



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_A



prämiert 2025 - Jetzt probieren!



Watzke Altpieschner Spezial_A - DLG Gold - prämiert 2025

Watzke Dresdner Hell_A

Watzke Monatsbier_A

0,3 l 3,80 €

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert

0,5 l 5,10 €

Watzke Vierer-Pfiff_A

4x 0,1 l 5,10 €

Alle 4 Watzke Biere zum Verkosten

Watzke Bier_A im Maßbierkrug

1 l 9,60 €

Gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl

Watzke Bier für Zuhause

Watzke Party-Fass

5,0 l 25,50 €

Gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl

Watzke Bier im Siphon

1,0 l 22,40 €

Gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl

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 am Ring - Dr.-Külz-Ring 9 - 01067 Dresden
Tel: 0351 20 52 43 81 - E-Mail: amring@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 Hopfen- note, 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 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

Bestes aus eigener Herstellung

selection of our own production



Ein Paar Weißwürste nach "Münchner Art"

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

8,90 €

Wurzelsud | Julienne Gemüse | Weißwürste aus der *Watzke Wurstküche*

süßer Senf | Laugenbrezel

pair of "Munich-style" white sausages - white sausages from the Watzke Wurstküche served in root broth with sweet mustard and pretzel



Kalbsbratwurst - Nr. 1

3,1,I,J,G,8,L,X

14,50 €

unsere prämierte Kalbsbratwurst aus der *Watzke Wurstküche*

Kartoffelpüree | Specksauerkraut

veal sausage from Watzke Wurstküche with mashed potatoes, sauerkraut 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!

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



Watzke Woche | watzke week

MONTAG BBQ - Tag _{J,G,8,L} 18,90 €

zart gegarte Rippchen mit Pflaumengewürzchutney und Curly Fries

BBQ - Day - tender cooked ribs with plum spice chutney and curly fries

DIENSTAG Maßbier - Tag 8,50 €

Eine Maß Watzke Bier_A (1 Liter)

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

MITTWOCH Schnitzel - Tag _{G,8,A,L,C} 19,90 €

Schnitzel au four mit Bratkartoffeln und Zitronenecke | inkl. Getränk*

*schnitzel - day - schnitzel au four with fried potatoes and lemon wedge, including beverage**

DONNERSTAG Brauer - Tag 0,3 l | 3,50 €

Alle Watzke Biere_A zum Sonderpreis

0,5 l | 4,80 €

brewers - day - here you enjoy cheap! All Watzke beers at a special price

DONNERSTAG Wurstküchen - Tag _{I,J,3,7,G,8} 14,80 €

Watzkes Monatswurst aus unserer *Watzke Wurstküche*

mit Zwiebelchutney und Zwiebelbaguette | inkl. Getränk*

*Watzke's sausage of the month from our Watzke Wurstküche with onion chutney and onion baguette | incl. drink**

SAMSTAG Sonderbier - Tag

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

0,3 l | 3,50 €

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

0,5 l | 4,80 €

SONNTAG Schmortopf - Tag _{X,J,L,8,A,G}

Eintopf vom geräucherten Schweinebauch mit weißen Bohnen,
Wurzelgemüse und Kartoffeln

15,90 €

stew - day - smoked pork belly stew with white beans, root vegetables and potatoes

* dazu 0,3 l Watzke Bier_A, bzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9}, Fanta_{1,3}, Sprite₃ oder Tafelwasser -
 Nur solange der Vorrat reicht! with 0.3 l Watzke beer, or 0.2 l Coca Cola, Fanta, Sprite or soda water
 - Only while stocks last! -



Kleinigkeiten | snacks

Laugenbrezel A1,G,E *pretzel* 2,10 €

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

Brotkorb 2,3,A1-A5,E,F,G,H,K *vegetarisch* 5,00 €
Baguette | frisches Brot | Brezel
bread basket - baguette, fresh bread, pretzel

♦ dazu eine Portion Butter_G oder geräucherte Butter_G 1,50 €
with a portion of butter

♦ dazu eine Portion Kräuter-Knoblauchschand_G oder Hummusdip_G 1,90 €
with a portion of herbal garlic sour cream or hummus dip

Watzkes Bierbeißer 2,3,4,7,15,A1-A5,C,G,F,I,J,X 7,40 €
aus der *Watzke Wurstküche* - kaltgeräucherte Knackwurst | Laugenbrezel
homemade Bierbeißer - cold smoked sausage - from our Watzke Wurstküche | pretzel

warme Vorspeisen & Suppen | *hot starters and soups*

Selleriecremesuppe 8,G,L,I,A1-A5 7,90 €
Wurzelwerk | Calvados Apfelspalten | Bauernbrot
celery cream soup - root vegetables | Calvados apple slices | dark bread

Klare Rinderkraftbrühe 8,G,C,A1-A5,I,L 7,90 €
Kräuterflädle | Julienne Gemüse | Bauernbrot
clear beef broth - herb pancake strips | julienne vegetables | dark bread

Watzkes Würzfleisch 1,5,A1,D,F,I,L 9,50 €
Hähnchenfleisch | Gouda gratiniert | Toastbrot | Zitronenecke
Watzke's ragout - chicken | gratinated Gouda cheese | toast | lemon wedge

kalte Küche | *cold dishes*

Omas Gurkensalat ^{3,G,I} *vegetarisch*  **6,90 €**

Joghurt | Schmand | Weissweinessig | Dill
cucumber salad grandma style - yoghurt | sour cream | white wine vinegar | dill

Gemischter Salat ^{3,A1-A5,J,L} *vegetarisch*  klein | small - **6,90 €**

Tomate | Gurke | Paprika | rote Zwiebel groß | large - **10,90 €**
 saisonaler Blattsalat | Baguette
mixed salad - tomato | cucumber | paprika | red onion | seasonal leaf salad | baguette

Geräucherter Mozzarella ^{8,G,C,A1,L,X} *vegetarisch*  **13,90 €**

Kirschtomaten | Basilikumpesto | Balsamico-Creme | Baguette
smoked mozzarella - cherry tomatoes | basil pesto | balsamic cream | baguette

Winterlicher Salat ^{J,L,A1,H} *vegetarisch*  **10,90 €**

saisonaler Blattsalat | Chicoree | Orangenfilets | Walnusskerne | Baguette
wintry salad - seasonal leaf salad | chicory | orange segments | walnut kernels | baguette

wahlweise mit | *optionally with*

♦ Hähnchenbrust - *chickenbreast* **17,90 €**

Deftiger Hackepeter ^{2,3,5,J,11,A1-A5,C,J,L} **ab 16:00 Uhr** **14,90 €**

Eigelb | Gewürzgurke | rote Zwiebel | Bauernbrot
hearty minced meat - egg yolk | gherkin | red onion | dark bread

Rindfleischsalat ^{I,L,A1-A5,J} **15,90 €**

zart gegartes Rindfleisch | Paprika | Gewürzgurke | rote Zwiebel
 Kirschtomate | Bauernbrot
beef salad - slow cooked beef | paprika | gherkin | red onion | cherry tomato | dark bread

Hauptspeisen | *main dishes*

Flammkuchen 2,3,5,A1-A5,G *vegetarisch*  11,90 €

Kräuter-Knoblauschmand | Edamer *gerieben* | Paprika | Champignons | rote Zwiebel
vegetarian tarte flambée – herb and garlic sour cream | grated Edam cheese | paprika | mushrooms | red onion

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

Kräuter Knoblauschmand | Edamer *gerieben* | Speckwürfel
 Lauch | rote Zwiebel
alsatian-style tarte flambée – herb garlic sour cream | grated Edam cheese | diced bacon | leek | red onion

Kichererbsencurry 2,3,L *vegan*  12,90 €

Kichererbsen | Tomatensauce | Aubergine | Kartoffelwürfel
chickpea curry - chickpeas | tomato sauce | eggplant | diced potatoes

wahlweise mit | *optionally with*

♦ Maispouardenbrust - cornfed *chicken breast* 19,90 €

Hausgeräucherter Fleischkäse 2,3,15,C,G,I,J,L,X 14,50 €

Kartoffelpüree | Setzei | süsser Senf
homesmoked meat loaf - mashed potatoes | fried egg | sweet mustard

Mediterraner Knödel 2,3,A1-A5,G,8,C,L *vegetarisch*  15,90 €

getrocknete Tomaten | Oliven | Kapern | braune Butter
Mediterranean dumplings – dried tomatoes | olives | capers | browned butter

Karotten-Risotto 2,3,G,8,L *vegetarisch*  15,90 €

feine Karottencreme | Orangenfilets | Kresse
carrot risotto – fine carrot cream | orange segments | cress



Matjes Tartar 2,3,11,A1,C,E,I,J,K,L **16,90 €**

geräucherter Matjes | Preiselbeermayonnaise | grüner Apfel | Gurke | Brot
matjes tartare – smoked matjes herring | lingonberry mayonnaise | green apple | cucumber | bread

Geräucherte Rinderzunge G,8,I,L **16,90 €**

Kartoffelpüree | Erbsengemüse | Braune Butter
smoked beef tongue - mashed potatoes | peas | browned butter

Ragout vom geräucherten Schweinenacken 2,3,5,A1,C,G,8,L,X **17,90 €**

Wurzelwerk | Dörr-Datteln | hausgemachte Spätzle
smoked pork neck ragout - root vegetables | dried dates | homemade spaetzle

Brauer Schmaus 2,11,A1,C,G,,I,J,X **18,90 €**

Rostbrätl | Bratkartoffeln mit Speckbohnen | geräucherte Schmorzwiebeln
Brewer's feast – grilled meat | fried potatoes with green beans and bacon | smoked onions

Knuspriges Schweineschnitzel A1,C,G,8 **18,90 €**

Petersiliendrillinge | glasierte Karotten | Zitronenecke
crispy pork escalope - parsley potatoes | glazed carrots | lemon wedge

Kabeljau A1,G,8,D,L *vegetarisch* **22,90 €**

Filet vom Kabeljau | Wirsing | Kräuterdrrillinge
cod - cod fillet | savoy cabbage | herbal potatoes

Rindertafelspitz G,8,I,L **23,90 €**

Bouillionkartoffeln | Wurzelwerk | Spinat | Meerrettichsauce
boiled beef - boiled broth potatoes | root vegetables | spinach | horseradish sauce

Knusprige Schweinshaxe vom Hausmetzger 2,3,5,8,15,A1,A3,G **24,90 €**

ungepökelte Schweinshaxe | Specksauerkraut | Kartoffelkloß | Semmelbutter
uncured pork knuckle | bacon sauerkraut | potato dumplings | butter crumbs



Desserts | *desserts*

Watzkes Wintertraum^{8,C,G,A1,L}

8,90 €

Zimtmousse | Portweinpflaumen | Weingelee

Watzke's winter dream – cinnamon mousse | port wine plums | wine jelly

Quark-Nougatknödel^{8,G,C,A1,L}

9,90 €

Glühweinkirschen | süsse Butterbrösel

curd and nougat dumplings - mulled wine cherries | sweet butter crumbs

Auswahl an Eis^{3,8,A1,C,E,G,H1,H2,I}

je Kugel 2,10 €

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Stracciatella

selection of ice cream - vanilla | chocolate | strawberry | stracciatella

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 €

- ♦ Spätzle - *spaetzle*
- ♦ Bratkartoffeln - *fried potatoes*
- ♦ Pommes frites - *french fries*
- ♦ Kräuter-Drillinge - *herb potatoes*
- ♦ Kartoffelpüree - *mashed potatoes*

Extras | *extras*

- ♦ Kräuter-Knoblauchschand - *herbal garlic sour cream* 2,50 €
- ♦ Butter - *butter* 1,50 €
- ♦ Meerrettich - *horseradish* 1,20 €
- ♦ Hummusdip - *hummus* 2,50 €
- ♦ Setzei - *fried egg* 1,50 €
- ♦ Braten- | Tomatensauce - *gravy or tomato sauce* 1,50 €

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 €



Getränke | 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 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 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 Water₁₀ 0,25 l - 3,40 €
Bitter Lemon_{3,10}
Ginger Ale₁

Almdudler 0,35 l - 3,70 €

Himbeerbrause_{1,2,4,11} 0,3 l - 3,50 €
0,5 l - 5,30 €

 Coca-Cola_{1,3,9} 0,2 l - 3,10 €
 Fanta_{1,3} 0,4 l - 5,10 €
Sprite. Sprite₃

 Coca-Cola zero_{1, 3, 4} 0,33 l - 3,90 €

ViOBiO LiMO® 0,25 l - 3,90 €
Zitrone-Limette₂

ViO® SCHORLE 0,25 l - 3,90 €
Johannisbeere

Rhabarberschorle 0,25 l - 3,50 €

Fruchtsäfte, Nektare 0,2 l - 3,20 €
VON HEIDE 0,4 l - 5,90 €
Orange, Kirsch, Banane, KiBa, Apfel

Fruchtsaftschorle 0,2 l - 3,10 €
0,4 l - 5,10 €

Heißgetränke | *hot drinks*

Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,30 €
Pott Kaffee	4,00 €
Latte Macchiato _G	4,30 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Cappuccino _G	4,00 €
Milchkaffee _G	4,30 €
Heiße Schokolade _{E,G} ohne Sahne	4,00 €
Heiße Schokolade _{E,G} mit Sahne	4,50 €
Heiße Schokolade _{E,G} mit Schuß (Rum)	6,20 €
Heiße Schokolade _{E,G} 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 €

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 €

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 €

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

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 €

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

Spätburgunder

0,2 l - 6,70 €

Winzer-genossenschaft 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 | *cocktails & spirits*

Biercocktails

Limettentraum 0,3 l - 6,90 €
*Limette, Rohrzucker, Lime Juice,
 Triple Sec und Watzke Pils_A*

Bier Royal 0,3 l - 6,90 €
*Crème de Cassis₁, Red Orange₁,
 Sekt und Watzke Pils_A*

Likör 2 cl / 4 cl

Baileys Irish Cream _{1, 9, G} 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 _{1, 3, 9} 0,25 l - 7,90 €

Wodka Cola _{1, 3, 9} 0,25 l - 7,90 €
mit Moskovskaya Wodka

Wodka Bitter Lemon _{3, 10} 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 ₁₀ 0,25 l - 8,90 €
mit Tanqueray Gin

Whisky/Whiskey 2 cl / 4 cl

im Bugatti Kelch

Jameson Crested Ten ₁ 4,70 € / 8,90 €

Rum 2 cl / 4 cl

Don Papa 4,20 € / 7,90 €
40% Vol.



Spirituosen aus der Region | *regional spirits*

Mitten in Moritzburg, der Jagdresidenz der Kurfürsten von Sachsen, befindet sich das "Genusshaus Prinz von Sachsen" mit der Brennerei, Brauerei, Gastwirtschaft und 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 Manufakturldädchen 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 _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	<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 _A 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 ₁ , Roggen ₂ , Gerste ₃ , Hafer ₄ | G) Milch und Milcherzeugnisse | K) Sesam und Sesamerzeugnisse |
| Dinkel ₅ , Kamut ₆ , Hybridstämme ₇ | H) Schalenfrüchte | L) Schwefeldioxid und Sulfite |
| B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | Mandel ₁ , Haselnüsse ₂ , Walnüsse ₃ , Pistazien ₄ | M) Lupine und Lupinerzeugnisse |
| C) Eier und Eiererzeugnisse | Macadamianüsse ₅ , Cashewnüsse ₆ , Pekannüsse ₇ | N) Weichtiere |
| D) Fisch und Fischerzeugnisse | Paranüsse ₈ , Queenslandnüsse ₉ | X) Flüssigraucharoma |
| E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse | |