



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





Das Watzke am Ring

*Seit Anfang April 2012 kann man das hausge-
braute Stadtbier nun auch mitten im Zentrum
Dresdens genießen. Das Besondere dieses Restau-
rants ist der eigene Räucherofen, in welchem heiß
und kalt geräuchert wird.*



*Auf über 130 Plätzen im Innenraum des
Restaurants können unsere Gäste Platz
nehmen, bei schönem Wetter locken weitere
150 Außenplätze auf der schönen Sonnen-
terrasse vor dem Brauereiausschank.*

Die Brauerei

*Die Watzke Brauerei in Mickten wurde 1996 eröffnet und ver-
fügt über eine moderne Hausbrauanlage. Unser Bier wird un-
filtriert hergestellt und hat deshalb eine natürliche Trübung. Es
ist für uns selbstverständlich, die Tradition zu pflegen und aus-
zubauen. 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 Ring



Die Watzke-Familie - sächsische Tradition und Genuss

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

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.

Die Watzke Wurstküche am Ring 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 und handgefertigten Spezialitäten.

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, als 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

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

Unsere Biere sind alle naturbelassen,

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

Wohl Bierkomms!

Watzke Bier

Watzke Pils_A

Watzke Altpieschner Spezial_A

Watzke 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 €
-------------	-----------	--------

Watzke am Ring - Dr.-Külz-Ring 9 - 01067 Dresden
Tel.: 0351-20 52 43 81 - Mail: amring@watzke.de - www.watzke.de

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



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 ÖLU

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

Am Ring

MONTAG - BBQ - Special - Tag

18,90 €

wöchentlich wechselnde Gerichte aus dem BBQ - Bereich

(wie z.Bsp. Spareribs, Burger, Chicken) - Nur solange der Vorrat reicht! -

MONDAY - BBQ special day - weekly changing dishes from the BBQ

(e.g. spare ribs, burgers, chicken) - Only while stocks last! -

DIENSTAG - Maßbier - Tag

8,50 €

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

TUESDAY - beer day - for all who want or can - a Maß Watzke beer (1 litre)

MITTWOCH - Schnitzel - Tag

19,90 €

wöchentlich wechselnde Schnitzel-Variationen und passende Beilagen

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

- Nur solange der Vorrat reicht! -

WEDNESDAY - Schnitzel - Day weekly changing schnitzel variations and matching side dishes | with 0.3 l

Watzke beer, or 0.2 l Coca Cola,, Fanta, Sprite or soda 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

THURSDAY - Brewers - Day - Here you enjoy cheap! All Watzke beers at a special price

DONNERSTAG - Wurstküchen - Tag

14,80 €

hausgemachte Spezialität des Monats aus unserer *Watzke Wurstküche*

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

- Nur solange der Vorrat reicht! -

THURSDAY - Wurstküchen day - every Thursday a specialty from our Watzke Wurstküche with 0.3 l

Watzke beer, or 0.2 l Coca Cola,, Fanta, Sprite or soda water | - Only while stocks last! -

SAMSTAG - Watzkes Sonderbier - Tag

0,3 Liter - 3,50 €

das Sonderbier_A zum Sonderpreis - Nur solange der Vorrat reicht! -

0,5 Liter - 4,80 €

Watzke's special beer day the special beer_A at a special price - Only while stocks last! -

SONNTAG - Schmortopf - Tag

19,90 €

jeden Sonntag ein deftiges Schmorgericht

(wie z. Bsp. Rouladen, Gulasch, Schmorbraten oder Geschnetzeltes)

- Nur solange der Vorrat reicht! -

SUNDAY - Stew - Day - every Sunday a hearty stew (such as roulades, goulash, braised beef or stew)



Bestes aus eigener Herstellung

selection of our own production



Ein Paar Weißwürste nach "Münchner Art"

3,7,A,G,E,F,I,L

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*



Watzkes No.1 - Kalbsbratwurst

3,I,J

14,20 €

serviert mit Kartoffel-Gurken-Salat

Watzkes No.1 - veal sausage - served with potato and cucumber salad

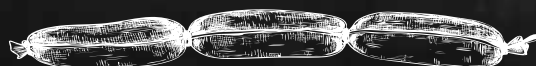
GENIESSEN SIE UNSERE HAUSEIGENEN SPEZIALITÄTEN ZU HAUSE

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
Kalbsratwurst, Blut+Leberwürstchen, Soljanka im Glas, Bierbeißer Rohwurst/
Knacker, Hausmacher Leberwurst im Glas, Würzfleisch im Glas





Vorspeisen und Kleinigkeiten zum Bier

appetisers and small snacks for a beer

Laugenbrezel^{A1-A5,C,E,G} 2,10 €
lye pretzel

wahlweise dazu *optionally with*

Butter_G - butter 1,50 €

Kräuterschmand_G - herbal cream 1,90 €

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

Brotkorb^{8,A1-A5,C,E,F,G,H} 5,00 €

Baguette | frisches Brot | Butter oder Kräuterschmand | Brezel
bread basket - baguette | fresh bread | butter or herb sour cream | pretzel

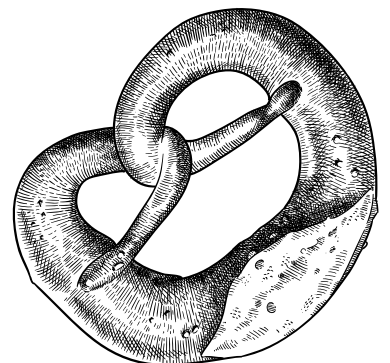
wir empfehlen dazu *we recommend*

Butter_G - butter 1,50 €

Kräuterschmand_G - herbal cream 1,90 €

Watzkes Bierbeißer^{2,3,4,7,15,A1-A5,C,G,E,I,J,X} 7,40 €

kaltgeräucherte Knackwurst aus der *Watzke Wurstküche* | Laugenbrezel
Bierbeißer - homemade smoked sausage | lye pretzel





Warme Vorspeisen und Suppen

warm sappetisers and soups

Sächsische Kartoffelsuppe

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

7,90 €

allerlei Wurzelwerk | Wiener Würstchen | Bauernbrot

saxon potato soup - all kinds of root vegetables | viennese sausages | farmhouse bread

Feine Blumenkohl-Orangen-Suppe

3,8,A,G

7,90 €

Erbssprossen | Zitronenöl | Baguette

fine cauliflower and orange soup - pea sprouts | lemon oil | baguette

Watzkes Würzfleisch

1,5,A,D,F,I,L

9,50 €

Hähnchenfleisch | Gouda (*gratiniert*) | Toastbrot | Zitronenecke

Watzkes Würzfleisch - chicken meat | Gouda (gratinated) | toast | lemon wedge



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



Aus der kalten Küche

cold dishes

Omas Gurkensalat ^{3,G,L}

6,90 €

Joghurt | Schmand | Weißweinessig | Dill

grandmas cucumber salad - yogurt | sour cream | white wine vinegar | dill

Gartensalat ^{3,A1-A5,J,L}

klein | *small* - 7,90 €

Tomate | Gurke | Paprika | saisonaler Blattsalat |
rote Zwiebel | Baguette

groß | *large* - 12,90 €

gardensalad - tomato | cucumber | seasonal leafsalad | red onion | baguette

Watzkes Wurstsalat ^{2,3,11,A1-A5,I,J,L}

13,90 €

Fleischkäsestreifen | Gewürzgurke | Senftunke | rote Zwiebeln | Bauernbrot

Watzkes sausage salad - meat cheese strips | gherkin | mustard pickle | red onions | farmhouse bread

Deftiger Hackepeter (*ab 16 Uhr*) ^{2,3,5,11,A1-A5,C,J,L}

14,90 €

Eigelb | Gewürzgurke | Zwiebel | frisches Brot

hearty minced pork (from 4 p.m.) - egg yolk | gherkin | onion | fresh bread

Watzkes Chef-Salat ^{3,8,15,A1-A5,C,G,L,J,X}

17,90 €

knackiger Gartensalat | gekochtes Ei | Kochschinken aus der *Watzke Wurstküche* |
geräucherter Käse | Hausdressing | Baguette

*Watzkes Chef Salad - crispy garden salad | boiled egg | cooked ham from the Watzke sausage kitchen |
smoked cheese | house dressing | baguette*





Vegetarisches und Veganes

vegetarian and vegan dishes

Ofenkartoffel ^{3,8,G,J} 🌱 **vegetarisch** 14,90 €
cremiger Kräuterschmand | frische Kräuter | kleiner Salat
baked potato - herb sour cream | fresh herbs | small salad

Cremiges Gemüse-Risotto ^{3,I,G,L} 🌱 **vegetarisch** 15,90 €
knackiges Gemüse der Saison | feine Zitrusnote | Parmesan |
creamy vegetable risotto with chicken breast Crisp seasonal vegetables | subtle citrus notes | Parmesan cheese

Hausgemachte Rote-Bete-Knödel ^{1,2,3,11,A1,C,G} 🌱 **vegetarisch** 15,90 €
feine Meerrettichsoße | Kresse
homemade beet dumplings - fine horseradish sauce | cress

Vegane Paprikaschote ^{1,2,A,C,E,G,H,K} ✓ **vegan** 15,90 €
Couscousfüllung | Tomatensauce | Kartoffelpüree
vegan paprika - couscous filling | tomato sauce | mashed potatoes



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



Herzhaftes aus der Ringküche

hearty dishes from our „Ring“ - kitchen

Flammkuchen Elsässer Art 2,3,7,A1-A5,G,X **13,50 €**

Kräuter-Knoblauchschand | Edamer (*gerieben*) | Speckwürfel |
Lauch | rote Zwiebeln

*alsatian-style tarte flambée - herb-garlic sour cream | Edam cheese (grated) | bacon cubes |
leek | red onion leek | red onion*

Geräucherter Fleischkäse aus der *Watzke Wurstküche* 2,3,15,C,G,I,J,L,X **14,50 €**

hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat | Setzei | süßer Senf

*smoked meat loaf - from the Watzke Wurstküche | homemade potato and cucumber salad |
pickled egg | sweet mustard*

Fladenbrot „Cesar“ 2,3,8,15,A1,C,D,G,J,L,X **16,80 €**

Kräuterschand | Romana-Salatherzen | Cesar-Dressing | Tomaten |
gegrillte Hähnchenbrust | Parmesan | Bacon-Crunch

*“Cesar” flatbread - herb sour cream | romaine lettuce hearts | Cesar dressing | tomatoes |
grilled chicken breast | parmesan and bacon crunch*

Crispy Weißwurstburger 3,11,A1,C,E,I,J,K,L **16,90 €**

Sesambun | Weißwurstpatty aus der *Watzke Wurstküche* | Gewürzgurke |
Schmorzwiebeln | süßer Senf | hausgemachte Kartoffelecken

*crispy white sausage burger - sesame bun | white sausage patty from our Watzke Wurstküche |
gherkin | braised onions | sweet mustard | homemade potato wedges*

Filet vom Aalrauch-Matjes 2,3,8,11,A1,C,D,G,I,X **17,90 €**

Hausfrauensoße | Kräuterdrillinge | Gewürzgurken | rote Zwiebelringe

fillet of „Aalrauch“ matjes - housewife sauce | herb potatoes | gherkins | red onion rings



Herzhaftes aus der Ringküche

hearty dishes from our „Ring“ - kitchen

Herzhafte Ofenkartoffel ^{3,8,15,G,J,X} 18,20 €

Kräuterschmand | kleinem Salat | Kochschinken aus der *Watzke Wurstküche*
baked potato - herb sour cream | small salad | cooked ham from the Watzke Wurstküche

Brauer-Schmaus ^{2,11,A1,C,G,I,J,L,X} 18,90 €

Rostbrätel | Kartoffel-Bohnen-Gemüse | geräucherte Schmorzwiebeln |
deftige Bratensoße
brewers - feast - Rostbrätel | potato and bean vegetables | smoked braised onion | hearty gravy

Ragout vom geräucherten Schweinenacken ^{2,3,5,A,C,G,L,X} 18,90 €

Zwiebel | Wurzelgemüse | Böhmisches Knödel
ragout from smoked pork neck | onion | root vegetables | Bohemian dumplings

Knuspriges Schweineschnitzel ^{3,A1,C,L} 18,90 €

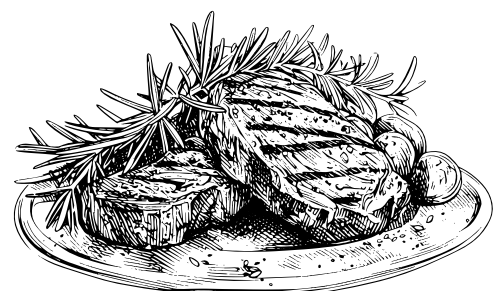
Kartoffel-Gurken-Salat | Zitronenecke
crispy pork schnitzel - potato and cucumber salad | lemon corner

Cremiges Gemüse-Risotto mit Hähnchenbrust ^{3,I,G,L} 21,90 €

knackiges Gemüse der Saison | feine Zitrusnote | Parmesan |
gegrillte Maishähnchenbrust
creamy vegetable risotto with chicken breast Crisp seasonal vegetables | subtle citrus notes | Parmesan cheese | grilled corn-fed chicken breast

Knusprige Schweinshaxe ^{2,3,5,7,15,A1-A5,G,I,J,L,X} 22,90 €

ungepökelte Schweinshaxe | Specksauerkraut | Kartoffelkloß
crispy pork knuckle - uncured pork knuckle | bacon sauerkraut | potato dumpling



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



Dessert

dessert

Eiskaffee ^{8,9,A,C,E,F,G,H} 6,20 €

Vanilleeis | Schlagsahne

iced coffee - vanilla ice cream | whipped cream

Eisschokolade ^{8,9,A,C,E,F,G,H} 6,20 €

Milch | Kakao | Schokoladeneis | Schlagsahne

ice chocolate - milk | cocoa | chocolate ice cream | whipped cream

Watzkes Sommertraum ^{A,C,E,F,G,H} 8,90 €

Buttermilch-Mousse | Mango-Ragout | Himbeer-Joghurt-Eis

Watzke's summer dream - buttermilk mousse | mango ragout | raspberry yogurt ice cream

Hausgebackener Apfelstrudel ^{A,C,G,I,H} 8,90 €

Vanilleeis | Sahne | frisches Obst

applestrudel - vanilla icecream | cream | fresh fruits

Auswahl an Eis je Kugel 2,10 €

Vanille^G, Schokolade^{8,A,C,E,F,G,H}, Erdbeere^{8,A,C,E,F,G,H}, Stracciatella^{A,C,E,F,G,H},

Himbeer-Joghurt^{8,A,C,E,F,G,H} oder Eisgenuss Kaffee

choice of ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, stracciatella, raspberry yoghurt or coffee ice cream





Beilagen und Extras

side dishes and extras

Beilagen

Kräuterdrillinge | Bratkartoffeln | Kartoffelpüree | Kartoffel-Gurkensalat | *je Portion 4,50 €*
Kartoffelecken | Böhmisches Knödel | Pasta
herb potatoes | fried potatoes | mashed potatoes | potato and cucumber salad |
potato wedges | Bohemian dumplings | Pasta

Extras

Kräuter-Knoblauch-Schmand *je Portion 2,50 €*
herb garlic sour cream

Bier- | Tomaten- | Meerrettichsauce *je Portion 1,20 €*
beer sauce, tomato-, horseradish sauce

Meerrettich *je Portion 1,20 €*
horseradish

Setzei *je Portion 1,50 €*
fried egg

Butter *je 2 Stück 1,50 €*
butter

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

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 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:	dezent, 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_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

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

Almdudler 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 €

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 €

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





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 Weißweincuvée

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



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





Cocktails, Spirituosen & Co.

cocktails, spirits & co.

Biercocktails

Bier Royal	0,3l - 6,90 €
<i>Crème de Cassis₁, Red Orange₁, Sekt und Watzke Pils_A</i>	
Limettentraum	0,3l - 6,90 €
<i>Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Triple Sec und Watzke Pils_A</i>	

Whisky/Whiskey

im Bugatti Kelch

Blended Irish Whiskey	4,70 € 8,90 €
<i>Jameson Crested Ten₁ 40% Vol.</i>	

Korn / klare Brände

Moskovskaya Wodka	3,50 € 6,50 €
<i>40% Vol.</i>	
Malteser Aquavit	3,50 € 6,50 €
<i>40% Vol.</i>	
Linie Aquavit	3,50 € 6,50 €
<i>41,5 % Vol.</i>	

Likör

Baileys Irish Cream _{1,9,G}	3,50 € 6,50 €
<i>17% Vol.</i>	

Longdrinks & Aperitifs

mit 4 cl Spirituose

Havana Club Cola _{1,3,9}	0,25 l - 7,90 €
Wodka Cola _{1,3,9}	0,25 l - 7,90 €
<i>mit Moskovskaya Wodka</i>	
Wodka Bitter Lemon _{3,10}	0,25 l - 7,90 €
<i>mit Moskovskaya Wodka</i>	
Campari Soda ₁	0,25 l - 7,90 €
Campari Orange	0,25 l - 7,90 €
DÉJÀVU Tonic Spritz	0,25 l - 8,50 €
Aperol Spritz	0,25 l - 8,50 €
Gin Tonic ₁₀	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 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 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_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 *Watzke Original Edition* 4,80 €
0,5 Liter *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_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 €
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 Sulfite
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 Erdnusserzeugnisse | | |

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 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