



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

Watzke Dresdner Hell_A

Watzke Monatsbier_A

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert

0,3 l 3,80 €

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 €

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

3-KORN-BOCK

obergäriges Starkbier
mit ausgeprägten Getreidenoten

SCHWARZBIER

untergäriges Vollbier mit einer schönen
Vollmundigkeit und leichten Röstaromen

DRESDNER ALT

obergäriges Vollbier mit einer sanften
Vollmundigkeit und einer schönen
Hopfenbittere 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 einer intensiven
Vollmundigkeit und angenehmen Hopfennoten

PIESCHNER HAFENBIER

in Anlehnung an die langjährige Tradition
des Pieschner Hafenfestes

SOMMERBIER

obergäriges Vollbier mit fruchtigen Nuancen

JUBILÄUMSBIER 30 JAHRE

BALL- UND BRAUHAUS WATZKE

das Spezialbier anlässlich unseres
30 jährigen Bestehens

HOPFENWEISSE

goldgelbes Vollbier mit feinherb,
fruchtigen Hopfennoten

DUNKLES EXPORT

untergäriges Vollbier
mit einer intensiven Malznote
und einer milden Hopfenbittere

INDIA PALE ALE (IPA)

vollmundiges Bier mit Noten von
Schwarzbrot und Schokolade

HONIGBRÄU

obergärige Brauspezialität mit einer intensiven
Vollmundigkeit und einer milden Bittere

2026

Monatswurst

Jan

DIE GRÜNE KÄSIGE

Käse-Spinat-Bratwurst

Feb

DIE FEURIGE

Rindsbratwurst mit Chili und Cheddar

Mär

DIE SPANISCHE

Chorizo-Rauchwurst mit Kidneybohnen

Apr

DIE LAMMFROMME

Lammbratwurst

Mai

DIE FRUCHTIGE

Mango-Kokos-Bratwurst

Jun

DIE WÜRZIGE

Hähnchen-Gyros Bratwurst

Jul

DER GRIECHE

Sommerfleischkäse mit Oliven und Schafskäse

Aug

DER MEXIKANER

Bacon-Jalapeno Bratwurst

Sep

DIE EXOTISCHE

Kichererbsen-Curry-Bratwurst

Okt

DER CHAMPION

Käse-Champignon-Bratwurst

Nov

DIE GENUSSVOLLE

Walnuss-Gorgonzola-Bratwurst

Dez

DIE WEIHNACHTLICHE

Bratapfel-Preiselbeer-Bratwurst vom Kalb

Watzke Woche | watzke week

MONTAG - Broiler-Tag 18,90 €

1/2 Goldbroiler serviert mit Pommes frites, wahlweise:

traditionell gewürzt ₁ | mit original Watzke BBQ-Sauce _{11,1,X} | mit Sweet-Chili-Sauce _{4,11,I}

*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 _A (1 Liter)

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

MITTWOCH - Schnitzel-Tag _{1,5,8,11,12,A1-A5,C,G,F,J,L} 19,90 €

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 _A zum Sonderpreis

0,5 Liter - 4,80 €

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



dazu 0,3 Liter Watzke Bier _A bzw. 0,2 l Coca Cola _{1,3,9} Fanta _{1,3} oder Sprite ₃
plus 0.3 liters of Watzke beer or 0.2 liters of Coca Cola, Fanta or Sprite



Kleinigkeiten | snacks

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

- ♦ Portion Butter G **1,50 €**
with butter
- ♦ hausgemachter Zwiebelschmalz 3,15 **1,50 €**
homemade onion lard

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, marktfrisches 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*

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

warme Vorspeisen | *hot starters*

Dresdner Kartoffelsuppe

2,3,7,11,15,A1-A5,G,EH,K,I,J,X

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*

kleine Portion *small portion* - 6,90 €

große Portion *large portion* - 9,90 €

Würzfleisch vom Goldbroiler

1,A1-A7,D,E,FG,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 ₁ ... <i>traditionally seasoned</i>	13,90 €
... mit Sweet-Chili-Sauce _{4,11,L} ... <i>served with sweet-chili-sauce</i>	14,90 €
... mit original Watzke BBQ-Sauce _{11,I} ... <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 _{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*



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

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*

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 Kalbsratwurst 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.*



*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

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

an Hausfrauensoße, mit deftigen Bratkartoffeln
homemade german-style pork knuckle aspic (Sülze) with traditional house sauce and hearty fried potatoes

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



Hauptspeisen | *main dishes*

Waldpilzragout 2,3,5,A,C,G,L *vegetarisch*  **17,90 €**

serviert mit Kräuterknödel
ragout of wild mushrooms - served with herb dumplings

Veganes Gemüse-Curry A *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.

Steak au four* 1,8,A1,D,F,G,I,J **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* 2,3,5,A,C,G,L,X **21,50 €**

mit viel Zwiebeln geschmort, serviert mit Kräuterknödel
hearty beef goulash – braised with lots of onions, served with herb 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

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*
- ♦ Klöße - *dumplings*
- ♦ Kräuterknödel - *herb dumplings*

Extras | *extras*

- ♦ Zwiebelschmalz | Butter_G - *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 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 grasigen Hopfenaromen
Geschmack:	dezente, feinherbe Hopfen- note, 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

Alkoholfreie Biere

Radeberger_A Pilsner 0,33 l - 4,20 €
 alkoholfrei

Clausthaler Radler 0,33 l - 4,20 €
 alkoholfrei

Schöfferhofer_{A1, A3} Weizen 0,5 l - 5,10 €
 alkoholfrei

Alkoholfreie Longdrinks

Gin Tonic₁₀ 0,25 l - 7,20 €
 Tanqueray alkoholfrei
 und Oppacher Tonic Water



Alkoholfreies


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

Almdudle 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}, 0,33 l - 3,90 €
 Fanta_{1,3},
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

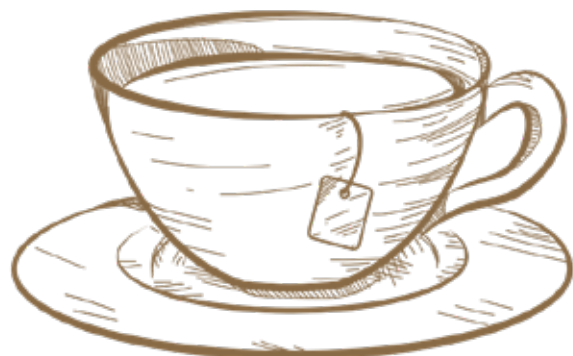
hochwertige Kamillenblüten mit intensivem Aroma und zartem Duft, enthält mit voller Blüte und unverfälschtes Aroma

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

Grüner Veltliner - Sandgrube 13

Winzer Krems, Kremstal (Niederösterreich); leuchtend gelbe Platinfarbe, elegant trockenes Geschmacksbild mit feinsten Balance, Anklänge von Apfel; *trocken*

Winzer Krems, Kremstal (Lower Austria); bright yellow platinum color, elegant dry taste with fine balance, hints of apple; dry

0,2 l - 7,50 €

0,75 l - 26,50 €

Proschwitz für Watzke Weißweincuvée

Schloß Proschwitz/Sachsen; mit einem bunten Strauß an floralen Aromen und eleganter Leichtigkeit; *trocken*

Schloß Proschwitz/Saxony; with a colorful bouquet of floral aromas and elegant lightness, dry

0,2 l - 8,70 €

0,75 l - 31,50 €

Riesling - Einblick N°1

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

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

0,2 l - 8,80 €

0,75 l - 31,50 €

Sissi & Franz

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

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

0,2 l - 6,90 €

0,75 l - 24,50 €

spritzig | sparkling

Weinschorle

weiß, rosé, rot

0,2 l - 4,90 €

Sekt

Watzke Sekt Hausmarke

Jahrgangssekt; trocken

Watzke sparkling wine house brand; dry

0,1 l - 4,90 €

0,75 l - 29,50 €



Roséwein | rosé wine

Proschwitz für Watzke

0,2 l - 8,70 €

Schloß Proschwitz/Sachsen; helles Rosé feine Waldbeeraromen,
wunderschöner Trinkfluss; *trocken*

0,75 l - 31,50 €

Schloß Proschwitz/Saxony; light rosé with fine aromas of wild berries, wonderful drinking flow; dry

Sissi & Franz

0,2 l - 6,90 €

Weingut Hammel & Cie, Pfalz; Cuvée aus Portugieser, Dornfelder und
Spätburgunder; Aromen von Kirsche, Granatapfel und Veilchen,
viel Charme und einem langen Nachhall; *lieblich*

0,75 l - 24,50 €

*Winery Hammel & Cie, Pfalz; cuvée of Portugieser, Dornfelder and Pinot Noir;
aromas of cherry, pomegranate and violets, lots of charm and a long finish; sweet*

Rotwein | red wine

Primitivo del Salento IGT

0,2 l - 6,50 €

Apulien, Italien; kräftig rubinroter Wein mit vollem
und samtigen Geschmack; *trocken*

0,75 l - 23,90 €

Apulia, Italy; strong ruby red wine with a full and velvety taste; dry

Dunkelgraf

0,2 l - 7,10 €

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

0,5 l - 24,90 €

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

Spätburgunder

0,2 l - 6,70 €

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

0,5 l - 24,30 €

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

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_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-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 to go*

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	19,50 €
Watzkes Geister 0,35 l, verschiedene Sorten	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 C) Eier und Eierzeugnisse D) Fisch und Fischerzeugnisse E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse	