



## WATZKE HAUSBRAUEREI

*Das 1. unfiltrierte Dresdner Stadtbier*

*Unsere Biere sind alle naturbelassen was bedeutet, dass wir unsere Biere weder filtrieren, noch thermisch behandeln oder anderweitig haltbar machen und es optisch zu einer leichten bis starken Trübung kommt. Die mit viel Liebe ausgesuchten Rohstoffe bleiben somit auch nach dem Brauvorgang weiterhin in all ihrer Natürlichkeit in unseren Bieren erhalten und machen es zu einem Geschmackserlebnis der besonderen Art.*

## WATZKE BIER



WATZKE PILS<sub>A</sub>



Watzke Altpieschner Spezial - DLG Gold - prämiert 2025

Watzke Dresdner Hell

Watzke Monatsbier

0,3 l 3,80 €

*Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert*

0,5 l 5,10 €

Watzke Vierer-Pfiff

*Alle 4 Watzke Biere zum Verkosten - Nur solange das Monatsbier vorrätig ist! - andernfalls bieten wir einen Dreier-Pfiff mit unseren 3 Klassikern*

4x 0,1 l 5,10 €

*Pils, Altpieschner Spezial und Dresdner Hell ( 3x 0,1 l für 4,10 € )*

Watzke Bier 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.

# 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 Hopfennote, 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

### 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** 🍺 - Hackepeter-Tag 14,80 €

Sächsischer Hackepeter | Zwiebeln | Schnittlauch | Kapern | Eigelb |  
 hausgemachte Schnelligurken | Brot | Butter  
*MONDAY – minced pork day – Minced pork | onions | chives | capers | egg yolk |  
 homemade quick-pickled cucumbers | bread | butter*

**DIENSTAG** - Maßbier-Tag 8,50 €

Für Alle, die wollen oder können, eine Maß Watzke Bier  
*TUESDAY - Maßbier Day - For anyone who wants or is able to drink a litre of Watzke beer*

**DIENSTAG** – Bratwurst - Tag 12,40 €

jeden Dienstag frische grobe Bratwurst | Bierzwiebeln |  
 Röst-Knoblauch-Kartoffelstampf - Nur solange der Vorrat reicht -  
*TUESDAY – homemade coarse bratwurst – fresh coarse bratwurst | beer onions | roasted garlic mashed potatoes  
 Only while stocks last*

**MITTWOCH** - Fassbier-Tag 38,50 €

5 Liter Watzke Bier zum Selbstzapfen  
*WEDNESDAY - Draught beer day - 5 litres of Watzke beer to tap yourself*

**MITTWOCH** - Bauernbergfest-Tag 15,90 €

Bauernfrühstück – Kartoffeln | Zwiebel | Fleischkäse | Edamer  
*WEDNESDAY - Farmer's breakfast – potatoes | onion | meat loaf | edam cheese*

Bauernfrühstück – Gemüse | Kartoffeln | Ei | Edamer 14,90 €

*WEDNESDAY - Vegetables | potatoes | egg | edam cheese*

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

Hier genießen Sie günstig! 0,5 Liter - 4,80 €

Alle Watzke Biere zum Sonderpreis  
*THURSDAY - brewer's day - Here you can enjoy cheap! All Watzke beers at a special price*

**DONNERSTAG** - Braumeisterschnitzel-Tag 17,90 €

gefülltes Schnitzel | hausgeräucherter Schinken | Käse | Zwiebel |  
 paniert in Altpieschner Bier | Bratkartoffeln | Buttererbsen  
*THURSDAY – brewer's special – stuffed schnitzel | home-smoked ham | cheese | onion |  
 breaded in Altpieschner beer | fried potatoes | buttered peas*

**FREITAG** 🍺 - Brauhausgulasch-Tag\* 16,90 €

Schweineschulter geschmort in Altpieschner Bier | Zwiebeln | Rotwein |  
 Spätzle | Möhrensalat  
*FRIDAY – brewery goulash – braised pork shoulder in Altpieschner beer | onions | red wine | spaetzle | carrot salad*

**SAMSTAG** - Watzkes Sonderbier-Tag 0,3 Liter - 3,50 €

das Sonderbier zum Sonderpreis - Nur solange der Vorrat reicht - 0,5 Liter - 4,80 €

*SATURDAY - special beer at a special price - only while stocks last -*



## Kleinigkeiten | snacks

**Laugenbrezel** 2,10 €  
*pretzel*

*wahlweise mit: Optionally with:*

- ♦ Butter *Butter* +1,50 €
- ♦ hausgemachtem Kräuterquark *Homemade herb quark* +1,50 €
- ♦ hausgemachter Kräuterbutter *Homemade herb butter* +1,90 €

**Watzkes Bierstange aus Vollkornbrot** 4,50 €  
*Large wholegrain breadstick*

**Watzkes Bierbeißer** 7,70 €  
kaltgeräucherte Knackwurst aus der *Watzke Wurstmanufaktur* | Laugenbrezel  
*Cold-smoked sausage from our Watzke Wurstmanufaktur | pretzel*

**Marinierter hausgeräucherter Käse** 8,90 €  
hausgeräucherte Käsewürfel | Oliven | Knoblauch | Rosmarin | warmes Brot  
*Marinated cubes of home - smoked cheese with olives | garlic | rosemary | warm bread*

**Kleiner Watzke Genuss** 9,90 €  
Fleischkäse aus unserer *Watzke Wurstmanufaktur* | Laugenbrötchen |  
süßer Senf | Salat | Gewürzgurken | rote Zwiebel  
*Small Watzke treat – meatloaf from the Watzkes Wurstmanufaktur | alye buns | spread with  
sweet mustard and topped with fresh salad, gherkins and red onion*

## Vorspeisen und Suppen | *starters and soups*

**Geeistes Gurkensüppchen** *vegetarisch* 6,90 €

Gurke | Kefir | Minze | Dill | Joghurt

*Iced cucumber soup | cucumber | kefir | mint | dill | yogurt*

**wahlweise mit:** Räucherlachs +1,50 €

*Available with: served with a choice of smoked salmon*

**Hausgemachter Zitrone-Minz-Hummus** *vegan* 6,90 €

Kichererbsen | Sesam | Zitrone | Minze | Olivenöl

*Homemade lemon-mint hummus | chickpeas | sesame | lemon | mint | olive oil*

**Soljanka nach Wurstküchen-Art** 7,90 €

Wurststreifen | Paprika | Gewürzgurke | Tomatenmark | Kräuterschmand | Brot

*Soljanka | sausage strips | paprika | pickles | tomato paste | herb sour cream | bread*

**Weißwürste nach Münchner Art** 8,90 €

aus unserer *Watzke Wurstwarenufaktur*

Wurzelsud | Weißwürste | süßer Senf | Laugenbrezel

*White sausages – munich style – carrot broth | white sausages | sweet mustard | pretzel*

**Würzfleisch** 9,90 €

Schweineschulter | Champignons | Edamer | Toast | Zitrone

*Seasoned pork ragout | mushrooms | cheese | toast | lemon slice*

**Gebackener Camembert** *vegetarisch* 11,90 €

Weichkäse | Wildpreiselbeergelee | Bauernbrot

*Baked camembert | wild cranberry jelly | farmhouse bread*

**Überbackenes Jägerbrot** 12,80 €

hausgeräucherter Schinken | Pilzragout | Käse | Bauernbrot

*Baked Hunter's Bread | smoked ham | mushroom ragout | cheese | farmhouse bread*



handgemachte  
**Spezialitäten aus der  
Watzke Wurstmanufaktur**



handmade Specialities from the Watzke Wurstmanufaktur



**PRÄMIERTE Watzke Wurstspezialitäten**

**Gold prämierte Schwarz-Gelbe Bratwurst**

14,90 €

Sepianudel-Curry-Bratwurst | Petersilien-Schwarzwurzel Risotto |  
Black und Red Velvet Blüten

*Squid ink pasta with curry bratwurst | parsley and black salsify risotto | black and red velvet flowers*

**Silber prämierte Kalbsbratwurst - Nr.1**

14,90 €

feine Kalbsbratwurst | Nussbutter-Püree | Bratensauce |  
hausgemachtes Apfel-Zwiebel-Chutney

*Silver-award-winning veal bratwurst | with hazelnut butter mashed potatoes | gravy |  
homemade apple-onion chutney*

**Currywurst - der Klassiker**

12,90 €

milde oder scharfe hausgemachte Currysauce | Pommes frites

XXL - 15,90 €

*Currywurst the classic - mild or spicy homemade curry sauce | french fries*

**Hausgemachter Fleischkäse**

13,90 €

grober Fleischkäse | Zwiebelbratkartoffeln | Weißkraut-Möhrensalat | Setzei

*meatloaf - coarse meatloaf | fried onions and potatoes | coleslaw | fried egg*

**Käse-Spinat-Bratwurst**

14,90 €

grobe gebrühte Bratwurst | Apfel-Mangosalat | Paprika-Ricotta Dip | Basilikum

*Cheese and spinach bratwurst - coarsely boiled bratwurst | apple and mango salad |  
paprika and ricotta dip | basil*

**GENIESSEN SIE UNSERE HAUSEIGENEN SPEZIALITÄTEN ZUHAUSE**

*Unsere Wurst- und Fleischspezialitäten gibt es auch zum Mitnehmen.  
Einfach online, über den QR-Code bestellen: [watzke.delspezialitaeten](http://watzke.delspezialitaeten).*



## Salate | salads

<b>Bunter Gartensalat</b> <i>vegan</i>	<i>klein   small</i>	7,90 €
Blattsalate der Saison   Rucola   marktfrisches Gemüse   Zwiebel   Essig-Öl-Hausdressing	<i>groß   large</i>	14,90 €
<i>Mixed Garden Salad – seasonal lettuce   rocket   market-fresh vegetables   onion   homemade vinaigrette</i>		

<b>Watzkes großer Salatteller</b> <i>vegetarisch</i>	14,90 €
Rucola   Feldsalat   Paprika   Möhrenraspel   Tomaten   Zwiebelstreifen   Gurke   hausgemachtes Joghurt-Dressing	
<i>Watzke's Large Salad Plate – rocket   lamb's lettuce   paprika   shredded carrots   tomatoes   sliced onions   cucumber   homemade yoghurt dressing</i>	

<i>wahlweise mit: available with</i>	
... hausgeräucherten Käsestreifen <i>vegetarisch</i>	+3,50 €
<i>homemade smoked cheese strips</i>	
... marinierten Hähnchenbruststreifen	+4,50 €
<i>marinated chicken breast strips</i>	
... überbackenem Ziegenkäse mit Thymian-Honig	+4,50 €
<i>baked goat's cheese with thyme honey</i>	

<b>Wurstsalat à la „Wurstküche“</b>	13,50 €
Fleischkäsestreifen aus unserer <i>Watzke Wurstmanufaktur</i>   Paprika   Zwiebeln   Gewürzgurkenstreifen   hausgemachtes Bierdressing   Brot   Butterecken	
<i>Sausage salad à la "Wurstküche" meatloaf strips from Watzke Wurstmanufaktur   paprika   onions   sliced gherkins   homemade beer dressing   bread   butter triangles</i>	

<b>Bulgursalat</b> <i>vegan</i>	7,90 €
Gemüse   Blatt Petersilie   Minze   Zitronensaft   Olivenöl   Walnusskerne	
<i>Bulgur salad – flat-leaf parsley   vegetables   mint   lemon juice   olive oil   walnuts</i>	

<i>wahlweise mit: available with</i>	
... Falafel-Bällchen mit Tomatensauce <i>vegan</i>	+2,50 €
<i>Falafel balls   tomato sauce</i>	
... hausgeräucherte Käsestreifen <i>vegetarisch</i>	+3,50 €
<i>Homemade smoked cheese strips</i>	

## vegan & vegetarisch | *vegan & vegetarian*

**Linsen-Bolognese mit Linguine\*** *vegetarisch*  13,90 €


Pilze | Möhren | rote Linsen | dunkle Schokolade | Sellerie | Tomaten  
*Lentil bolognese | linguine | mushrooms | carrots | red lentils | dark chocolate | celery | tomatoes*

---

**Linguine Aglio e Olio\*** *vegetarisch*  14,00 €

Frühlingslauch | Chiliflocken | Knoblauch | Olivenöl | Parmesan  
*Linguine aglio e olio | spring onions | chili flakes | garlic | olive oil | parmesan*

---

**Gnocchi di Barbabietole\*** *vegan*  14,80 €

Rote Bete | grüner Spargel | Walnüsse | Zitronengras | vegane Sahne  
*Beetroot gnocchi | green asparagus | walnuts | lemongrass | vegan cream*

---

## Aus Fluss & Meer | *from river and sea*

**Thunfischfilet** 16,90 €

Thunfisch | geröstetes Blumenkohlpüree | Zitronenschaum |  
Kapuzinerkresse | frische Blüten  
*Tuna fillet | roasted cauliflower purée | lemon foam | nasturtium | edible flowers*

---

**Forelle Müllerin Art** 18,90 €

Dillbutter-Kartoffeln | Zitrone | Petersilie | Mandelbutter | Gurkensalat  
*Trout meunière style | potatoes with dill butter | lemon | parsley | almond butter | cucumber salad*

---

## Deftiges aus der Pfanne | *hearty pan-fried dishes*

**Kalbsleber** 14,90 €

Kalbsleber (140g) | Kartoffelstampf | Schmorzwiebeln | Senf

*Veal liver (140g) | mashed potatoes | mustard | braised onions*

---

**Hähnchenbrustschnitzel mit Parmesansoße\*** 15,90 €

Hähnchen | Rosmarin-Drillinge | Champignons | Zucchini |  
Aubergine | Zwiebel | Parmesan | vegetarische Sahne

*Chicken breast cutlets with parmesan sauce | chicken | rosemary potatoes | mushrooms | courgette |  
aubergine | onion | parmesan | vegetarian cream*

---

**Watzkes Bierkutschersteak** 16,90 €

Schweinenackensteak | Senf-Biermarinade | geschmorte Zwiebeln |  
hausgemachte Kräuterbutter

*Pork neck steak | mustard and beer marinade | braised onions | homemade herb butter*

*wahlweise mit: available with:*

... Bratkartoffeln *fried potatoes*

... gemischter Salat *mixed salad*

... Rosmarin-Drillinge *rosemary-cruste sausages*

---

**Geschmorter Rinderbraten\*** 17,90 €

Rinderbraten | zweierlei Kloßrolle | Möhren | Petersilie |  
Knoblauch | Schnittlauch | Jus

*Braised beef roast – beef roast | two types of dumpling dough | carrots | parsley | garlic | chives | gravy*

---

**Steak au four** 19,50 €

Schweinerückensteak | Würzfleisch | Edamer gratiniert |  
Gartengemüse | Pommes frites

*Oven-baked steak – pork loin steak | seasoned meat | Edam cheese au gratin | garden vegetables | french fries*

---

**Roastbeef vom argentinischen Rind** 32,90 €

Rosmarin-Drillinge | Bohnen | Thymian | Knoblauchjus

*Roast beef – Argentinian beef roast | rosemary potatoes | beans | thyme | garlic jus*

*wahlweise mit: available with:*

**Mango-Salat**

Knoblauchbrot | hausgemachte Kräuter-Limetten Butter 29,50 €

*Mango salad with garlic bread and homemade herb-lime butter*

---

## Beilagen\* | *side dishes*

♦ Zwei Scheiben Hausbrot - <i>two slices of dark bread</i>	1,50 €
<b>Alle folgenden Beilagen</b> - <i>All following sidedishes per portion</i>	
♦ Beilagensalat - <i>Side salad</i>	je 4,50 €
♦ Buttermöhren - <i>Butter carrots</i>	
♦ Weißkraut-Möhrensalat - <i>Coleslaw</i>	
♦ Apfel-Mango-Salat - <i>Apple-mango salad</i>	
♦ Kartoffeln - <i>Potatoes</i>	
♦ Zwiebelbratkartoffeln - <i>Roasted potatoes with onions</i>	
♦ Drillingskartoffeln - <i>Triple-cut potatoes</i>	
♦ Kartoffelstampf - <i>Mashed potatoes</i>	
♦ Pommes frites - <i>French fries</i>	

## Extras | *extras*

♦ Setzei - <i>Fried egg</i>	1,20 €
♦ Butter - <i>Butter</i>	1,50 €
♦ Kräuterbutter - <i>Herb butter</i>	1,90 €
♦ Currysauce   Bratensauce <i>Gravy</i>   Tomatensauce   Dressing für Wurstsalat <i>Dressing for sausage salad</i>   Zitronensauce	1,50 €
♦ Räuberteller für Erwachsene - <i>Pirate platter for adults</i>	2,00 €
♦ Falaffel   Hausgeräucherter Käse - <i>Homemade smoked cheese</i>	2,50 €
♦ Hausgemachte Schnelligurken - <i>Homemade quick-pickled cucumbers</i>	<i>klein</i> 4,70 € <i>groß</i> 7,40 €

## Menübox | *menu box*

### 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 €

## Desserts | *desserts*

**Tiramisu** 5,90 €

Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarpone

*Tiramisu | ladyfingers | coffee | mascarpone*

---

**Eiskaffee** 6,90 €

Kaffee | 1 Kugel Vanilleeis | Schlagsahne

*Iced Coffee | Coffee | 1 scoop of vanilla ice cream | whipped cream*

---

**Gemischtes Eis** 6,50 €

3 Kugeln Eis Ihrer Wahl

(Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis) | Schlagsahne

*Assorted Ice Cream – 3 scoops of ice cream of your choice*

*(vanilla, strawberry, and chocolate ice cream) | whipped cream*

---

**Eisschokolade** 6,90 €

Schokolade | 1 Kugel Schokoladeneis | Schlagsahne

*Chocolate Ice Cream | chocolate | 1 scoop of chocolate ice cream | whipped cream*

---

**Sächsische Quarkkeulchen mit Rosinen** 7,90 €

2 Quarkkeulchen | Vanilleeis | Apfelmus | Schlagsahnen

*2 Saxon curd pancakes | raisins | vanilla ice cream | apple sauce | whipped cream*

---

**Heiße Liebe** 7,90 €

1 Kugel Vanilleeis | 1 Kugel Erdbeereis | Sahne | heiße Himbeeren

*Hot love | 1 scoop of vanilla ice cream | 1 scoop of strawberry ice cream |*

*whipped cream | hot raspberries*

---

**Schwedenbecher** 7,90 €

3 Kugeln Vanilleeis | Apfelmus | Eierlikör | Schlagsahne

*Swedish cup | 3 scoops of vanilla ice cream | apple sauce | eggnog | whipped cream*

---

**Geeister Mango Becher** 7,90 €

Frische Mangowürfel | Mangosorbet | Sahne | Mangosauce

*Fresh mango cubes | mango sorbet | whipped cream | mango sauce*

---



## Getränke | drinks

### Watzke Bier

Watzke Pils	0,3 l - 3,80 €
<i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,5 l - 5,10 €
Altpieschner Spezial	0,3 l - 3,80 €
<i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,5 l - 5,10 €
Dresdner Hell	0,3 l - 3,80 €
<i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,5 l - 5,10 €
Watzke Monatsbier	0,3 l - 3,80 €
<i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,5 l - 5,10 €
Watzke „Vierer-Pfiff“	4 x 0,1 l - 5,10 €
<i>Alle 4 Watzke Biere zum Verkosten</i>	
<i>- nur solange Monatsbier vorrätig! - andernfalls bieten wir einen Dreier-Pfiff mit unseren 3 Klassikern</i>	
<i>Pils, Alt Pieschner Spezial und Dresdner Hell</i>	
<i>(3x 0,1l für 4,10€)</i>	
Watzke Bier im Maßkrug	1,0 l - 9,60 €
<i>hausgebraut und unfiltriert</i>	
Watzke Bier im Tischfaß	5,0 l - 41,00 €
<i>hausgebraut und unfiltriert</i>	

### Alkoholfreie Biere

Radeberger Pilsner	0,33 l - 4,20 €
<i>alkoholfrei</i>	
Clausthaler Radler	0,33 l - 4,20 €
<i>alkoholfrei</i>	
Schöffelhofer Weizen	0,5 l - 5,10 €
<i>alkoholfrei</i>	

### Alkoholfreie Longdrinks




Gin Tonic	0,25 l - 7,20 €
<i>Tanqueray alkoholfrei und Oppacher Tonic Water</i>	
Hugo alkoholfrei	0,25 l - 7,20 €
<b>DÉJÀVU</b> Tonic	0,25 l - 7,20 €
<i>Oriental Déjàvu alkoholfrei und Oppacher Tonic Water</i>	
<b>DÉJÀVU</b> Wildberry	0,25 l - 7,20 €
<i>Déjàvu alkoholfrei und Wildberry</i>	


### Alkoholfreies

Tafelwasser	0,2 l - 2,40 €
<i>spritzig oder still</i>	0,4 l - 4,20 €
Oppacher Mineralquelle	0,25 l - 3,10 €
<i>medium oder still</i>	0,75 l - 6,90 €
Tonic Water	0,25 l - 3,40 €
Bitter Lemon	
Ginger Ale	

### Almdudlec

Himbeerbrause	0,3 l - 3,50 €
	0,5 l - 5,30 €

 Coca-Cola	0,2 l - 3,10 €
 Fanta	0,4 l - 5,10 €
 Sprite	

 Coca-Cola zero	0,33 l - 3,90 €
--	-----------------

<b>fuzetea</b> Pfirsich	0,25 l - 3,50 €
<i>Eistee</i>	

<b>ViO® SCHORLE</b>	0,25 l - 3,90 €
<i>Johannisbeere oder Rhabarber</i>	

Fruchtsäfte, Nektare	0,2 l - 3,20 €
VON HEIDE	0,4 l - 5,90 €

*Orange, Kirsch, Banane, KiBa, Apfel*

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

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



**WATZKE**  
Hausgemachte  
Limonade  
0,25 l - 4,90 €

## Heißgetränke | *hot drinks*

### Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,30 €
Pott Kaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,30 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Cappuccino	4,00 €
Milchkaffee	4,30 €
Heiße Schokolade ohne Sahne	4,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €
Heiße Schokolade mit Schuß (Rum)	6,20 €
Heiße Schokolade 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 Hauswein, ehrlich, unkompliziert und einfach gut. Mit seiner ausgewogenen Frische und angenehmen Frucht ist er ein guter Begleiter zu unserer Küche.

*Discover our house wine—honest, uncomplicated, and simply delicious. With its balanced freshness and pleasant fruitiness, it pairs perfectly with our cuisine.*

0,2 l - 5,90 €

0,5 l - 14,50 €

### Grüner Veltliner - Heuriger

Weingut Pfaffl, Niederösterreich; grüngelbe Farbe, in der Nase frische Limetten und leichte Würze, am Gaumen rund und pfeffrig; trocken

*Pfaffl Winery, Lower Austria; greenish-yellow in colour, with fresh lime and subtle spice on the nose, round and peppery on the palate; dry*

0,2 l - 7,50 €

0,75 l - 26,50 €

### Proschwitz für Watzke Weißweincuvéé

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 €

### Chardonnay – Urmeer Löss

Weingut Kendermann, Rheinhessen; feinfruchtige Aromen von Birne und Honigmelone mit einem angenehmen Schmelz; trocken

*Kendermann Winery, Rheinhessen; delicate fruity aromas of pear and honeydew melon with a pleasant smoothness; dry*

0,2 l - 8,80 €

0,75 l - 31,50 €

### Canyon Road Moscato

Canyon Road Winery, Kalifornien, USA; strahlendes Gelb, Noten von Pfirsich und tropischen Früchten; lieblich

*Canyon Road Winery, California, USA; bright yellow, notes of peach and tropical fruits; semi-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

**Portugieser & Pinot Noir Rosé** 0,2 l - 7,50 €  
Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz Q.b.A.; saftig-frisch mit Erdbeeraromen und knackig frischer Säure, ein Wein mit einem leichten Körper; trocken 0,75 l - 26,50 €  
*Heinrich Vollmer Winery, Pfalz Q.b.A.; juicy and fresh with strawberry aromas and crisp, fresh acidity. A light-bodied, dry*

---

**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*

---

**Canyon Road White Zinfandel** 0,2 l - 6,90 €  
Canyon Road Winery, Kalifornien, USA; leuchtendes Rosa, verspielte Süße, frisch und unkompliziert; lieblich 0,75 l - 24,50 €  
*Canyon Road Winery, California, USA; bright pink, playful sweetness, fresh and unpretentious; semi-sweet*

---

## Rotwein | red wine

**Primitivo Latentia Novantaceppi IGT** 0,2 l - 6,80 €  
Apulien, Italien; Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, Zimt und schwarzem Pfeffer. Weiche samtige Tannine und ein körperreicher Abgang; halbtrocken 0,75 l - 24,60 €  
*Apulia, Italy; aromas of dark berries, cherries, cinnamon, and black pepper. Soft, velvety tannins and a full-bodied finish; semi-dry*

---

**Campo Viejo Crianza DOC** 0,2 l - 6,70 €  
Rioja, Spanien; Cuveé aus Tempranillo, Garnacha und Mazuelo, Granatrote Farbe, würziges Bukett mit langem samtigen Abgang; trocken 0,75 l - 24,80 €  
*Rioja, Spain; a blend of Tempranillo, Garnacha and Mazuelo, garnet red in colour, with a spicy bouquet and a long, velvety finish; dry*

---

## Cocktails, Spirituosen & Co.

*cocktails, spirits & co.*

### Biercocktails

Bier Royal 0,3 l - 6,90 €  
*Crème de Cassis, Red Orange,  
 Sekt und Watzke Pils*

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

### Whisky/Whiskey 2 cl | 4 cl

*im Bugatti Kelch*

Blended Irish Whiskey 4,70 € | 8,90 €  
*Jameson Crested Ten  
 40% Vol.*

Hellinger 42 4,90 € | 9,40 €  
*Dresdner Whisky Manufaktur  
 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 0,25 l - 7,90 €

Wodka Cola 0,25 l - 7,90 €  
*mit Moskovskaya Wodka*

Wodka Bitter Lemon 0,25 l - 7,90 €  
*mit Moskovskaya Wodka*

Campari Soda 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 €

Hugo 0,25 l - 8,50 €

Gin Tonic 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*

### Watzkes Obstbrand 2 cl | 4 cl

Watzkes Obstwasser 3,60 € | 6,90 €

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

Schwarzer Johannisbeerlikör 3,60 € | 6,90 €

25% Vol.



### Watzkes Hopfendropp'n

*Watzkes Milde Kräuterspirituose - 40% Vol.*

2 cl | 4 cl 3,10 € | 5,90 €



## 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*

4,10 € | 7,80 €

#### 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*

Watzke Bierseidel <i>0,3 Liter</i>		4,60 €
Watzke Bierseidel <i>0,5 Liter</i>		5,20 €
Watzke Willibecher <i>0,5 Liter</i>	<i>Watzke Original Edition</i>	4,80 €

### Bierbrände zum Mitnehmen

Watzkes Hopfendropp'n <i>0,35 l</i>	16,50 €
Watzke Obstwasser <i>0,35 l</i>	19,50 €
Watzkes Geister <i>0,35 l, verschiedene Sorten (siehe oben)</i>	19,90 €

**Bitte beachten Sie:** Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können jederzeit in unseren dafür vorgesehenen Übersichten eingesehen werden.  
Unser Servicepersonal hilft Ihnen hierzu gern weiter.