



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 GRIECHEN

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

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

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* <small>3,5,11,A1-A5,G,J,L</small>	<i>vegetarisch</i>	13,50 €
cremiger Aufstrich aus Brie, Frischkäse und Limburger, serviert mit roten Zwiebeln und frischem Hausbrot <i>homemade Owatzker - creamy spread of Brie, cream cheese and Limburger, served with red onions and fresh dark bread</i>		

Deftiger Hackepeter* <small>2,3,11,A1-A5,C,I,J,L</small>	ab 16:00 Uhr	13,90 €
serviert mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Eigelb, Gewürzgurken, frischem Hausbrot und Butter <i>fresh minced pork from 4PM served with chopped onions, capers, egg yolk, homemade gherkins, dark bread and butter</i>		

warme Vorspeisen | *hot starters*

Dresdner Kartoffelsuppe <small>2,3,7,11,15,A1-A5,G,F,H,K,I,J,X</small>	kleine Portion <i>small portion</i> - 6,90 €
nach sächsischem Rezept, mit viel Wurzelwerk, ausgelassenen Speckwürfeln, frischen Kräutern und Dresdner Würstchen nach Wiener Art aus der <i>Watzke Wurstküche</i> <i>Dresden potato soup according to Saxon recipe with lots of root vegetables, bacon cubes, fresh herbs and Dresden sausages "Viennese style" from Watzkes Wurstküche</i>	große Portion <i>large portion</i> - 9,90 €

Würzfleisch vom Goldbroiler <small>1,A1-A7,D,E,F,G,I,L</small>	9,90 €
mit Champignons, gratiniert mit Käse, dazu reichen wir Toast <i>homemade chicken ragout - roasted chicken pieces in a mushroom sauce, gratinated with cheese and served with toast</i>	

Goldbroiler | roasted chicken

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

a half roasted chicken as you like...

... traditionell gewürzt _I ... <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*



*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.

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!

Hausgemachte 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* 2,3,5,A,H3 15,20 €

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

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

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

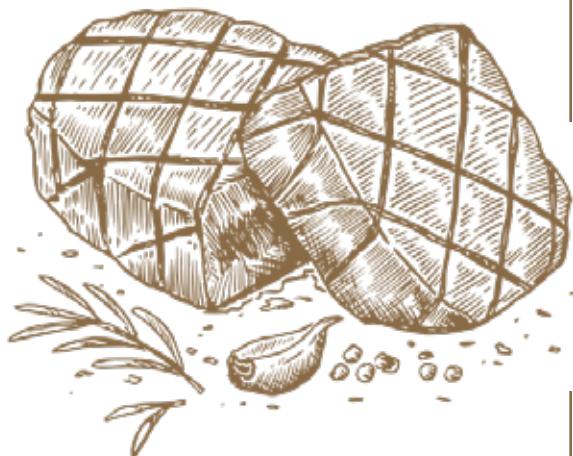
Knusprige Schweinshaxe vom Hausmetzger 2,3,5,8,15,A1,A3,G 22,90 €

- 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* 5,11,A1-A5,C,G,F,J,L 19,90 €

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  **17,90 €**

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

Veganes Gemüse-Curry A  **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,F,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

- ♦ Zwiebel schmalz | 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 - <i>disposable box</i> | <i>je Box</i> 0,50 € |
| Mehrweg-Pfand-Box - <i>reusable and returnable box</i> | <i>je Box</i> 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.

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

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.

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 Opalität.

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 Weißbrot-noten 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



Getränke | drinks

Watzke Bier

Watzke Pils _A <i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,3 l - 3,80 € 0,5 l - 5,10 €
Altpieschner Spezial _A <i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,3 l - 3,80 € 0,5 l - 5,10 €
Dresdner Hell _A <i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,3 l - 3,80 € 0,5 l - 5,10 €
Watzke Monatsbier _A <i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,3 l - 3,80 € 0,5 l - 5,10 €
Watzke „Vierer-Pfiff“ _A <i>Alle 4 Watzke Biere zum Verkosten!</i>	4 x 0,1 l - 5,10 €
Watzke Bier _A im Maßkrug <i>hausgebraut und unfiltriert</i>	1,0 l - 9,60 €

Alkoholfreie Biere

Radeberger _A Pilsner <i>alkoholfrei</i>	0,33 l - 4,20 €
Clausthaler Radler <i>alkoholfrei</i>	0,33 l - 4,20 €
Schöfferhofer _{A1, A3} Weizen <i>alkoholfrei</i>	0,5 l - 5,10 €

Alkoholfreie Longdrinks

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

Alkoholfreies

Oppacher Mineralquelle <i>medium oder still</i>	0,25 l - 3,10 € 0,75 l - 6,90 €
Tonic Water ₁₀ , Bitter Lemon _{3,10} , Ginger Ale ₁	0,25 l - 3,40 €
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} ,  Fanta _{1,3} ,  Sprite ₃	0,33 l - 3,90 €
 Coca-Cola zero _{1,3,4}	0,33 l - 3,90 €
ViOBiO LiMO® <i>Zitrone-Limette</i> ₂	0,25 l - 3,90 €
ViO® SCHORLE <i>Johannisbeere</i>	0,25 l - 3,90 €
Rhabarberschorle	0,25 l - 3,50 €
Fruchtsäfte, Nektare <i>VON HEIDE</i>	0,2 l - 3,20 € 0,4 l - 5,90 €
<i>Orange, Kirsch, Banane, KiBa, Apfel</i>	
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 feinster 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 Weißweincuveé

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

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

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

0,2 l - 8,70 €

0,75 l - 31,50 €

Sissi & Franz

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

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

0,2 l - 6,90 €

0,75 l - 24,50 €

Rotwein | red wine

Primitivo del Salento IGT

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

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

0,2 l - 6,50 €

0,75 l - 23,90 €

Dunkelgraf

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

0,2 l - 7,10 €

0,5 l - 24,90 €

Spätburgunder

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

0,2 l - 6,70 €

0,5 l - 24,30 €

Cocktails, Spirituosen & Co.

cocktails, spirits & co.

Whisky/Whiskey

im Bugatti Kelch

2 cl | 4 cl

Blended Irish Whiskey

4,70 € | 8,90 €

*Jameson Crested Ten
1, 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 €

17 % Vol.

Longdrinks & Aperitifs

mit 4 cl Spirituosen

Havana Club Cola

1, 3, 9 0,25 l - 7,90 €

Wodka Cola

1, 3, 9 0,25 l - 7,90 €

mit Moskovskaya Wodka

0,25 l - 7,90 €

Wodka Bitter Lemon

3, 10 0,25 l - 7,90 €

mit Moskovskaya Wodka

0,25 l - 7,90 €

Campari Soda

1 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

10 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 im 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 Bierbrände

2 cl | 4 cl

Watzke Bier veredelt von 3,60 € | 6,90 €

Destillate Prinz von Sachsen

<i>Rauchbierbrand_A</i>	38% Vol.
<i>Weizenbierbrand_A</i>	38% Vol.
<i>Honigbräubrand_A</i>	38% Vol.
<i>Weizenbockbrand_A</i>	38% Vol.
<i>Maibockbrand</i>	38% Vol.

Watzkes Kräuterspirituose

2 cl | 4 cl

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

*sonnenverwöhlte 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
I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse | J) Senf und Senferzeugnisse
K) Sesam und Sesamerzeugnisse
L) Schwefeldioxid und Sulfit
M) Lupine und Lupinenerzeugnisse
N) Weichtiere
X) Flüssigracharoma |
| B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C) Eier und Eiererzeugnisse
D) Fisch und Fischerzeugnisse
E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | | |