



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 gebrautes Bier. Das Watzke ist und bleibt ein nach wie vor unverzichtbarer Bestandteil der Dresdner Kulturlandschaft. Die Gasträume bieten eine Mischung aus historischer Atmosphäre und modernem Komfort, 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

Watzke Altpieschner Spezial_A

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

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

Watzke Bier_A im Maßbierkrug

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

Watzke Bier für Zuhause

Watzke Party-Fass

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

Watzke Bier im Siphon

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

2,0 l 28,30 €

3,0 l 35,90 €

Nachfüllung

pro 1,0 l 4,40 €

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

Hausbräu im Ballhaus Watzke GmbH - Kötzschenbroder Str. 1 - 01139 Dresden
Tel.: 0351-852920 - E-Mail: verkauf@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 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  - Königsberger Klopse -Tag * 15,30 €
A1,C,E,G,I,1,2,11

Schweinefleisch | Kapernsauce | gebutterte Kartoffel | Rote Bete

- Nur solange der Vorrat reicht! -

MONDAY - Königsberger meatballs day - pork | caper sauce | buttered potatoes | beetroot - only while stocks last! -

DIENSTAG - Maßbier -Tag 8,50 €

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

TUESDAY - for all who want or can - a Maß Watzke Bier (1 liter)

MITTWOCH  - Jägerschnitzel -Tag * 16,80 €
A1,C,F,I,J,2,3,11

panierte Jagdwurst aus unserer *Watzke Wurstküche* |

Nussbutter-Püree | Erbsen | Bratensauce

WEDNESDAY "Jägerchnitzel"-day - breaded "Jagdwurst" sausage from our

Watzke Wurstküche | nut butter purée peas | gravy - only while stocks last! -

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

Hier genießen Sie günstig!

0,5 Liter - 4,80 €

Alle Watzke Biere_A zum Sonderpreis

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

DONNERSTAG  - Braumeister-Tag 19,10 €
A1,C,E,G,J,K,1,2,3,11

250g Braumeistersteak | Altpieschner-Marinade | Ofenkartoffel |

Schmand | Schmorzwiebel - Nur solange der Vorrat reicht! -

THURSDAY - Brewmasters Day - 250g brewmaster steak | Altpieschner marinade |
 baked potato | sour cream | braised onions

FREITAG - Fassbier -Tag 38,50 €

5 Liter Watzke Bier_A zum Selberzapfen

FRIDAY - draught beer day - 5 liters of Watzke Bier to tap yourself

SONNTAG  - Haxenfleisch -Tag * 18,70 €
A1,G,I,J,L,15

gebrutzelt Haxenfleisch | Zwiebelstreifen | Bratensauce | Böhmisches Knödel

- Nur solange der Vorrat reicht! -

SUNDAY - pork knuckle day - roasted pork knuckle | onion strips | gravy | bohemian dumpling
 - only while stocks last! -



dazu 0,3 Liter Watzke Bier_A bzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9}, Fanta_{1,3}, Sprite₃ oder Tafelwasser
 plus 0.3 liters of Watzke beer or 0.2 liters of Coca Cola, Fanta, Sprite or bottled water



Kleinigkeiten | snacks

Laugenbrezel ^{A1,2,3,11} 2,10 €
pretzel

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

Watzkes Brotkorb ^{A1-A3,H3,2,3,11} 5,00 €
Hausbrot | Baguette | Laugenbrezel
Watzkes bread basket - dark bread | baguette | pretzel

wir empfehlen dazu | we recommend

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

... eine Portion Frischkäse ^{G,2,3} 1,90 €
... a portion of cream cheese

... eine Portion mediterraner Aufstrich 1,90 €
Tomate | Paprika | Zucchini | Aubergine | Sonnenblumenkerne 1,11
... a portion of mediterranean spread - tomato | paprika | zucchini | eggplant | sunflower seeds

... Zwiebschmalz ^{G,J,2,3} 1,90 €
... a portion of lard

Watzkes Bierbeißer ^{A1,G,I,J,X2,3,11,15} 7,40 €
kaltgeräucherte Knackwurst aus der *Watzke Wurstküche* | Laugenbrezel
cold-smoked sausage from the Watzke's Wurstküche | pretzel

Rote Bete-Salat ¹¹ 4,50 €
beetroot salad

Weißkrautsalat ^{2,3} 4,50 €
cabbage salad

Kleiner Blattsalat ^{A1,E,J,L} 7,90 €
small leaf salad

kalte Küche | *cold dishes*

Strammer Max A1-A3,C,FG,H3I,J,L,2,3,15 12,90 €

Schwarzbrot | Butter | Kochschinken aus unserer *Watzke Wurstküche*
 Spiegelei | Gewürzgurke | Zwiebelringe
Strammer Max – dark bread | butter | Watzkes ham | fried egg | gherkin | onion rings

Hackepeter * A1-A5,H3,C,G,J,11 13,90 €

Hackfleisch | Zwiebel | Gewürzgurke | Butter | Eigelb | Hausbrot
Hackepeter - minced meat | onion | pickled gherkin | butter | egg yolk | homemade bread

Wintersalat A1,F,J,L 13,90 €

gezupfter Blattsalat | Tomate | Gurke | Paprika | Dressing |
 Kürbiskerne | Brezelcroutons
*winter salad - plucked lettuce | tomato | cucumber | paprika | dressing |
 pumpkin seeds | pretzel croutons*

wahlweise mit | *optionally with*

... gebratenen Hähnchenstreifen A1 19,90 €
fried chicken strips

... panierte Briepraline A1,C,G 19,90 €
breaded brie praline

Räucherlachs A1,C,FG,I,J,L,2,3,15 17,90 €

fein geschnittener Räucherlachs | Pumpernickel | pochiertes Ei | Dill-Senf Espuma
smoked salmon - finely sliced smoked salmon | pumpernickel bread | poached egg | dill mustard espuma

Rindercarpaccio A1,F,G,J,2,3,13 17,90 €

Rind | Kartoffelnest | Parmesan | Blattsalat | Baguette
beef carpaccio - beef | potato nest | Parmesan | leaf salad | baguette

warme Vorspeisen | *hot starters*

Kaspressknödel-Suppe A1,C,E,G,H1-H3,K,I,2,3 6,90 €

Rinderbrühe | Wurzelgemüwestreifen | gebratener Käseknödel | Schnittlauch
cheese dumpling soup - beef broth | root vegetable strips | fried cheese dumpling | chives

Blumenkohl-Cremesuppe A1,C,G,I 6,90 €

Blumenkohl | Sahne | gebackener Blumenkohl | Kartoffelpüree
cauliflower cream soup - cauliflower | cream | baked cauliflower | mashed potatoes

Soljanka A1-A3,F,I,J,2,3,7,11,15 7,90 €

Wurststreifen | Paprika | Zwiebel | Gewürzgurken | Zitrone | Kräuterschmand | Brot
Soljanka - sausage strips | paprika | onion | pickled gherkins | lemon | herb sour cream | bread

Watzkes Würzfleisch A1,D,E,G,I,J,L 9,90 €

Hähnchenfleisch | Champignons | Cremesauce | geriebener Käse | Zitrone | Toast
Watzke's chicken ragout - chicken | mushrooms | cream sauce | grated cheese | lemon | toast



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 €

Wurzelsud | Gemüsestreifen | Weißwürste aus der *Watzke Wurstküche* | süßer Senf | Laugenbrezel

pair of "Munich-style" white sausages - root broth | vegetable strips | white sausages from the Watzke Wurstküche sweet mustard | pretzel

Hausgemachter Fleischkäse

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

14,90 €

Fleischkäse aus der *Watzke Wurstküche* | Bratkartoffeln | Spiegelei | Blattsalat

meat loaf from the Watzke Wurstküche | fried potatoes | fried egg | leafsalad



Kalbsbratwurst - Nr. 1

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

16,50 €

Kalbsbratwurst aus der *Watzke Wurstküche* | Bratensauce | Sauerkraut | Nussbutter-Püree | Röstzwiebeln

veal sausage from Watzke Wurstküche | gravy | sauerkraut | nut butter purée | fried onions

Beilagenänderung 1,00 € Aufschlag je Gericht.

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 prämiert Weißwurst nach Münchner Art, Blut- und Leberwürtschen, Soljanka im Glas, Bierbeißer (Knacker), Hausmacher Leberwurst oder Würzfleisch im Glas





Hauptspeisen | *main dishes*

Eisbeinsülze * C,D,E,G,I,J,2,3,11,15 16,90 €

Schweinshaxe | Aspik | Möhre | Gewürzgurke | Zwiebel | Bratkartoffeln |
Remoulade | Blattsalat

Eisbeinsülze - pork knuckle | aspic | carrot | gherkin | onion | fried potatoes | remoulade sauce | lettuce

Watzkes Schweineschnitzel * A1,C,G 18,90 €

paniertes Schweinerückenschnitzel | Rahmchampignons | Pommes Frites | Zitrone

Watzke's pork schnitzel - breaded pork loin schnitzel | cream mushrooms | French fries | lemon

„Wilde Pflanzler“ * A1,C,G,I,J,L 19,00 €

Hirschboulette | Rahmwirsing | Cranberries | Nussbutter-Püree

„Wild Pflanzler“ - minced venison | creamed savoy cabbage | cranberries | nut butter purée

Steak au four* A1,D,E,G,I,L,2,3 19,90 €

Schweinerückensteak | Hähnchenwürfel | Champignons | Cremesauce |

Käse *gratiniert* | Erbsen | Kroketten | Zitrone

steak au four - pork loin steak | chicken cubes | mushroom | cream sauce |

cheese au gratin | peas | croquettes | lemon

wahlweise | *optionally*

auch als "Schnitzel au four" erhältlich 23,50 €

...also available as 'Schnitzel au four'

Sauerbraten-Ragout * A1,C,G,I,J,L 21,00 €

falsches Filet vom Rind | Rotweinjus | Wurzelgemüse | Apfelrotkraut |

Böhmische Knödel | eingelegte Rosinen

Sauerbraten - ragout - beefshoulder | red wine | root vegetables | red cabbage with apples |

Bohemian dumplings | pickled raisins

Knusprige Hinterhaxe vom Hausmetzger A1,A3,G,I,J,L,2,3,5 22,90 €

gepökelte Schweinehaxe | Bratensauce | Specksauerkraut |

Kartoffelkloß | Butterbrösel | Bratensauce

cured pork knuckle | bacon sauerkraut | potato dumpling | butter crumbs | gravy

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

vegan & vegetarisch | *vegan & vegetarian*

Gemüsecurry * A1, E1, 1, 2, 3, 11 *vegan*  15,20 €

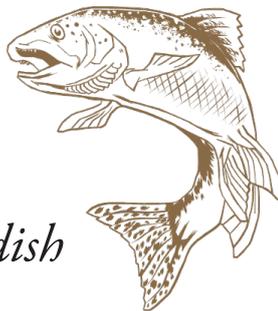
Karotte | rote Zwiebel | Zucchini | Lauch | Pimientos | Kokosmilch
geräucherter Tofu | gebratene Sojasprossen | Basmati Reis | gebackene Glasnudeln
*vegetable curry - carrot | red onion | zucchini | leek | pimientos | coconut milk | smoked tofu |
fried bean sprouts | basmati rice | baked glass noodles*

Hausgemachte Käsespätzle * A1, C, G, I, J, 2, 3 *vegetarisch*  15,90 €

Spätzle | Bergkäse | Sahne | Röstzwiebeln | Blattsalat
homemade cheese spaetzle - spaetzle | mountain cheese | cream | fried onions | leaf salad

Nudeltaschen mit Pilzfüllung A1, C, G *vegetarisch*  16,90 €

Pasta | Steinpilz | Cherrytomaten | Salbei-Buttersauce
pasta pockets with mushroom filling - pasta | porcini mushrooms | cherry tomatoes | sage butter sauce



Fischgericht | *fish dish*

Gebratenes Lachsfilet A1, C, D, G, I, L 21,50 €

Lachs | Linguine | Spinat | Sahnesauce | Cherrytomaten
pan-fried salmon fillet - salmon | Linguine | spinach | cream sauce | cherry tomatoes



Desserts | *desserts*

Sächsische Quarkkälchen A1,C,G,H1-H8,L,1,5 7,90 €

Kartoffel | Quark | Rosinen | Apfel | Sahne | Vanilleeis

Saxon Quarkkälchen - potato | quark | raisins | apples | cream | vanilla ice cream

Kräppelchen mit Zimt und Zucker A1,A5,C,G,2 7,90 €

Kräppelchen | Kirschragout | Sahne

fried curd balls with cinnamon and sugar - cherry ragout | cream

Pflaumenstrudelsäckchen A1,C,G,H1-H8,2,3,8,11,Alkohol 8,50 €

Strudelteig | Pflaume | Mandel | Amaretto-Vanillesauce

strudel bag made from plum - strudel dough | plum | almond | Amaretto vanilla sauce

Schwedeneisbecher A1,C,E,F,G,H1-H8,2,11, Alkohol 8,90 €

Vanilleeis | Apfelmus | Eierlikör | Sahne | Waffel

swedish sundae - vanilla ice cream | apple sauce | egg nog | whipped cream | waffle

Beilagen | *side dishes*

zwei Scheiben Hausbrot A1,A2,H - *two slices of dark bread* 1,20 €

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

Karottengemüse - *carrot vegetables* | Rahmchampignons - *creamed mushrooms*

Buttererbsen - *buttered peas* | Specksauerkraut - *bacon sauerkraut* | Rahmspinat - *creamed spinach*

Rahmwirsing - *creamed savoy cabbage*

Pommes frites - *french fries* | Klöße - *potato dumplings* | Böhmisches Knödel - *bohemian dumplings*

Zwiebelbratkartoffeln - *fried onion potatoes* | Linguine | Krokette - *croquettes*

Extras | *extras*

Setzei je Portion 1,50 €
fried egg

Bratensauce | Hausdressing je Portion 1,50 €
roast sauce | house dressing

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

Menübox zur Mitnahme von Speisen
menu box to take away food - disposable or reusable

Einwegbox - *disposable box* je Box 0,50 €

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

Umbestellungen müssen wir mit 1,00 € **Aufpreis** in Rechnung stellen!

Bitte bedenken Sie das Beilagen *keine vollwertigen Mahlzeiten* sind

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.

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

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

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.

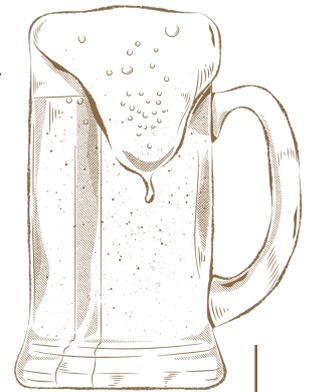
Unsere Empfehlung:

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.



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

Watzke Bier_A im Tischfaß 5,0 l - 41,00 €
 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

Alkoholfreie 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

Almdudlee 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

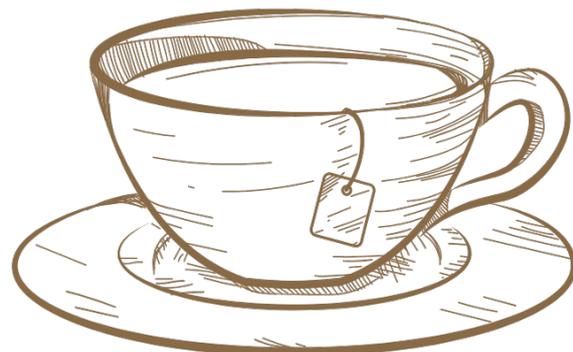
hochwertige Kamillenblüten mit intensivem Aroma und zartem Duft, enthält mit voller Blüte und unverfälschtes Aroma

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.

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

0,2l - 5,90 €
0,5l - 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

0,2l - 7,50 €
0,75l - 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

0,2l - 8,70 €
0,75l - 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

0,2l - 8,80 €
0,75l - 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

0,2l - 6,90 €
0,75l - 24,50 €

spritzig | sparkling

Weinschorle

weiß, rosé, rot

0,2l - 4,90 €

Sekt

Watzke Sekt Hausmarke

Jahrgangssekt; trocken

Watzke sparkling wine house brand; dry

0,1l - 4,90 €
0,75l - 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, BadenWürttemberg; 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 & Co.

cocktails, spirits & co.

Biercocktails

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

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

Whisky/Whiskey 2 cl | 4 cl

im Bugatti Kelch

Blended Irish Whiskey 4,70 € | 8,90 €
*Jameson Crested Ten₁
 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_{1,3,9} 0,25 l - 7,90 €
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 Soda₁ 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 Tonic₁₀ 0,25 l - 8,90 €
mit Tanqueray Gin

Bitter & Kräuterhalb bitter 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 Genusstadttradition 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.



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-lädchen 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 | *regional spirits*

Watzkes Bieruhr <i>das Geschenk für die Bierliebhaber von Welt. Den Trend nicht verpassen, und neidische Blicke auf sich ziehen!</i>	19,90 €
<hr/>	
Watzke Siphons <i>gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl</i>	1,0 l 22,40 € 2,0 l 28,30 € 3,0 l 35,90 €
<hr/>	
Watzke Party-Fass <i>5 Liter gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl</i>	25,50 €
<hr/>	
Watzke Bierseidel <i>0,3 Liter</i>	4,60 €
<hr/>	
Watzke Bierseidel <i>0,5 Liter</i>	5,20 €
<hr/>	
Watzke Willibecher <i>0,5 Liter</i>	<i>Watzke Original Edition</i> 4,80 € <i>20 Jahre Watzke am Goldenen Reiter - Jubiläumsedition</i> 5,70 € <i>10 Jahre Watzke Würstküche - Jubiläumsedition</i> 5,70 €
<hr/>	
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 Allergieauslöser

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