




Watzke
Am Goldenen Reiter

Speisen & Getränke

Dresdens erstes unfiltriertes Stadtbier

Watzke-Pils:

Hopfenblumiges, feinherbes, untergäriges Vollbier

Altpieschner Spezial:

Hopfenblumiges, feinherbes, untergäriges Vollbier mit einem leichten Karamellgeschmack

Unser Monatsbier

Jeden Monat hält unser Brauer eine neue Überraschung für Sie bereit





Watzke

Am Goldenen Reiter

Das Watzke am Goldenen Reiter

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



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

Die Brauerei

Die Watzke Brauerei in Mickten wurde 1996 eröffnet und verfügt über eine moderne Hausbrauanlage. Unser Bier wird unfiltriert hergestellt und hat deshalb eine natürliche Trübung. Es ist für uns selbstverständlich, die Tradition zu pflegen und auszubauen. Aus diesem Grund überraschen wir Sie monatlich mit unserem Sonderbier. Tipp: Schauen Sie doch unserem Brauer bei einer Führung über die Schulter!





Herzlich Willkommen

im Watzke am Goldenen Reiter



Die Watzke-Familie - sächsische Tradition und Genuss

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 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 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

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 €

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

Watzke Bier_A im Maßbierkrug

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

Watzke Vierer-Pfiff_A

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

Watzke Bier für Zuhause

Watzke Party-Fass

Gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl 5,0 l 25,50 €

Watzke Bier im Siphon

Gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl 1,0 l 22,40 €

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.

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





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

am Goldenen Reiter

MONTAG - Watzkes-Goldbroiler-Platte - Tag 2,3,5,15,A1,C,I **19,50 €**

Goldbroilerfleisch mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Champignons,
dazu ein Spiegelei und Sauce *dazu ein 0,3 l Watzke Bier_A bzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9}, Fanta_{1,3},
Sprite₃ oder Tafelwasser*

*monday - Watzke's Goldbroiler platter - Goldbroiler meat with fried potatoes, mushrooms, served with a fried egg
and gravy served with a 0.3 l Watzke beer or 0.2 l Coca Cola, Fanta, Sprite or table water*

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 - one Maß Watzke beer (1 liter)

MITTWOCH - Schnitzel - Tag 5,11,A1-A5,C,G,E,J,L **19,90 €**

paniertes Schweinerückenschnitzel serviert mit
Kartoffel-Gurkensalat und Blattsalat

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

*wednesday - schnitzel day - breaded pork schnitzel with potato-cucumber-salad and lettuce
served with a 0.3 l Watzke beer or 0.2 l Coca Cola, Fanta, Sprite or table water*

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

Hier genießen Sie günstig! Alle Watzke Biere_A zum Sonderpreis

0,5 Liter - 4,80 €

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

SONNTAG - Rostbrätl - Tag 2,11,A1,C,G,I,J,L **22,50 €**

Watzkes Rostbrätl mit Zwiebeln und Butterbohnen mit deftigen Bratkartoffeln
und Bratenjus *dazu ein 0,3 l Watzke Bier_A bzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9}, Fanta_{1,3}, Sprite₃
oder Tafelwasser*

*sunday - Rostbrätl - Day - Watzke's Rostbrätl with onions and buttered beans, hearty fried potatoes
and roast gravy served with 0.3 litre Watzke beer or 0.2 litre Coca Cola, Fanta, Sprite or table water*



Vorspeisen und Kleinigkeiten zum Bier

appetizers and snacks for a beer

Laugenbrezel A1,G,E 2,10 €
pretzel

Watzkes Bierstange A1-A3, E,G 4,50 €
wholegrain breadstick

Watzkes Brotkorb 2,3,A1-A5,E,F,G,H,K 5,00 €  *vegetarisch*
mit Brot, Baguette und Brezel
bread basket with dark bread, baguette, pretzel

wahlweise zu unseren Kleinigkeiten | *optionally snacks with*

Butter G - *butter* 1,50 €

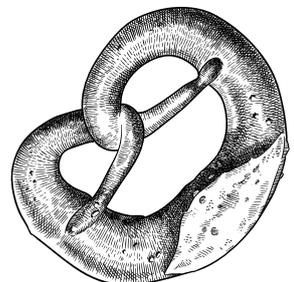
Frischkäse G - *cream cheese* 1,90 €

Kleiner gemischter Salat 1,2,3,A1-A5,E,G,FH,I,J,K 7,50 €
knackige Blattsalate, marktfrisches Gemüse und rote Zwiebeln,
abgerundet mit Kräuter-Senf-Vinaigrette
*small mixed salad with crisp lettuce, market fresh vegetables and red onions,
rounded off with a herb mustard vinaigrette*

Cremige Kartoffelsuppe 3,5,7,11,A1-A5,B,FH,I,K,L 7,90 €  *vegan*
mit allerlei Wurzelwerk, gekocht dazu reichen wir Baguette
saxon potato soup - cooked with all kinds of root vegetables served with baguette

wahlweise dazu | *optionally with*

Garnelen B - *prawns* 9,90 €





Vorspeisen und Kleinigkeiten zum Bier

appetizers and snacks for a beer

Watzkes Bierbeißer 3,15,I,J,X 7,90 €

kaltgeräucherte Knackwurst aus der *Watzke Wurstküche*
gereicht mit einer Laugenbrezel

homemade Bierbeißer - cold-smoked Knackwurst from the Watzke sausage kitchen with a pretzel

Nocke vom Owatzker 3,5,11,A1-A5,G,I,J,L 🌿 vegetarisch 8,90 €

mit saurem Gemüse, roten Zwiebeln und Laugenbrezel

dumpling of Owatzker with sour vegetables, red onions and pretzel

Würzfleisch vom Goldbroiler A1-A7,E,F,G,I,L 9,90 €

mit Champignons, gratiniert mit Käse, dazu reichen wir Toast

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

Brotzeit

vespers

Deftiger Hackepeter* 2,3,11,A1-A5,C,I,J,L **ab 17:00 Uhr** 14,90 €

serviert mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Eigelb,
Gewürzgurken, frischem Bauernbrot, Baguette und Butter

*fresh minced pork from 5PM served with chopped onions, capers, egg yolk,
homemade gherkins, farmhouse bread, baguette and butter*

Wurstsalat mit Radieschen (süßsauer)* 3,4,5,7,8,11,A1-A5,G,I,K,X 14,90 €

aus der *Watzke Wurstküche*, dazu Baguette

*sausage salad with radishes (sweet'n sour) - from the Watzke Wurstküche, served with butter, gherkins,
dark bread, baguette and a oven fresh pretzel*



Vegetarisches und Veganes

vegetarian and vegan dishes

Großer gemischter Salat ^{3,5,A1-A5,L}  *vegetarisch* 12,90 €

knackige Blattsalate, marktfrisches Gemüse und rote Zwiebeln,
abgerundet mit Kräuter-Senf-Vinaigrette

*large mixed salad - crisp lettuce, market fresh vegetables and red onions,
rounded off with herb mustard vinaigrette*

Hausgemachter Owatzker* ^{3,5,11,A1-A5,G,J,L}  *vegetarisch* 13,50 €

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

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

Ofenkartoffel ^{3,G,I,J,L}  *vegetarisch* 14,80 €

mit Kräuterquark und kleinem Salatbukett

baked potato - with herb curd and small salad bouquet

Bunter Linsensalat* ^{2,3,5,A1,C,G,FL}  *vegan* 12,90 €

mit knackigem Gemüse, dazu Baguette

lentil salad - with crispy vegetables served with baguette

wahlweise dazu *optionally with*

Rote-Bete-Falafel - *beetroot falafel* 14,90 €

Pasta Gorgonzola mit Kirschtomaten* ^{2,3,8,A,G,H,I,K}  *vegetarisch* 15,90 €

Gorgonzola pasta with cherry tomatoes

Hausgemachte Basilikumknödel* ^{3,8,A1,C,G}  *vegetarisch* 15,90 €

auf cremigen Tomatensugo mit mariniertem Mozzarella

homemade basil dumplings - served on creamy tomato sauce with mozzarella



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



Goldbroiler

roasted chicken

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

a half roasted chicken as you like...

... traditionell gewürzt ₁ ... *traditionally seasoned* 13,90 €

... mit Sweet-Chili-Sauce _{4,11,L} ... *served with sweet-chili-sauce* 14,90 €

... mit original Watzke BBQ-Sauce _{11,I} ... *served with original Watzke BBQ-sauce* 15,50 €

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

choose from the following side dishes:

Zwei Scheiben Hausbrot _{A1,A2,H} - *two slices of dark bread* 1,50 €

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

Beilagensalat - *side dish salad*

Zwiebel-Bratkartoffeln - *pan fried potatoes with onions*

Pommes frites - *french fries*

Kartoffel-Gurkensalat - *potato cucumber salad*





Hauptgerichte

hearty dishes from Watzke

Ofenfrischer Fleischkäse* 2,3,4,7,11,15,A,C,F,G,I,J **14,90 €**

aus der *Watzke Wurstküche*, serviert auf Kartoffel-Gurkensalat
dazu Blattsalat, ein Setzei und süßer Senf

*meatloaf fresh from the oven - from the Watzke Wurstküche on potato cucumber salad
served with lettuce, a fried egg and sweet mustard*

Bunter Linsensalat* 2,3,5,A1,C,G,EL **16,90 €**

mit knackigem Gemüse und Lemon-Chilli-Hähnchen, dazu Baguette
lentil salad - with crispy vegetables served with baguette

Ofenkartoffel 3,15,G,I,L **17,90 €**

mit Kräuterquark und Lemon-Chilli-Hähnchen
dazu reichen wir ein kleines Salatbukett

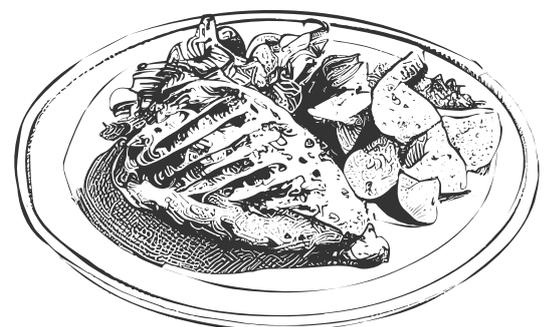
baked potato with curd and lemon chilli chicken, served with a small salad bouquet

Pasta Gorgonzola* 2,3,8,A,G,H,J,K **18,90 €**

mit Kirschtomaten und Lemon-Chilli-Hähnchen
Gorgonzola pasta with cherry tomatoes and lemon chilli chicken

Griechischer Salat* 2,3,5,8,11,A1,C,D,E,G,H,K,L **19,90 €**

Salat mit Oliven, Feta, Paprika, Gurke, Tomate und Olivenbaguette
greek salad - salad with olives, feta, paprika, cucumber, tomato and olive baguette



*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*



Hauptgerichte

hearty dishes from Watzke

Hausgemachte Haxensülze* mit deftigen Bratkartoffeln und HausfrauenSauce <i>homemade knuckle of pork with hearty fried potatoes and sauce "housewife style"</i>	2,11,A1,C,D,FG,I,L 16,90 €
Schweineschnitzel* mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitronenecke und Blattsalat <i>pork cutlet with potato cucumber salad, lemon wedge and lettuce</i>	5,11,A1-A5,C,G,FJ,L 19,90 €
...mit hausgemachtem Würzfleisch <i>...gratinated with homemade chicken ragout</i>	A1,FG,I,L 23,50 €
Kalbsfrikadellen* aus unserer <i>Watzke Wurstküche</i> , serviert mit Buttermöhren, Kartoffelstampf und deftiger Jus <i>veal meatballs - with buttered carrots, mashed potatoes and a hearty jus</i>	3,5,8,12,A1,C,G,I,J,L 19,90 €
Steak au four* Schweinerückensteak mit hausgemachtem Watzke Würzfleisch überbacken, dazu Buttererbsen, Pommes frites und eine Zitronenecke <i>pork steak gratinated with homemade chicken ragout and cheese, served with buttered peas, french fries and a lemon wedge</i>	1,8,A1,F,G,I,J 20,90 €
Knusprige Schweinshaxe vom Hausmetzger - ungepökelt - auf deftiger Bratensauce mit Sauerkraut und einem Kloß <i>crispy pork knuckle from the house butcher -uncured- served with sauce, sauerkraut and a dumpling</i>	2,3,5,15,A1,A3 24,90 €
Halbe Haxe - half knuckle of pork	18,90 €



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 €

Weißwürste aus der *Watzke Wurstküche* serviert

im Wurzelsud mit Gemüsestreifen dazu süßer Senf und Laugenbrezel

a pair of white sausages 'Munich style' - white sausages from the Watzke sausage kitchen served in root broth with vegetable strips served with sweet mustard and 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

Currywurst

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

17,90 €

grobe Bratwurst aus der *Watzke Wurstküche* mit Currysauce und Pommes frites

currywurst - coarse Bratwurst from Watzke Wurstküche with curry sauce and french fries

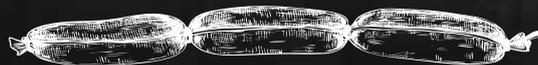
GENIESSEN SIE UNSERE HAUSEIGENEN SPEZIALITÄTEN ZU HAUSE

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





Desserts

desserts

Hausgemachte Quarkkaulchen 8,A1,C,E,G,H 7,90 €
nach sachsischem Rezept, in Zimtzucker gewolzt,
serviert mit Vanilleeis und Apfelmus
*homemade sweet dumpling, following the saxon recipe, rolled in cinnamon sugar,
served with vanilla ice cream and apple mash*

Hausgebackener Apfelstrudel 3,8,A1,C,E,G,H1,H2,I 8,90 €
ofenwarmer Apfelstrudel, bestaubt mit Puderzucker,
dazu eine Kugel Vanilleeis und Schlagsahne
*apple strudel - warm from the oven, dusted with powdered sugar,
served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream*

Schwedeneisbecher A1,C,E,F,G,H1-H8,2,11, Alkohol 9,20 €
Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikor, Sahne und Waffel
Swedish sundae - vanilla ice cream with apple sauce, egg nog (alcohol), whipped cream and waffle

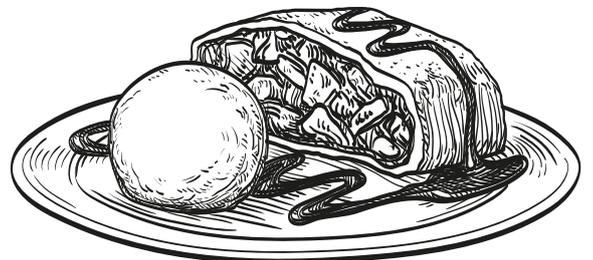
Variierendes Kuchenangebot von Freitag bis Sonntag

frisch gebackene Kuchen aus dem Dresdener Backhaus.

Bitte erfragen Sie das Angebot bei unserem Service

varying offer of cakes from Friday to Sunday - freshly baked cakes from the Dresdenerbackhaus.

Please ask our service staff for the offer.





Beilagen und Extras

Beilagen

Bauernbrot oder Baguette A1,A2,H - *farmhouse bread or baguette* 1,20 €

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

Beilagensalat - *side dish salad*

Zwiebel-Bratkartoffeln - *pan fried potatoes with onions*

Western Pommes - *western fries*

Kartoffel-Gurkensalat - *potato-cucumber salad*

Ofenkartoffel mit Quark - *baked potato with curd* 9,90 €

Extras

Kräuterquark / Butter / Frischkäse
herb curd / butter / cream cheese je Portion 1,50 €

Setzei
fried egg je Portion 1,20 €

Bratenjus / Hausdressing
roast gravy / house 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

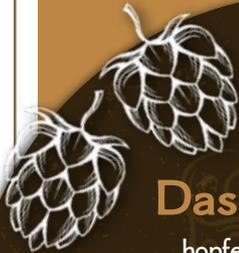
Einwegbox (*disposable box*) je Box 0,50 €

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



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.

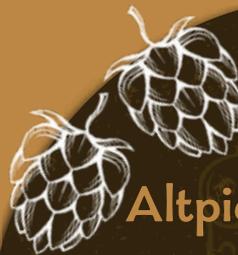
Unsere Empfehlung:

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

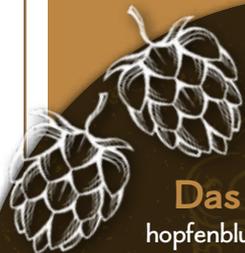


Altpieschner Spezial

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_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

Almdudlec 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





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 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





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 €
<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

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

Rum

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

Korn / klare Brände

	2 cl 4 cl
Moskovskaya Wodka	3,50 € 6,50 €
<i>38% Vol.</i>	
Malteser Aquavit	3,50 € 6,50 €
<i>40% Vol.</i>	
Linie Aquavit	3,50 € 6,50 €
<i>41,5 % Vol.</i>	

Likör

	2 cl 4 cl
Baileys Irish Cream	3,50 € 6,50 €
<i>1,9, G 17% Vol.</i>	

Longdrinks & Aperitifs

	<i>mit 4 cl Spirituosen</i>
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 €
Lillet Wild Berry	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>	
Ramazotti	3,50 € 6,50 €
<i>30% Vol.</i>	
Fernet Branca	3,50 € 6,50 €
<i>39% Vol.</i>	





Spirituosen aus der Region

regional spirits

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

- | | | |
|--|--|---|
| 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 Sulfid
M) Lupine und Lupinerzeugnisse
N) Weichtiere
X) Flüssigraucharoma |
| B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse | |
| C) Eier und Eierzeugnisse | | |
| D) Fisch und Fischerzeugnisse | | |
| E) Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse | | |

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 Brau- häuser 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