



## 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 €

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert

0,5 l 5,10 €

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

Alle 4 Watzke Biere zum Verkosten

4x 0,1 l 5,10 €

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

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert

1 l 9,60 €

## Watzke Bier für Zuhause

Watzke Party-Fass

Gefüllt mit Watzke Bier<sub>A</sub> Ihrer Wahl

5,0 l 25,50 €

Watzke Bier im Siphon

Gefüllt mit Watzke Bier<sub>A</sub> 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

# 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 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

## Watzke Woche | watzke week

### **MONTAG** 🍷 - Broiler-Tag 18,90 €

1/2 Goldbroiler serviert mit Pommes frites, wahlweise:

traditionell gewürzt <sub>1</sub> | mit original Watzke BBQ-Sauce<sub>11,I,X</sub> | mit Sweet-Chili-Sauce<sub>4,11,I</sub>

*MONDAY - Broiler Day - a half golden broiler (grilled half chicken); served with french fries, optionally with: traditionally seasoned / with original Watzke BBQ sauce / with sweet chili sauce*

### **DIENSTAG** - Maßbier-Tag 8,50 €

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

*TUESDAY - beer day - for all who want or can - one Maß Watzke beer (1 liter)*

### **MITTWOCH** 🍷 - Schnitzel-Tag 19,90 €

<sub>1,5,8,11,12,A1-A5,C,G,F,J,L</sub>

paniertes Schweinerückenschnitzel an Portweinjus, mit Kräuterdrillingen und Buttermöhren

*WEDNESDAY - schnitzel day - breaded pork schnitzel with herbal potatoes and buttered carrots on port wine jus*

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

Hier genießen Sie günstig! Alle Watzke Biere <sub>A</sub> 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** - Wochen-"Ente" viertel Ente quarter of a duck - 19,50 €

<sub>3,5,8,A1,G,I,L</sub> knusprig gebratene Ente frisch aus dem Ofen,

dazu servieren wir nach zünftiger Manier:

Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und feine Orangensoße

*SUNDAY is duck day - crispy roasted duck fresh from the oven, served with red apple cabbage, dumpling and orange sauce*

halbe Ente half of a duck - 27,90 €



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,G,E **2,10 €**  
*pretzel*

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

♦ **Portion Butter** G **1,50 €**  
*with butter*

♦ **hausgemachter Zwiebelschmalz** 3,15 **1,50 €**  
*homemade onion lard*

♦ **Portion Owatzker** G **2,00 €**  
*with cream of owatzker cheese*

**Watzkes Brotkorb** 2,3,A1-A5,E,F,G,H,K **6,90 €** *vegetarisch*  
mit Hausbrot, Baguette und Laugenbrezel,  
dazu wahlweise Butter G oder Schmalz  
*bread basket with dark bread, baguette, pretzel, optionally with butter or lard*

**Watzkes Bierbeißer** 3,15,I,J,X **7,40 €**  
aus der *Watzke Wurstküche* - kaltgeräucherte Knackwurst  
mit einer Laugenbrezel  
*homemade Bierbeißer - cold smoked sausage - from our Watzke Wurstküche with a pretzel*

**Kleiner gemischter Salat** 1,2,3,A1-A5,E,G,F,H,I,J,K **7,50 €** *vegetarisch*  
knackige Blattsalate, marktfresches Gemüse und rote Zwiebeln,  
abgerundet mit unserem Hausdressing  
*small mixed salad with crisp lettuce, market fresh vegetables and red onions,  
rounded off with our house dressing*

**Nocke vom Owatzker** 3,5,11,A1-A5,G,I,J,L **8,90 €** *vegetarisch*  
mit saurem Gemüse, roten Zwiebeln und Laugenbrezel  
*scoop of Owatzker (a creamy spread of Brie, cream cheese and Limburger, )  
with sour vegetables, red onions and a pretzel*

## Brotzeit | *vespers*

**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 frischem Hausbrot  
*homemade Owatzker - creamy spread of Brie, cream cheese and Limburger,  
served with red onions and fresh dark bread*

**Deftiger Hackepeter\*** 2,3,11,A1-A5,C,I,J,L **ab 16:00 Uhr** 13,90 €

serviert mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Eigelb,  
Gewürzgurken, frischem Hausbrot und Butter  
*fresh minced pork from 4PM served with chopped onions, capers, egg yolk, homemade gherkins, dark bread and butter*

**Watzkes Brotzeitbrett** 3,7,8,11,15,A1-A5,C,E,G,H,I,J,L,X **ab 16:00 Uhr** 17,90 €

verschiedene wechselnde Wurst- und Käsespezialitäten aus der  
*Watzke Wurstküche*, dazu reichen wir Butter, saures Gemüse,  
Hausbrot, Baguette und eine ofenfrische Brezel  
*our Brotzeit-plate from 4PM topped with a variety of different sausage- and cheese specialties from the  
Watzke Wurstküche, served with butter, gherkins, dark bread, baguette and a oven fresh pretzel*

## warme Vorspeisen | *hot starters*

**Pastinakencremesüppchen** A,L,G 6,90 €

mit Ingwer, Trüffelöl, Croutons und Kresse  
*parsnip cream soup - with ginger, truffle oil, croutons and cress*

**Dresdner Kartoffelsuppe** 2,3,7,11,15,A1-A5,G,E,H,K,I,J,X kleine Portion *small portion* - 6,90 €

nach sächsischem Rezept, mit viel Wurzelwerk,  
ausgelassenen Speckwürfeln, frischen Kräutern  
und Dresdner Würstchen nach Wiener Art  
aus der *Watzke Wurstküche*

*Dresden potato soup according to Saxon recipe with lots of root vegetables, bacon cubes,  
fresh herbs and Dresdner sausages "Viennese style" from Watzkes Wurstküche*

**Würzfleisch vom Goldbroiler** 1,A1-A7,D,E,E,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*

## Goldbroiler | *roasted chicken*

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

*a half roasted chicken as you like...*

|                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ... traditionell gewürzt <sub>1</sub> ... <i>traditionally seasoned</i>                            | 13,90 € |
| ... mit Sweet-Chili-Sauce <sub>4,11,L</sub> ... <i>served with sweet-chili-sauce</i>               | 14,90 € |
| ... mit original Watzke BBQ-Sauce <sub>11,I</sub> ... <i>served with original Watzke BBQ-sauce</i> | 15,50 € |

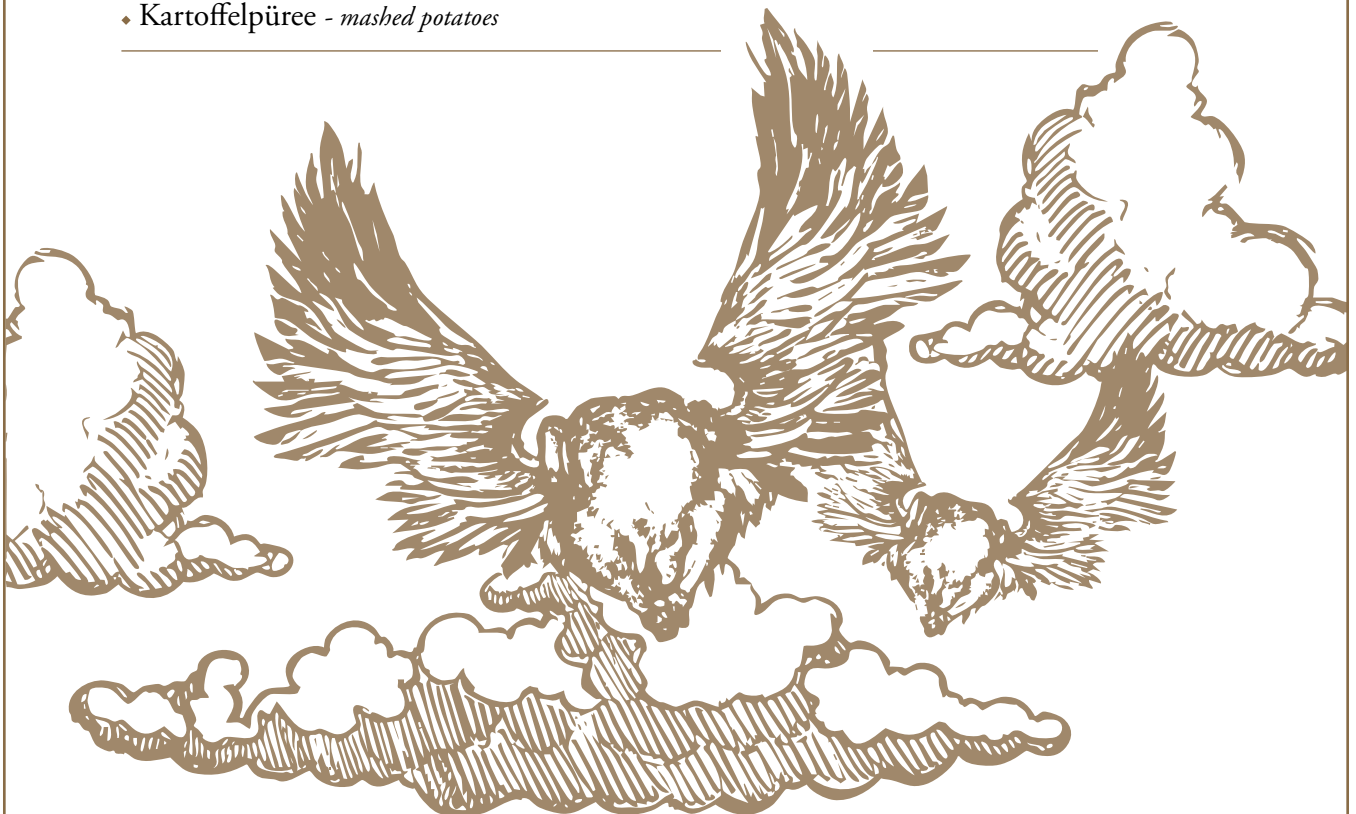
### dazu können Sie aus folgenden Beilagen wählen

*choose from the following side dishes:*

♦ Zwei Scheiben frisches Hausbrot <sub>A1,A2,H</sub> - *two slices of fresh dark bread* 1,50 €

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

- ♦ kleiner Blattsalat - *small leaf salad*
- ♦ deftige Bratkartoffeln - *hearty fried potatoes*
- ♦ Pommes frites - *french fries*
- ♦ Kartoffelpüree - *mashed potatoes*



# Bestes aus eigener Herstellung

selection of our own production



## Ein Paar Weißwürste nach "Münchner Art"

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

8,90 €

Weißwürste aus der *Watzke Wurstküche* im Wurzelsud serviert mit Brezel und süßem Senf  
*pair of "Munich-style" white sausages - white sausages from the Watzke Wurstküche served in root broth 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*

## Ofenfrischer Fleischkäse\*

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

14,90 €

aus der *Watzke Wurstküche*, serviert auf Bratkartoffeln

dazu ein kleiner Blattsalat, ein Setzei und süßer Senf

*meatloaf fresh from the oven - from the Watzke Wurstküche on fried potatoes*

*served with a small leaf salad, a fried egg and sweet mustard*



## Kalbsbratwurst - Nr. 1

A1,G,I,J,L,X2,3,7,9,15

16,50 €

unser prämierte Kalbsbratwurst aus der *Watzke Wurstküche*

mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Bratensauce

*veal sausage from Watzke Wurstküche with mashed potatoes, saurkraut and gravy*

## 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!

*Hausgewachte Delikatessen und Wurstspezialitäten:* Mango-Curry oder Käse-Spinat Bratwurst, unsere prämierte Kalbsbratwurst oder ebenfalls prämiert Weißwurst nach Münchner Art, Blut- und Leberwürtschen, Soljanka im Glas, Bierbeißer (Knacker), Hausmacher Leberwurst oder Würzfleisch im Glas

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



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

*Beilagenänderung 1,00 € Aufschlag je Gericht. Side dish change €1.00 surcharge per dish.*

## Hauptspeisen | *main dishes*

**Winterliche Blattsalatvariation\*** 15,20 €  
2,3,5,A,H3

mit Walnüssen, Kräuter-Blüten-Honig und Cassisdressing  
*wintry leaf salad variation with walnuts, herb blossom honey and cassis dressing*

**wahlweise mit** | *optionally with*

♦ karamellisiertem Ziegenkäse<sub>G</sub> - *caramelised goat cheese* 19,90 €

♦ Crispy Chicken 3,A,C,F 19,90 €

**Hausgemachte Haxensülze\*** 16,90 €  
2,11,C,D,E,G,I,L

an Hausfrauensoße, mit deftigen Bratkartoffeln  
*homemade knuckle of pork with hearty fried potatoes and sauce "housewife style"*

**Knusprige Schweinshaxe vom Hausmetzger** 22,90 €  
2,3,5,8,15,A1,A3,G

- ungepökelt - auf deftiger Bratensauce mit Sauerkraut und einem Kloß  
*crispy pork knuckle from the house butcher - uncured - served with gravy, sauerkraut and a dumpling*

**halbe Haxe** - *half knuckle of pork* 18,90 €

**Schweineschnitzel\*** 19,90 €  
5,11,A1-A5,C,G,E,J,L

mit Bratensauce, Kräuterdrillingen, Zuckerschoten-Karotten-Gemüse und Zitronenecke  
*pork cutlet with gravy, herb dumplings, sugar snap peas and carrots, and a lemon wedge*

**wahlweise mit** | *optionally with*

♦ mit hausgemachtem Würzfleisch<sub>A1,E,G,I,L</sub> überbacken 23,50 €  
*gratinated with homemade chicken ragout*



## Hauptspeisen | main dishes

**Spinatknödel** <sup>3,8,A1,C,G</sup> *vegetarisch*  16,90 €
  
 mit leichter Bergkäsesoße, Parmesan und Kresse
   
*spinach dumplings with light mountain cheese sauce, parmesan and cress*

---

**Waldpilzragout** <sup>2,3,5,A,C,G,L</sup> *vegetarisch*  17,90 €
  
 serviert mit Kräuterknödel
   
*ragout of wild mushrooms - served with herbdumplings*

---

**Veganes Gemüse-Curry** <sup>A</sup> *vegan*  15,90 €
  
 knackiges Gemüse in feiner Tomaten-Kokos-Sauce serviert mit Bulgur
   
*vegan vegetable curry – crisp vegetables in a delicate tomato and coconut sauce, served with bulgur wheat.*

**wahlweise mit** | *optionally with*

**Crispy Chicken** <sup>3,A,C,F</sup> 19,90 €

---

**Steak au four\*** <sup>1,8,A1,D,F,G,I,J</sup> 20,90 €
  
 Schweinerückensteak mit hausgemachtem Watzke Würzfleisch überbacken,
   
 dazu Buttererbsen, Pommes frites und eine Zitronenecke
   
*pork steak gratinated with homemade chicken ragout and cheese,*
  
*served with buttered peas, french fries and a lemon wedge*

---

**Deftiger Saftgulasch vom Weiderind\*** <sup>2,3,5,A,C,G,L,X</sup> 21,50 €
  
 mit viel Zwiebeln geschmort, serviert mit Kräuterknödel
   
*hearty beef goulash made from beef – braised with lots of onions, served with herb dumplings*

---

**Forelle „Müllerin Art“** <sup>2,3,5,8,A,D,G</sup> 22,90 €
  
 dazu reichen wir Kräuterdrillinge, Zitronenbutter und Blattsalat
   
*Trout 'Müllerin Art' - served with small herb potatoes, lemon butter and leaf salad*

---

**Hausgemachter Sauerbraten vom Hirsch** <sup>2,3,5,A,H1,L</sup> 25,90 €
  
 serviert mit kräftiger Wild-Jus, Preiselbeer-Rotkohl und Klößen
   
*homemade venison Sauerbraten - served with rich venison gravy, cranberry red cabbage and dumplings*

---



## Desserts | *desserts*

### Hausgemachte Quarkkäulchen

8,A1,C,E,G,H

7,90 €

nach sächsischem Rezept, in Zimtzucker gewälzt, serviert mit Vanilleeis und hausgemachtem Apfelstampf mit einem Sahnetupfer

*homemade sweet dumpling, following the saxon recipe, rolled in cinnamon sugar, served with vanilla ice cream and homemade apple mash with a dab of cream*

### Ofenwarmer Apfelstrudel

3,8,A1,C,E,G,H1,H2,I

8,90 €

bestäubt 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*

### Winterzauber

A,C,H

9,50 €

1 Kugel Vanille- , 1 Kugel Walnuss- und 1 Kugel Spekulatuseis, garniert mit Zimtpflaumen, Karamell und Sahne

Vanille 1,60 €

Walnuss / Spekulatius 1,80 €

*Winter Magic – 1 scoop of vanilla, 1 scoop of walnut and 1 scoop of speculoos ice cream, topped with cinnamon plums, caramel and cream*

### Ein Stück Kuchen nach Angebot

4,40 €

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

*Cake according to availability - please ask our service staff*

## Beilagen | *side dishes*

- ◆ Zwei Scheiben frisches Hausbrot A1,A2,H - *two slices of fresh dark bread* 1,50 €
  - Alle folgenden Beilagen** - *all following sidedishes per portion* je 4,50 €
  - ◆ kleiner Blattsalat - *small leaf salad*
  - ◆ deftige Bratkartoffeln - *hearty fried potatoes*
  - ◆ Pommes frites - *french fries*
  - ◆ Kräuterdrillinge - *herb potatoes*
  - ◆ Kartoffelpüree - *mashed potatoes*
  - ◆ Klöße - *dumplings*
  - ◆ Kräuterknödel - *herb dumplings*
- 

## Extras | *extras*

- ◆ Zwiebelschmalz | Butter<sub>G</sub> - *lard | butter* 1,50 €
  - ◆ Setzei - *fried egg* 1,20 €
  - ◆ Portweinjus | Hausdressing - *port wine jus / house dressing* 1,50 €
  - ◆ Räuberteller für Erwachsene - *extra plate for adults* 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

## Das Watzke Pils

hopfenblumiges, feinherbes,  
untergäriges Vollbier

|                |                                                      |
|----------------|------------------------------------------------------|
| Farbe:         | strohgelb bis goldgelb                               |
| Geruch:        | geringe Malznote, stark<br>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, Wildgerichten 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<br>grasigen Hopfenaromen |
| Geschmack:     | dezente, feinherbe Hopfen-<br>note, ausgewogen mild |
| Biergattung:   | untergäriges Vollbier                               |
| Stammwürze:    | 11,5 °Plato                                         |
| Alkoholgehalt: | 4,7% Vol.                                           |



## 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

### 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>

**Almdudlee** 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

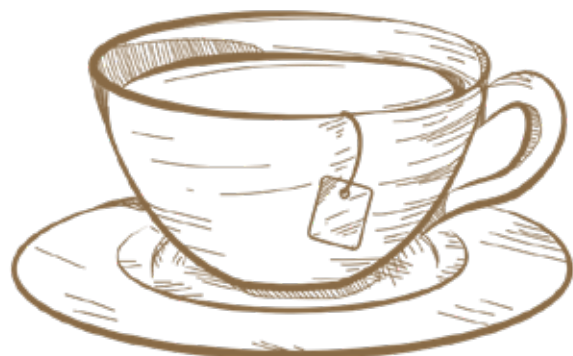
*hochwertige Kamillenblüten mit intensivem Aroma und zartem Duft, enthält mit voller Blüte und unverfälschtes Aroma*

#### 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.

*Discover our fine house wine, a harmonious accompaniment to a variety of culinary delights.  
Made from carefully selected grapes and with a refined taste.*

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

### Watzkes Hauswein

0,2 l - 5,90 €

Entdecken Sie unseren feinen Hauswein, eine harmonische Ergänzung zu einer Vielzahl von Gaumenfreuden.

0,5 l - 14,50 €

*Watzke's house wine - rosé - Discover our fine house wine, a harmonious addition to a variety of culinary delights.*

---

### 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*  
*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*

0,5 l - 24,90 €

### Spätburgunder

0,2 l - 6,70 €

Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen, Baden Württemberg; Aromen von Beeren und Kirschen, erfrischendes Säurespiel; *halbtrocken*  
*Pinot Noir - red - Bischoffingen-Endingen Winegrowers' Cooperative, Baden Württemberg; aromas of berries and cherries, refreshing acidity; medium dry*

0,5 l - 24,30 €

## Cocktails, Spirituosen & Co.

*cocktails, spirits & co.*

### Biercocktails

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

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

**Whisky/Whiskey** 2 cl | 4 cl  
*im Bugatti Kelch*

Blended Irish Whiskey 4,70 € | 8,90 €  
*Jameson Crested Ten<sub>1</sub>,  
 40% Vol.*

**Rum** 2 cl | 4 cl

Don Papa 4,20 € | 7,90 €  
*40% 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.*

**Likör** 2 cl | 4 cl

Baileys Irish Cream 3,50 € | 6,50 €  
*1, 9, G  
 17 % Vol.*

**Longdrinks & Aperitifs** *mit 4 cl Spirituosen*

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

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

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

Campari Soda<sub>1</sub> 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<sub>10</sub> 0,25 l - 8,90 €  
*mit Tanqueray Gin*

**Bitter & Kräuterhalbbitter** 2 cl | 4 cl

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

Ramazzotti 3,50 € | 6,50 €  
*30% Vol.*

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



## Spirituosen aus der Region | *regional spirits*

Mitten in Moritzburg, der Jagdresidenz der Kurfürsten von Sachsen, befindet sich das "Genusshaus Prinz von Sachsen" mit der Brennerei, Brauerei, Gastwirtschaft und Hofladen. In seiner Manufaktur knüpft Nils Prinz von Sachsen an die Genussstradition seiner Vorfahren an. Für seine Destillate verarbeitet er hochwertige, regionale und seltene Obstsorten zu erstklassigen Bränden und Likören. Intensive Aromen begeistern Kenner und Laien gleichermaßen.



### Watzkes Obstbrand

2 cl | 4 cl

*Destillate Prinz von Sachsen*

Watzkes Obstwasser 3,60 € | 6,90 €

*Obstbrand aus Apfel,  
Birne & Traube  
40% Vol.*

Schwarzer Johannisbeerlikör 3,60 € | 6,90 €  
25% Vol.

### Watzkes Kräuterspirituose

2 cl | 4 cl

Watzkes Hopfendropp'n 3,10 € | 5,90 €  
*Milde Kräuterspirituose - 40% Vol.*

### Watzkes Bierbrände

2 cl | 4 cl

Watzke Bier veredelt von 3,60 € | 6,90 €  
*Destillate Prinz von Sachsen*

*Rauchbierbrand<sub>A</sub> 38% Vol.*

*Weizenbierbrand<sub>A</sub> 38% Vol.*

*Honigbräubrand<sub>A</sub> 38% Vol.*

*Weizenbockbrand<sub>A</sub> 38% Vol.*

*Maibockbrand 38% Vol.*



## Destillerie Pirna

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 Manufaktur-läden 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 zum Mitnehmen | Watzke merchandise

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

|                                                 |       |         |
|-------------------------------------------------|-------|---------|
| 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          | <i>Watzke Original Edition</i>                       |        |
|                    | <i>10 Jahre Watzke Wurstküche - Jubiläumsedition</i> | 5,70 € |

Watzke Regenschirm 16,50 €

### Unsere Bierbrände zum Mitnehmen

Watzkes Hopfendropp'n 0,35l 16,50 €

Watzke Obstwasser 0,35l 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 Allergene

- |                                                                                      |                                                                                                |                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| A) Glutenhaltiges Getreide                                                           | F) Soja und Sojaerzeugnisse                                                                    | J) Senf und Senferzeugnisse    |
| Weizen <sub>1</sub> , Roggen <sub>2</sub> , Gerste <sub>3</sub> , Hafer <sub>4</sub> | G) Milch und Milcherzeugnisse                                                                  | K) Sesam und Sesamerzeugnisse  |
| Dinkel <sub>5</sub> , Kamut <sub>6</sub> , Hybridstämme <sub>7</sub>                 | H) Schalenfrüchte                                                                              | L) Schwefeldioxid und Sulfite  |
| B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse                                               | Mandel <sub>1</sub> , Haselnüsse <sub>2</sub> , Walnüsse <sub>3</sub> , Pistazien <sub>4</sub> | M) Lupine und Lupinerzeugnisse |
| C) Eier und Eierzeugnisse                                                            | Macadamianüsse <sub>5</sub> , Cashewnüsse <sub>6</sub> , Pekannüsse <sub>7</sub>               | N) Weichtiere                  |
| D) Fisch und Fischerzeugnisse                                                        | Paranüsse <sub>8</sub> , Queenslandnüsse <sub>9</sub>                                          | X) Flüssigraucharoma           |
| E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse                                                   | I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse                                                            |                                |