als kleine Portion erhältlich. The tagged dishes are also available as small portions.  
Beilagenänderung - 1,00 € Aufschlag je Gericht - change of side dish - € 1.00 surcharge per dish



## Kurzgebratenes

*briefly roasted und braised*

### Schweinesteak

Al,G

18,50 €

zartes Steak vom Schweinerücken an einer Drilling-Pilz-Pfanne, angerichtet mit hausgemachter Kräuterbutter und einer halben Grilltomate mit Parmesan

*tender pork loin steak served with a pan of small potatoes mushrooms, served with homemade herb butter and half a grilled tomato with parmesan cheese*

### Hähnchenschnitzel\*

Al,C,F,G,K,3

18,90 €

paniertes Schnitzel von der Hähnchenbrust, serviert auf einer Pasta-Gemüse-Pfanne mit Champignons, Zucchini, getrockneten Tomaten und Zwiebeln, geschwenkt in Knoblauchöl und mit geriebenem Parmesan bestreut

*breaded escalope of chicken breast, served on a pasta and vegetable pan with mushrooms, zucchinis, sun-dried tomatoes and onions, tossed in garlic oil and sprinkled with grated Parmesan cheese*

## Aus Fluss und Meer

*from the river and sea*

### Kabeljaufilet\*

Al,G,13

21,90 €

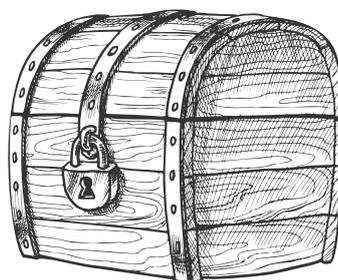
gebratenes Filet vom Kabeljau mit Limettenkruste an Kräuterdrillingen, dazu reichen wir einen frischen Tomatensalat mit roten Zwiebeln mit Basilikumdressing

*cod fillet - fried fillet of cod with a lime crust on herb twists, served with a fresh tomato salad with red onions and basil dressing*

## WATZKES GENUSSBOX

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

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





# Vegan & Vegetarisch

vegan & vegetarian dishes

## Watzke Sommersalat

A1-1,F,G,K,2,3

klein-7,90 €/gross-14,90 €

knackige Blattsalate mit marktfrischem Gemüse, roten Zwiebelringen und Kräutervinaigrette, dazu reichen wir ein gemischtes Baguette-Körbchen

*Watzke summer salad crisp leaf salads with market-fresh vegetables, red onion rings and herb vinaigrette, served with a mixed baguette basket*

## Linsen-Gemüse-Curry\*

A1,G,I,J

✓vegan

12,30 €

pikantes Curry mit roten Linsen und allerlei buntem Gemüse und Kokosmilch

*Lentil and vegetable curry\* - spicy curry with red lentils and all kinds of colorful vegetables and coconut milk*

## Pasta-Gemüsepfanne\*

A1,C,G,I,J,2,3

vegetarisch

14,60 €

Tagliarini mit Champignons, Zucchini, getrockneten Tomaten und Zwiebeln in Knoblauchöl geschwenkt, bestreut mit geriebenem Parmesan

*Pasta and vegetable pan\* - Tagliarini with mushrooms, zucchinis, dried tomatoes and onions tossed in garlic oil, sprinkled with grated Parmesan cheese*

## wahlweise mit | optionally with

- Rote Bete Falafel

A1,F

✓vegan

5,50 €

*red beet falafel*

- mariniertem Schafskäse

G

vegetarisch

5,50 €

*marinated sheep's cheese*

- marinierte gebratene Hähnchenbruststreifen

2,3

5,50 €

*marinated fried chicken breast strips*





## Aus der kalten Küche

*cold dishes*

### Hausgemachter Wurstsalat\* A1-7,G,E,I,J,2,3,11,15 13,90 €

Salat aus hausgemachter grober Fleischwurst, Gewürzgurke, Zwiebeln und Paprika, hausgemachte Schnellgurken, dazu Butter und ein gemischter Brotkorb

*homemade sausage salad\* - gherkin, onions and peppers, home-made quick pickles, served with butter and a mixed bread basket*

### Schweinesülze\* 2,3,15,G,I,J,L 14,90 €

zubereitet aus gepökelter Schweineschulter, verfeinert mit Gemüse- und Gewürzgurkenstreifen, serviert mit Remouladensauce, Zwiebelbratkartoffeln und hausgemachte Schnellgurken

*prepared from cured pork shoulder, refined with vegetable and gherkin strips, served with remoulade sauce, fried onion potatoes and homemade quick pickles*

### Frischer Hackepeter\* A1-7,C,E,G,J,2,3 15,30 €

aus der Schweineschulter mit unserer hauseigenen Gewürzmischung gewolft, angerichtet mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Eigelb, hausgemachten Schnellgurken, dazu reichen wir Butter und einen gemischten Brotkorb

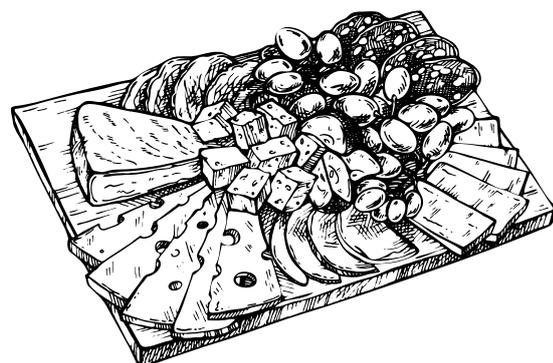
*fresh minced pork\* - minced pork shoulder with our own blend of spices, served with chopped onions, capers, egg yolk, homemade quick pickles gherkins, served with butter and a mixed bread basket*

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

### Watzkes Schinkenstulle 2,3,15,A1-A7,C,G,L 9,90 €

Kochschinken aus der *Watzke Wurstküche* auf frischem Brot, mit Butter bestrichen und Gewürzgurkenscheiben belegt, garniert mit roten Zwiebelringen und einem Setzei, dazu reichen wir Weißkraut-Möhrensalat und Sahnemeerrettich

*Watzke's ham sandwich - cooked ham from the Watzke butcher's shop on fresh bread, spread with butter and slices of gherkin, garnished with red onion rings and a pickled egg, served with creamed horseradish*





## Nachtisch

desserts

**Eiskaffee** <sup>1,2,4,S,11 A1,C,E,G</sup> 5,50 €

mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

*iced coffee - a scoop of vanilla ice cream and whipped cream*

**Eisschokolade** <sup>1,2,4,8,11 A1,C,E,G</sup> 5,50 €

mit 1 Kugel Schokoeis und Schlagsahne

*ice chocolate - with 1 scoop of chocolate ice cream and whipped cream*

**Gemischtes Eis** <sup>A1,C,E,G,1,2,4,8,11</sup> 6,50 €

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

*mixed ice cream - 3 scoops of ice cream of your choice (vanilla, strawberry and chocolate ice cream) served with whipped cream*

**Sächsische Buttermilchplinse** <sup>1,2,3,S,11,A1,C,E,G,H,K</sup> 7,70 €

mit Apfelstumpf und Vanilleeis

*saxon buttermilk pancake - chocolate confectionery refined with butter cookie, walnuts and raisins, served with vanilla ice cream and whipped cream*

**„Heiße Liebe“** <sup>A1,C,E,G,H,1,2,4,8,11</sup> 7,90 €

Vanille- und Erdbeereis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

*“hot Love” - vanilla and strawberry ice cream, with hot raspberries and whipped cream*

**Bananensplit** <sup>A1,C,E,G,H,1,2,4,8,11</sup> 8,50 €

Banane mit je einer Kugel Vanille- und Schokoeis, frische Schlagsahne,  
Schokosauce, Mandelsplittern

*Banana with a scoop each of vanilla and chocolate ice cream, fresh whipped cream, chocolate sauce, almond slivers*

**Kalter Hund** <sup>1,2,4,8,11,A1,C,E,G,H</sup> 9,80 €

Butterkekse in feiner Kakaocreme geschichtet,  
serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

*cookie cake - layered in fine cocoa cream, served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream*





## Beilagen und Extras

*side dishes and Extras*

### Zusätzliche Beilagen ADDITIONAL SIDE DISHES

<b>2 Scheiben frisches Brot</b> <sub>A1-A7,H,K</sub> <i>two slices of dark bread</i>	2,60 €
<b>Spreewälder Specksauerkraut</b> <sub>2,3,15,X</sub> <i>Spreewälder sauerkraut with bacon</i>	4,50 €
<b>Kleiner Beilagensalat</b> <sub>2,3,C,G,I,J</sub> <i>side salad</i>	4,50 €
<b>Buttermöhren</b> <sub>G</sub> <i>butter carrots</i>	4,50 €
<b>Weißkraut-Möhrensalat</b> <sub>2,3,11</sub> <i>white cabbage and carrot salad</i>	4,50 €
<b>Kartoffelstampf</b> <sub>G</sub> / <b>Zwiebelbratkartoffeln</b> <sub>G</sub> / <b>Schwenkkartoffeln</b> <sub>G</sub> <i>mashed potatoes / fried onion potatoes / jacket potatoes</i>	4,50 €
<b>Pommes frites</b> <i>french fries</i>	4,50 €
<b>Brezenknödelscheiben</b> <sub>G</sub> <i>pretzel dumpling slices</i>	4,50 €
<b>hausgemachte Schnellgurken</b> <sub>J</sub> <i>homemade gherkins</i>	<i>kleine Portion</i> 4,90 € <i>große Portion</i> 7,90 €

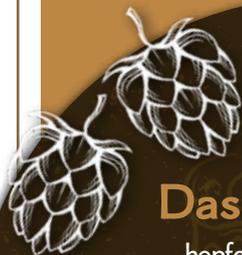
### Extras

<b>Setzei</b> <sub>C</sub> <i>fried egg</i>	<i>je Portion</i> 1,50 €
<b>Tomatensauce</b> <sub>A1,I</sub> / <b>Bratensauce</b> <sub>A1,I,J</sub> / <b>Currysauce</b> <sub>A1,1,2,3,9</sub> / <b>Hausdressing</b> <sub>C,G,1,J</sub> <i>tomato sauce / gravy sauce / curry sauce / homemade dressing</i>	<i>je Portion</i> 1,50 €
<b>Butter</b> <sub>G</sub> <i>butter</i>	<i>je Portion</i> 1,50 €
<b>hausgemachter Kräuterbutter</b> <sub>G,L</sub> <i>homemade herbal butter</i>	<i>je Portion</i> 1,90 €
<b>Räuberteller für Erwachsene</b> <i>extra plate for adults</i>	2,00 €
<b>Menübox zur Mitnahme von Speisen Einwegbox</b> <i>(takeaway menu box disposable box)</i>	<i>je Box</i> 0,50 €
<b>Mehrweg-Pfand-Box (reusable and returnable box)</b>	<i>je Box</i> 10,00 €



# 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,  
untergärgiges Vollbier

Farbe:	strohgelb bis goldgelb
Geruch:	geringe Malznote, stark ausgeprägter Hopfengeruch
Geschmack:	hopfenaromatisch, süffig
Biergattung:	untergärgiges 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.

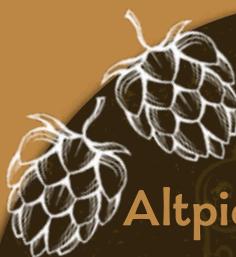
### Unsere Empfehlung:

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

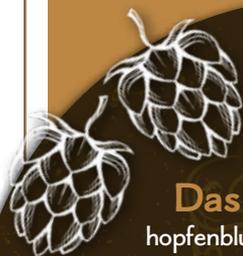


## Altpieschner Spezial

Kein Altbier!

untergärgiges Vollbier mit ausgeprägter  
Malz- und Karamellnote

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



## UNSER NEUES

## Das Dresdner Hell

hopfenblumiges, dezent feinherbes,  
untergärgiges Vollbier

Farbe:	strohgelb
Geruch:	leicht malzig mit angenehm grasigen Hopfenaromen
Geschmack:	dezente, feinherbe Hopfennote, ausgewogen mild
Biergattung:	untergärgiges 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<sub>A</sub> 0,3 l - 3,80 €  
hausgebraut und unfiltriert 0,5 l - 5,10 €

Altpieschner Spezial<sub>A</sub> 0,3 l - 3,80 €  
hausgebraut und unfiltriert 0,5 l - 5,10 €

Dresdner Hell<sub>A</sub> **UNSER NEUES** 0,3 l - 3,80 €  
hausgebraut und unfiltriert 0,5 l - 5,10 €

Watzke Monatsbier<sub>A</sub> 0,3 l - 3,80 €  
hausgebraut und unfiltriert 0,5 l - 5,10 €

Watzke „Vierer-Pfiff“<sub>A</sub> 4 x 0,1 l - 5,10 €  
Alle 4 Watzke Biere zum Verkosten!

Watzke Bier<sub>A</sub> im Maßkrug 1,0 l - 9,60 €  
hausgebraut und unfiltriert

Watzke Bier<sub>A</sub> im Tischfaß 5,0 l - 38,50 €  
immer Mittwochs -  
hausgebraut und unfiltriert

## Alkoholfreie Biere

Radeberger<sub>A</sub> Pilsner 0,33 l - 4,20 €  
alkoholfrei

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

Schöffelhofer<sub>A1, A3</sub> Weizen 0,5 l - 5,10 €  
alkoholfrei

## Alkoholfreier Longdrinks

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

**DÉJÀVU** Tonic<sub>10</sub> **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 Water<sub>10</sub> 0,25 l - 3,40 €  
Bitter Lemon<sub>3,10</sub>  
Ginger Ale<sub>1</sub>

**Almdudlec** 0,35 l - 3,70 €

Himbeerbrause<sub>1,2,4,11</sub> 0,3 l - 3,50 €  
0,5 l - 5,30 €

 Coca-Cola<sub>1,3,9</sub> 0,2 l - 3,10 €

 Fanta<sub>1,3</sub> 0,4 l - 5,10 €

**Sprite.** Sprite<sub>3</sub>

 Coca-Cola zero<sub>1,3,4</sub> 0,33 l - 3,90 €

**ViOBIO LIMO**<sup>®</sup> 0,25 l - 3,90 €  
Zitrone-Limette<sub>2</sub>

**ViO**<sup>®</sup> 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 <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 Mittelasiens mit zartsüßer Naturalnote und angenehm herbem Aroma*





# Wein

wine

## Roséwein

### Proschwitz für Watzke - rosé

0,2 l - 8,70 €

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

0,75 l - 31,50 €

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

### Sissi & Franz - rosé

0,2 l - 6,90 €

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

0,75 l - 24,50 €

*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 €

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

0,75 l - 23,90 €

*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*





# Wein

wine

## Weißwein

---

### Watzkes Hauswein - weiß

0,2 l - 5,90 €

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.

0,5 l - 14,50 €

*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 Weißweincuvée

0,2 l - 8,70 €

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

0,75 l - 31,50 €

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

---

### Grüner Veltliner - Sandgrube 13

0,2 l - 7,50 €

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

0,75 l - 26,50 €

*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 €

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

0,75 l - 31,50 €

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

---

### Sissi & Franz

0,2 l - 6,90 €

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

0,75 l - 24,50 €

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

---





# Cocktails, Spirituosen & Co.

*cocktails, spirits & co.*

## Biercocktails

**Limettentraum** 0,3 l - 6,90 €  
*Limette, Rohrzucker, Lime Juice,*

**Bier Royal** 0,3 l - 6,90 €  
*Crème de Cassis<sub>1</sub>, Red Orange<sub>1</sub>,*

## Likör 2 cl / 4 cl

**Baileys Irish Cream** <sub>1,9,G</sub> 3,50 € / 6,50

## Korn / klare Brände 2 cl / 4 cl

**Moskovskaya Wodka** 3,50 € / 6,50 €  
*38% Vol.*

**Malteser Aquavit** 3,50 € / 6,50 €  
*40% Vol.*

**Linie Aquavit** 3,50 € / 6,50 €  
*41,5% Vol.*

## Bitter & Kräuterhalbbitter 2 cl / 4 cl

**Becherovka** 3,50 € / 6,50 €  
*38% Vol.*

**Ramazzotti** 3,50 € / 6,60 €  
*30% Vol.*

**Fernet Branca** 3,50 € / 6,50 €  
*39% Vol.*

## Longdrinks & Aperitifs *mit 4 cl Spirituose*

**Havana Club Cola** <sub>1,3,9</sub> 0,25 l - 7,90 €

**Wodka Cola** <sub>1,3,9</sub> 0,25 l - 7,90 €  
*mit Moskovskaya Wodka*

**Wodka Bitter Lemon** <sub>3,10</sub> 0,25 l - 7,90 €  
*mit Moskovskaya Wodka*

**Campari Soda** 0,25 l - 7,90 €

**Campari Orange** 0,25 l - 7,90 €

**Aperol Spritz** 0,25 l - 8,50 €

**DEJÀVU Tonic Spritz** NEU 0,25 l - 8,50 €

**Lillet Wild Berry** 0,25 l - 8,50 €

**Gin Tonic** <sub>10</sub> 0,25 l - 8,90 €

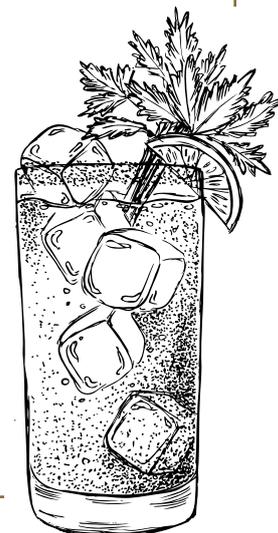
## Whisky/Whiskey 2 cl / 4 cl

*im Bugatti Kelch*

**Jameson Crested Ten** <sub>1</sub> 4,70 € / 8,90 €

## Rum 2 cl / 4 cl

**Don Papa** 4,20 € / 7,90 €  
*40% Vol.*





# Spirituosen aus der Region

*regional spirits*

Mitten in Moritzburg, der Jagdresidenz der Kurfürsten von Sachsen, befindet sich das "Genusshaus Prinz von Sachsen" mit der Brennerei, Brauerei, Gastwirtschaft und 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.*

*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 Manufakturldchen 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*

**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 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 0,35 l 16,50 €  
Watzke Obstwasser 0,35 l 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 €  
Watzkes Bierbrände<sub>A</sub> in edler Holzgeschenkebox 33,50 €  
*4 verschiedene Sorten je 4 cl*

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- |                                 |                           |                                      |
|---------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| 1.) mit Farbstoff               | 6.) mit Schwärzungsmittel | 11.) mit Süßungsmittel               |
| 2.) mit Konservierungsstoffen   | 7.) mit Phosphat          | 12.) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3.) mit Antioxidationsmittel(n) | 8.) mit Milcheiweiß       | 13.) gewachst                        |
| 4.) mit Geschmacksverstärker(n) | 9.) koffeinhaltig         | 14.) mit Taurin                      |
| 5.) mit Schwefeldioxid          | 10.) chininhaltig         | 15.) gepökelt                        |

### Kennzeichnungspflichtige Allergene

- |  |  |   |
|--|--|---|
| 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  |  |   |

## 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 Brauhaus 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*