



# WATZKE

Tradition seit 1898

## WATZKE - EIN STÜCK DRESDNER GESCHICHTE

*Das Ball- und Brauhaus Watzke in Dresden-Pieschen ist ein historisches Gebäude mit Ursprung im späten 18. Jahrhundert. Es begann als Bauernschänke und entwickelte sich zu einem kulturellen und gastronomischen Zentrum.*

**1790:** Eröffnung der ersten Bauernschänke

**1804:** Erweiterung des Gebäudes; Übernahme durch Gottlob Wilhelm Hübner, der 1814 Schankgenehmigung erhielt

**1838:** Karl Joseph Watzke kauft die Schankwirtschaft und benennt sie in Watzke's Garten-Restaurant um

**1898:** Eröffnung des neuen Ballhauses mit 770 Plätzen, entworfen von Architekt Benno Hübel

**Während der Kriege:** Nutzung als Soldatenunterkunft; nach dem Zweiten Weltkrieg Wiedereröffnung durch Alma Watzke.

**1993:** Das Watzke wird aufwändig und denkmalgerecht saniert. Die architektonischen Details, sorgfältig restauriert, erzählen von einer reichen Vergangenheit. Im Erdgeschoss eröffnet 1996 die hauseigene Brauerei mit angeschlossenen Gasträumen. Im Obergeschoss erstrahlt der historische Ballsaal in neuem Glanz.

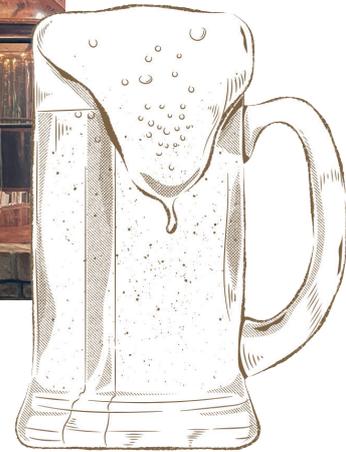
Seit dem trifft man sich wieder im Watzke auf ein frisch gebräutes Bier zum Essen im Das Watzke bleibt ein unverzichtbarer Bestandteil der Dresdner Kulturlandschaft. Die Gasträume bieten eine Mischung aus historischer Atmosphäre und sächsischer Gemütlichkeit, was das Watzke zu einem beliebten Veranstaltungsort für Feste und kulturelle Veranstaltungen macht.

Das Watzke ist somit nicht nur ein Ort für Genuss, sondern auch ein lebendiges Zeugnis der Geschichte und Kultur Dresdens.



watzke.de

DRESDEN IST SCHÖN IM WATZKE



## Watzke Hausbrauerei

### Das 1. unfiltrierte Dresdner Stadtbier

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.

## Watzke Bier

**WATZKE PILS<sub>A</sub>**  **prämiert 2025 - Jetzt probieren!**

Watzke Altpieschner Spezial <sub>A</sub>		
Watzke Dresdner Hell <sub>A</sub>		
Watzke Monatsbier <sub>A</sub>	0,3 l	3,80 €
<i>Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert</i>	0,5 l	5,10 €
<hr/>		
Watzke Vierer-Pfiff <sub>A</sub>	4x 0,1 l	5,10 €
<i>Alle 4 Watzke Biere zum Verkosten</i>		
<hr/>		
Watzke Bier <sub>A</sub> im Maßbierkrug	1 l	9,60 €
<i>Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert</i>		

## Watzke Bier für Zuhause

Watzke Party-Fass	5,0 l	25,50 €
<i>Gefüllt mit Watzke Bier<sub>A</sub> Ihrer Wahl</i>		
<hr/>		
Watzke Bier im Siphon	1,0 l	22,40 €
<i>Gefüllt mit Watzke Bier<sub>A</sub> Ihrer Wahl</i>	2,0 l	28,30 €
	3,0 l	35,90 €

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

Watzke Wurstküche - Dr.-Külz-Ring 11 - 01067 Dresden  
Tel: 0351 48 61 99 33- E-Mail: wurstkueche@watzke.de - www.watzke.de

# Unser WATZKE Bier

## Das Watzke Pils

hopfenblumiges, feinherbes,  
untergäriges Vollbier

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

Wenn wir das Glas an unsere Nase führen und daran riechen, kommt uns ein Aroma von grünem Gras und frischem Stroh mit einem Hauch von Zitrusnoten entgegen. Im Antrunk ist unser Pils sehr spritzig und prickelnd auf der Zunge. Im Mund spüren wir langsam eine leichte Bittere, die beim Schlucken langsam und sehr angenehm zunimmt.

### Unsere Empfehlung:

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

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

### Unsere Empfehlung:

ideal zu Sauerbraten, Wildgerichte und Steak

## Altpieschner Spezial

Kein Altbier!

untergäriges Vollbier mit ausgeprägter  
Malz- und Karamellnote

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

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

## Das Dresdner Hell

hopfenblumiges, dezent feinherbes,  
untergäriges Vollbier

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

# Der Watzke Genuss Kalender

Jeden Monat produzieren wir im Watzke neue, nicht alltägliche Spezialitäten, die nur in diesem Monat in unseren Restaurants auf der Speisekarte stehen. Also nutzen Sie die Chance, denn es lohnt sich in jedem Falle. Sie können bei uns, wie nirgendwo sonst ständig Neues probieren und entdecken. Viel Freude und Genuss!

## Monatsbier

### 2025

## Monatswurst

#### WINTERBOCK

untergäriges Starkbier mit einer ausgeprägten Vollmundigkeit

#### BELGIAN STRONG ALE

obergäriges Starkbier mit leicht fruchtigen Noten

#### FRÜHLINGSMÄRZEN

malzbetontes untergäriges Lagerbier mit feiner Hopfennote

#### GEHEIMBIER

so geheim, dass selbst der Brauer das Rezept erst in letzter Minute aus dem Safe holen wird

#### MAIBOCK

untergäriges Starkbier, mit Getreidenoten und einer angenehmen Hopfennote

#### SOMMERBIER

obergäriges Vollbier mit fruchtigen Nuancen

#### EESTI ÓLU

schlankes untergäriges Bier mit feinen grasigen Noten

#### WEIZEN HELL

goldgelbes Weizen mit feiner Süße, fruchtigen Noten und eleganter Rezenz

#### SOMMERHOPFEN

goldgelbes Vollbier mit feinherb, fruchtigen Hopfennoten

#### FESTBIER

erfrischendes Vollbier, vollmundig im Geschmack, mit angenehmer Bittere

#### BÖHMISCH DUNKEL

vollmundiges Bier mit Noten von Schwarzbrot und Schokolade

#### HONIGBRÄU

obergärige Brauspezialität mit einer intensiven Vollmundigkeit und einer milden Bittere

Jan

#### DIE SCHWARZ-GELBE

Sepianudel-Curry-Bratwurst mit Kurkuma

Feb

#### DIE MIT ETWAS „MEER“

Rindsbratwurst mit Meerrettich

Mär

#### DIE WINZERWURST

Kalbsbratwurst mit Weinblättern

Apr

#### DIE FESTLICHE

Lammbratwurst mit Kräutern (Thymian, Rosmarin, Minze)

Mai

#### DIE FRUCHTIGE

Basilikum-Erdbeer-Bratwurst

Jun

#### DIE WÜRZIGE

Rindsbratwurst mit Mangold und Schafskäse

Jul

#### DIE LEICHTE

Putenbratwurst mit Möhre und Petersilie

Aug

#### DER BURGERLICHE

Hamburger-Fleischkäse (feiner Fleischkäse mit Rindfleisch, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gewürzgurke, Senf, Ketchup, Eisbergsalat)

Sep

#### DIE KRÄUTERFRISCHE

Brennnesselbratwurst

Okt

#### DIE ALTPIESCHENER

rauchige Riesen-Bierbockwurst

Nov

#### DIE INDISCHE

Bratwurst mit roten Linsen, Curry / Masala und Kokosmilch

Dez

#### DIE GINVOLLE

Bratwurst mit alkoholfreiem Gin und Wacholder

## Watzke Woche | *watzke week*

**MONTAG  - Hausgebackene-Quiche-Tag** A1,C,G,J 17,80 €

rote Zwiebel | Spinat | Tomaten | Ziegenkäse | Salatbouquet | Kräuterdip

*MONDAY - homemade quiche day - red onion | spinach | tomatoes | goat's cheese | salad bouquet and herb dip*

**DIENSTAG - Maßbier-Tag** 8,50 €

Für Alle, die wollen oder können, eine Maß Watzke Bier

*TUESDAY - Maßbier Day - For anyone who wants or is able to drink a litre of Watzke beer*

**DIENSTAG – Frische Grobe-Tag** G,1,J,X 2,3,11,15 12,40 €

nur dienstags | frische hausgemachte grobe Bratwurst | ungebrüht |

Spreewälder Specksauerkraut | Kartoffelstampf - *Nur solange der Vorrat reicht -*

*TUESDAY only | fresh homemade coarse bratwurst | uncooked | Spreewald bacon sauerkraut | mashed potatoes - only while stocks last -*

**MITTWOCH - Faßbier-Tag** 38,50 €

5 Liter Watzke Bier zum Selbstzapfen

*WEDNESDAY - Draught beer day - 5 litres of Watzke beer to tap yourself*

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

Unsere hausgemachte Wurst des Monats mit der Beilage des Hauses

- *Nur solange der Vorrat reicht -*

*WEDNESDAY - draft beer day - our homemade sausage of the month with a side dish of the house - only while stocks last -*

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

Hier genießen Sie günstig!

0,5 Liter - 4,80 €

Alle Watzke Biere <sub>A</sub> zum Sonderpreis

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

**DONNERSTAG  - Braumeisterschnitzel-Tag** 2,3,15,A1,G,I,H,L,X 21,50 €

Schweineschnitzel | hausgemachter Schinken aus der *Watzke Wurstküche* | geräucherter Käse | Bratkartoffeln | Möhrengemüse

*THURSDAY - Brewmaster's Schnitzel Day - pork schnitzel | homemade ham | smoked cheese | crispy fried potatoes | carrots*

**SAMSTAG - Watzkes Sonderbier-Tag** 0,3 Liter - 3,50 €

das Sonderbier zum Sonderpreis - *Nur solange der Vorrat reicht -*

0,5 Liter - 4,80 €

*SATURDAY - special beer at a special price - only while stocks last -*



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  
plus 0.3 liters of Watzke beer or 0.2 liters of Coca Cola, Fanta, Sprite or bottled water



## Kleinigkeiten | snacks

**Laugenbrezel** A1,C,E,G 2,10 €  
*pretzel*

---

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

---

wir empfehlen dazu | *we recommend*

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

... eine Portion Hausgemachter-Kräuterbutter G,L 1,90 €  
*... a portion of homemade herbal butter*

... Apfel-Zwiebelschmalz 2,3,15,X 1,90 €  
*... a portion of apple-onion-lard*

---

**Watzkes Bierbeißer** 2,3,11,15,A1,G,I,J,X 7,40 €  
kaltgeräucherte Knackwurst aus der *Watzke Wurstküche* | Laugenbrezel  
*cold-smoked sausage from the Watzke's Wurstküche | pretzel*

---

**Kleiner Watzke Genuss** 2,3,4,7,15,11,A1,E,G,1,J,X 9,90 €  
Paprikafleischkäse aus der *Watzke Wurstküche* | Laugenbrötchen |  
süßer Senf | Salat | Gewürzgurkenfächer | rote Zwiebelringe  
*little Watzke treat – paprika meatloaf from the Watzke Wurstküche | pretzel roll |  
sweet mustard | salad | pickled gherkin slices | onion rings*

---

## Vorspeisen und Suppe | *starters and soup*

**Soljanka nach Wurstküchen Art** 1,2,3,4,7,11,15,A1-A7,E,G,H,I,K,X **7,90 €**

Wurst- und Paprikastreifen | Zwiebel | Tomatenmark | Gewürzgurke |  
Kräuterschmand | Zitronenscheibe

*Soljanka sausage kitchen style – sausage and pepper strips | onion | tomato purée |  
gherkin | herb sour cream | lemon slice*

**Pastinaken-Cremesuppe** 2,A1,G,I,J,L *vegetarisch* **7,60 €**

Pastinake | rote-Bete-Chips

*cream of parsnip soup – parsnip | beetroot*

**1 Paar Weißwürste nach „Münchner Art“** 2,3,7,15,A1,G,C,EJ **8,90 €**

Weißwurst | Wurzelsud | süßer Senf | Laugenbrezel

*1 pair of Munich-style white sausages - white sausages | root broth | sweet mustard | pretzel*

**Feines Würzfleisch** 2,1,3,13,A1-A7,G,H,J,F **9,90 €**

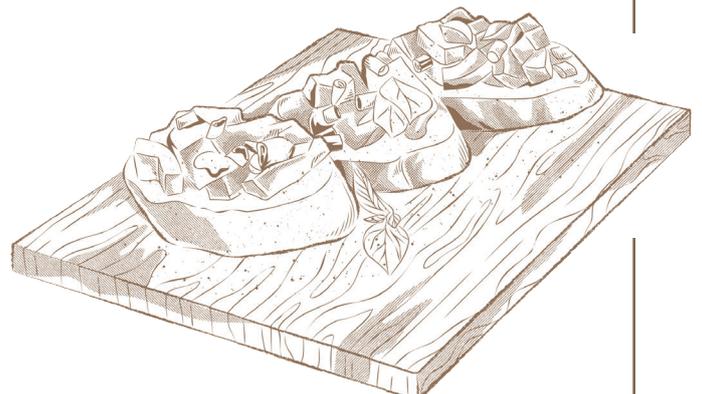
Schweineschulter | Champignons | Edamer | Zitronenecke | Toast

*delicious seasoned meat – pork shoulder | mushrooms | Edam cheese | lemon wedge | toast*

**Schweinemetttatar** G,L,I,J,2,3,1,A1-7 **11,90 €**

120g feines Zwiebelmett | rote Zwiebeln | hausgemachte Schnellgurken |  
Butter | geröstetes Schwarzbrot

*Pork tartare - 120g finely chopped onion | red onions | homemade quick pickles |  
butter | toasted brown bread*



# Bestes aus eigener Herstellung

selection of our own production

**Chili-Cheddar-Bratwurst** <sup>1,2,3,11,A1,G,J,I</sup> 11,90 €

saftige Bratwurst | Cheddar | Chili | Drillingskartoffelsalat  
*chilli cheddar bratwurst – juicy bratwurst | cheddar | chilli | baby potato salad*

**Blut- und Leberwürstchen** <sup>2,3,7,15,I,J,G</sup> 12,90 €

Spreewälder Specksauerkraut | Kartoffelstampf  
*blood and liver sausages – Spreewald bacon sauerkraut | mashed potatoes*

**Currywurst - Der Klassiker** <sup>2,3,7,9,15,A1,G,I,J,X</sup> 13,90 €

milde oder scharfe hausgemachter Currysauce | Pommes frites **XXL - 17,90 €**  
*Currywurst, the classic dish – mild or spicy homemade curry sauce | French fries*

**Fleischkäse aus der Watzke Wurstküche** <sup>2,3,15,A1-A7,C,G</sup> 14,20 €

grober Fleischkäse | Zwiebelbratkartoffeln | Weißkraut-Möhrensalat | Setzei  
*meatloaf from the Watzke Wurstküche – coarse meatloaf | fried onions and potatoes | white cabbage and carrot salad | fried egg*

**Kalbsbratwurst - Nr. 1** <sup>2,3,7,9,15,A1,G,I,J,L</sup> 14,50 €

Watzkes premierte feine Kalbsbratwurst | Kartoffelstampf | Röstzwiebelsauce  
*Watzke's premium homemade fine veal sausage – mashed potatoes | fried onion sauce*

**Käse-Spinat-Bratwurst** <sup>2,3,7,11,15,A1,C,G,I,J,L,M,X</sup> 14,90 €

grobe gebrühte Bratwurst | hausgemachter Kochschinken | Blattspinat | Schupfnudelpfanne | Ofengemüse  
*Cheese and spinach bratwurst – coarsely boiled bratwurst | Watzke Wurstküche cooked ham | leaf spinach | potato noodle pan | oven-baked vegetables*

## GENIESSEN SIE UNSERE HAUSEIGENEN SPEZIALITÄTEN ZUHAUSE

**SCHON GEWUSST?** In unserem Restaurant am Dr. Külz-Ring betreiben wir unsere eigene Wurstküche – für hausgemachte Fleisch- und Wurstspezialitäten. Achten Sie auf Watzke Wurstküche – hier wissen Sie, woher es kommt!

**DAS BESTE:** Viele unserer Spezialitäten können Sie mit nach Hause nehmen – einfach online, per Flyer im Restaurant oder über den QR-Code bestellen: [watzke.de/spezialitaeten](http://watzke.de/spezialitaeten).



## Hauptgerichte | *main dishes*

**Bunter Salatteller** <sup>2,3,A1,F,G,K,L</sup> *vegetarisch*  klein - 7,90 €

Blattsalate | allerlei frisches Gemüse | Waldorfsalat | Sellerie | Apfel | groß - 14,90 €

Walnüsse | Mayonnaise | Zitronensaft | Joghurtdressing | Baguette  
*mixed salad plate – leafy salads | all kinds of fresh vegetables | Waldorfsalat | celery | apple | walnuts | mayonnaise | lemon juice | yoghurt dressing | baguette*

**wahlweise mit** | *optionally with* je / each + 5,50 €

- ♦ Rote-Bete-Falafel <sup>A1,F</sup> - *red beet falafel*
- ♦ gebratenen Hähnchenbruststreifen <sup>2,3</sup> - *fried chicken breast strips*
- ♦ Ziegenfrischkäse <sup>G</sup> - *goat cream cheese*

**Marinierter Feldsalat** <sup>A1-7,G,I,J,L</sup> klein - 8,60 €

glasierte Entenbrust | Birnenspalten | Walnüsse | groß - 16,60 €

Himbeerdressing | Hausbrot  
*marinated lamb's lettuce – glazed duck breast | pear slices | walnuts | raspberry dressing | dark bread*

**Schweinesülze** <sup>2,3,15,G,I,J,L</sup> 14,90 €

gepökelte Schweineschulter | Wurzelgemüse | Gewürzgurkenstreifen |  
 Remouladensauce | Zwiebelbratkartoffeln | hausgemachten Schnellgurken

*pork aspic – cured pork shoulder | root vegetables | pickled gherkin strips | remoulade sauce | fried onions and potatoes | homemade quick pickles*

**Provenzalisches Ziegenkäsebrod** <sup>1,2,A1-A7,L,K,G</sup> *vegetarisch*  12,80 €

Ziegenkäse | Zwiebel | Honig | geröstetes Knoblauchbrot | Tomatensalat |  
 Oliven | provenzalische Kräuter

*provençal goat's cheese bread – goat cheese | onion | honey | toasted garlic bread | tomato salad | olives | provençal herbs*

**Watzkes Schinkenstulle** <sup>2,3,15,A1-A7,C,G,L</sup> **(ab 17:00 Uhr)** 10,50 €

*Watzke Wurstküche* Kochschinken | Hausbrot | Butter |  
 Gewürzgurkenscheiben | rote Zwiebelringe | Setzei | Sahnemeerrettich

*Watzke's ham sandwich – Watzke Wurstküche cooked ham | dark bread | butter | pickled gherkin slices | onion rings | fried egg | creamed horseradish*

**Linsen-Gemüse-Curry\*** <sup>A1,G,I,J</sup> *vegetarisch*  12,50 €

pikantes Curry | rote Linsen | allerlei buntes Gemüse | Kokosmilch  
*lentil and vegetable curry – spicy curry | red lentils | all kinds of vegetables | coconut milk*

## Herzhafter Winterauflauf <sup>1,A1,C,G,I,L</sup> *vegetarisch* 10,90 €

Schupfnudeln | gedünsteter Rosenkohl | winterliches Ofengemüse |  
vegane Rahmsauce | überbacken mit geschmolzenem Edamer

*hearty winter casserole – potato noodles | steamed brussels sprouts | wintry oven-roasted vegetables |  
vegan cream sauce | topped with melted Edam cheese*

## Watzkes Biergulasch\* <sup>A1,C,E,G,H,I,J,K,L,3</sup> 16,50 €

Schweineschulter | geschmort in Altpieschner Spezial (*hausgebrautes Bier*) |  
Butterbohnen | Petersilienkartoffeln

*pork goulash from the shoulder | braised in Altpieschner Spezial (homebrewn beer) | butter beans | parsley potatoes*

## Hausgemachte Rinderroulade <sup>2,A1,C,J,I,G,L</sup> 22,60 €

klassische Art | langsam geschmort | Rotkohlvariation | handgedrehte Kartoffelklöße

*homemade beef roulade – Classic style | slow-cooked | red cabbage variation | hand-shaped potato dumplings*

## Braumeisterschnitzel <sup>2,3,15,A1,G,I,H,L,X</sup> 19,50 €

Schweineschnitzel | gefüllt mit hausgemachtem Schinken und  
aromatischem Räucherkäse | knusprige Bratkartoffeln | Möhrengemüse

*pork schnitzel | stuffed with homemade ham and – aromatically smoked cheese | crispy fried potatoes | carrots*

## Himmel & Erde <sup>2,3,7,15,I,J,G</sup> 15,90 €

gebratene Rotwurst | Kartoffel-Apfel-Stampf | Röstzwiebeln | Bratensauce

*Heaven & Earth - fried red sausage | mashed potatoes and apples | fried onions | gravy*

## Glasierte Entenbrust <sup>A1,I,C,G,J</sup> 21,90 €

Entenbrust | Preiselbeersauce | Gemüsestroh | Schupfnudeln

*glazed duck breast – cranberry sauce | vegetable straws | potato noodles*

## Wildlachs-Burger <sup>2,3,15,A1,C,G,J,K,L,X</sup> 20,90 €

knuspriger Bun | hausgemachtes Wildlachspatty | Honig-Chili-Mayonnaise |  
Röstzwiebeln | pochirtes Ei | Steakfries | Feldsalat

*wild salmon burger – homemade wild salmon patty | crispy bun | honey chilli mayonnaise |  
fried onions | poached egg | steak fries | lamb's lettuce*

## Gegrilltes Thunfischfilet <sup>1,A1,D,G,N,L,I</sup> 22,80 €

schwarze Sepianudel | Kräuter-Sauce | geschmorte Gurken | leichter Sud

*grilled tuna fillet - black sienna noodles | herb sauce | braised cucumbers | light broth*

## Desserts | *desserts*

**Gemischtes Eis** 1,2,4,8,11,A1,C,E,G,H,K 6,50 €

3 Kugeln Eis Ihrer Wahl (Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis) | Schlagsahne  
*3 scoops of ice cream of your choice (vanilla, strawberry and chocolate ice cream) | whipped cream*

---

**Sächsische Buttermilchplinse** 1,2,3,4,8,11,A1,C,E,G,H,K 7,70 €

hausgemachtes Apfelmus | Kugel Vanilleeis | Schlagsahne  
*Saxon buttermilk pancakes - homemade apple sauce | 1 scoop of vanilla ice cream | whipped cream*

---

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

Vanille- und Erdbeereis | heiße Himbeeren | Schlagsahne  
*„Hot Love“- vanilla and strawberry ice cream | hot raspberries | whipped cream*

---

**Lauwarmes Schokoküchlein** A1,C,L,E,3,2,1,8,11 8,90 €

Vanilleeis | Gewürzorange  
*lukewarm chocolate cake – vanilla ice cream | spiced oranges*

---



## Beilagen\* | *side dishes*

- ◆ Zwei Scheiben Hausbrot <sub>A1-7,H,K</sub> - *two slices of dark bread* 1,50 €
  
  - Alle folgenden Beilagen** - *all following sidedishes per portion* je 4,50 €
  - ◆ Spreewälder Specksauerkraut <sub>2,3,15,X</sub> - *Spreewald bacon sauerkraut*
  - ◆ Beilagensalat <sub>2,3,C,G,I,J</sub> - *side salad*                      ◆ Ofengemüse <sub>G</sub> - *roasted vegetables*
  - ◆ Butterbohnen <sub>G</sub> - *buttered beans*                      ◆ Weißkraut-Möhrensalat <sub>2,3,11</sub> - *coleslaw*
  - ◆ Waldorfsalat - *mashed potatoes*                      ◆ Kartoffelstampf - *mashed potatoes*
  - ◆ Pommes frites - *french fries*                      ◆ Klöße - *dumplings*
  - ◆ Zwiebelbratkartoffeln <sub>G</sub> - *fried onion potatoes*
- 

## Extras | *extras*

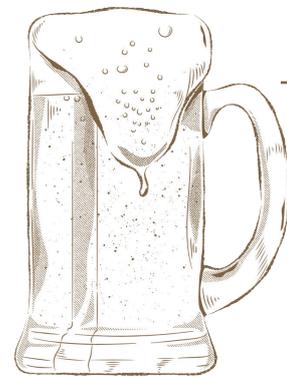
- ◆ Butter <sub>G</sub> - *butter*                      ◆ Kräuterbutter <sub>G</sub> - *herb butter* 1,50 €
  - ◆ Setzei <sub>C</sub> - *fried egg*                      ◆ Tomatensauce <sub>A1,I</sub> - *tomato sauce*
  - ◆ Senf <sub>J</sub> - *mustard*                      ◆ Joghurtdressing <sub>A1,C,I,J</sub> - *yoghurt dressing*
  - ◆ Süßer Senf <sub>J</sub> - *sweet mustard*                      ◆ Ketchup ◆ Mayonnaise <sub>A1,C,J</sub> - *mayonnaise*
  - ◆ Currysauce <sub>A1,I,2,3,9</sub>                      ◆ Bratensauce <sub>A1,I,J</sub> - *gravy*
- 

## Menübox | *menu box*

### 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 €
-



## Getränke | 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> 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

### Alkoholfreie Longdrinks

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

**DÉJÀVU** Tonic<sub>10</sub> 0,25 l - 7,20 €  
 Oriental Déjàvu alkoholfrei  
 und Oppacher Tonic Water

**DÉJÀVU** Wildberry 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>

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

**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 <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*

## Weißwein | *white wine*

### Watzkes Hauswein - *weiß*

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.*

0,2 l - 5,90 €

0,5 l - 14,50 €

### Grüner Veltliner - Sandgrube 13

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*

0,2 l - 7,50 €

0,75 l - 26,50 €

### Proschwitz für Watzke Weißweincuvée

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*

0,2 l - 8,70 €

0,75 l - 31,50 €

### Riesling - Einblick N°1

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

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

0,2 l - 8,80 €

0,75 l - 31,50 €

### Sissi & Franz

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

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

0,2 l - 6,90 €

0,75 l - 24,50 €

## spritzig | *sparkling*

### Weinschorle

weiß, rosé, rot

0,2 l - 4,90 €

### Sekt

#### Watzke Sekt Hausmarke

Jahrgangssekt; *trocken*

*Watzke sparkling wine house brand; dry*

0,1 l - 4,90 €

0,75 l - 29,50 €



## Roséwein | rosé wine

### Proschwitz für Watzke

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

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 | red wine

### 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*

---

### Dunkelgraf

0,2 l - 7,10 €

Weinkellerei Hohenlohe, Baden Württemberg; sehr gehaltvoller,  
vielschichtiger, im Eichenfass gereifter Qualitätswein; Cuvée mit  
intensiver Farbe, feine Beerennoten und vollmundigem Schmelz; *trocken*

0,5 l - 24,90 €

*Dunkelgraf - Hohenlohe Winery, Baden-Württemberg; very full-bodied, multi-layered, oak-aged  
quality wine; cuvée with intense colour, delicate berry notes and a full-bodied smoothness; dry*

---

### Spätburgunder

0,2 l - 6,70 €

Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen, Baden Württemberg;  
Aromen von Beeren und Kirschen, erfrischendes Säurespiel; *halbtrocken*

0,5 l - 24,30 €

*Pinot Noir - red - Bischoffingen-Endingen Winegrowers' Cooperative, Baden Württemberg;  
aromas of berries and cherries, refreshing acidity; medium dry*

---

## Cocktails & Spirituosen | cocktails & spirits

### Biercocktails

**Limettentraum** 0,3 l - 6,90 €  
*Limette, Rohrzucker, Lime Juice,  
 Triple Sec und Watzke Pils<sub>A</sub>*

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

### Likör 2 cl / 4 cl

**Baileys Irish Cream** <sub>1, 9, G</sub> 3,50 € / 6,50 €  
*17% Vol.*

### 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 €

**Lillet Wild Berry** 0,25 l - 8,50 €

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

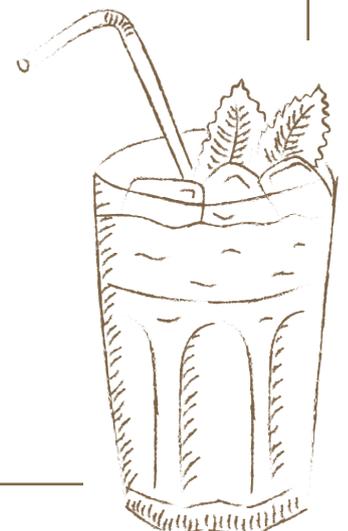
### Whisky/Whiskey 2 cl / 4 cl

*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.*



## Cocktails & Spirituosen | cocktails & 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.*



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 Manufakturldächchen 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 Zuhause | *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*  
*10 Jahre Watzke Wurstküche - Jubiläumsedition* 5,70 €

**Watzke Regenschirm** 16,50 €

### 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 €

#### 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 Allergenauslöser

- |  |  |   |
|--|--|---|
| 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 Sulfit<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 Erdnusserzeugnisse   |  |   |