



WATZKE

Tradition seit 1898

WATZKE - EIN STÜCK DRESDNER GESCHICHTE

Das Ball- und Brauhaus Watzke in Dresden-Pieschen ist ein historisches Gebäude mit Ursprung im späten 18. Jahrhundert. Es begann als Bauernschänke und entwickelte sich zu einem kulturellen und gastronomischen Zentrum.

1790: Eröffnung der ersten Bauernschänke

1804: Erweiterung des Gebäudes; Übernahme durch Gottlob Wilhelm Hübner, der 1814 Schankgenehmigung erhielt

1838: Karl Joseph Watzke kauft die Schankwirtschaft und benennt sie in Watzke's Garten-Restaurant um

1898: Eröffnung des neuen Ballhauses mit 770 Plätzen, entworfen von Architekt Benno Hübel

Während der Kriege: Nutzung als Soldatenunterkunft; nach dem Zweiten Weltkrieg Wiedereröffnung durch Alma Watzke.

1993: Das Watzke wird aufwändig und denkmalgerecht saniert. Die architektonischen Details, sorgfältig restauriert, erzählen von einer reichen Vergangenheit.

Im Erdgeschoss eröffnet 1996 die hauseigene Brauerei mit angeschlossenen Gasträumen. Im Obergeschoss erstrahlt der historische Ballsaal in neuem Glanz.

Seit dem trifft man sich wieder im Watzke auf ein frisch gebräutes Bier zum Essen im Das Watzke bleibt ein unverzichtbarer Bestandteil der Dresdner Kulturlandschaft. Die Gasträume bieten eine Mischung aus historischer Atmosphäre und sächsischer Gemütlichkeit, was das Watzke zu einem beliebten Veranstaltungsort für Feste und kulturelle Veranstaltungen macht.

Das Watzke ist somit nicht nur ein Ort für Genuss, sondern auch ein lebendiges Zeugnis der Geschichte und Kultur Dresdens.



watzke.de

DRESDEN IST SCHÖN IM WATZKE





WATZKE HAUSBRAUEREI

Das 1. unfiltrierte Dresdner Stadtbier

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

WATZKE BIER



WATZKE PILS  und DLG Gold prämiert 2025 - Jetzt probieren!

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

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

4x 0,1 l 5,10 €

Watzke Bier im Maßbierkrug

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert

1 l 9,60 €

WATZKE BIER FÜR ZUHAUSE

Watzke Party-Fass 5,0 l 25,50 €

gefüllt mit Watzke Altpieschner Spezial oder Watzke Pils

Watzke Bier im Siphon 1,0 l 22,40 €

gefüllt mit Watzke Altpieschner Spezial oder Watzke Pils 2,0 l 28,30 €

3,0 l 35,90 €

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

Unser WATZKE Bier

Das Watzke Pils

hopfenblumiges, feinherbes,
untergärgiges Vollbier

Farbe:	strohgelb bis goldgelb
Geruch:	geringe Malznote, stark ausgeprägter Hopfengeruch
Geschmack:	hopfenaromatisch, süffig
Biergattung:	untergärgiges 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!

untergärgiges Vollbier mit ausgeprägter
Malz- und Karamellnote

Farbe:	goldgelb bis goldbraun
Geruch:	malzblumig
Geschmack:	leichter Karamellgeschmack
Biergattung:	untergärgiges 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,
untergärgiges Vollbier

Farbe:	strohgelb
Geruch:	leicht malzig mit angenehm grasigen Hopfenaromen
Geschmack:	dezente, feinherbe Hopfennote, ausgewogen mild
Biergattung:	untergärgiges 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

handgemachte
*Spezialitäten aus der
Watzke Wurstmanufaktur*



handmade Specialities from the Watzke Wurstmanufaktur



PRÄMIERTE Watzke Wurstspezialitäten

Silber prämierte Kalbsbratwurst - Nr.1

14,90 €

Kalbsbratwurst | Kartoffelpüree | Specksauerkraut
veal sausage with mashed potatoes | sauerkraut with bacon

Ein Paar Weißwürste nach "Münchner Art"

8,90 €

Wurzelsud | Julienne Gemüse | süßer Senf | Laugenbrezel
pair of "Munich-style" white sausages - root vegetable broth | julienned vegetables | sweet mustard | pretzel

GENIESSEN SIE UNSERE HAUSEIGENEN SPEZIALITÄTEN ZUHAUSE

*Unsere Wurst- und Fleischspezialitäten gibt es auch zum Mitnehmen.
Einfach online, über den QR-Code bestellen: watzke.de/spezialitaeten.*





Kleinigkeiten | *snacks*

Laugenbrezel 2,10 €
pretzel

Watzkes Bierstange 4,50 €
wholegrain breadstick

Watzkes Brotkorb *vegetarisch* 5,00 €
Baguette | Hausbrot | Laugenbrezel
Bread basket | baguette | bread | pretzel

♦ dazu eine Portion Butter oder geräucherte Butter 1,50 €
with a portion of butter or smoked butter

♦ dazu eine Portion Kräuter-Knoblauchschand oder Paprikafrischkäsesdip 1,90 €
with a portion of herbal garlic sour cream or paprika cream cheese dip

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

warme Vorspeisen & Suppen | *hot starters and soups*

Fruchtige Tomatensuppe *vegetarisch* 6,90 €
Tomaten | Mango | Chili | Bauernbrot
Fruity tomato soup | mango | chili | farmhouse bread

Klare Rinderkraftbrühe 7,90 €
Speckknödel | Julienne Gemüse | Bauernbrot
Clear beef broth | bacon brad dumpling | julienne vegetables | bread

Watzkes Würzfleisch* 9,90 €
Hähnchenfleisch | gratiniert mit Gouda | Toast | Zitrone
Chicken ragout | gratinated with gouda | toast | lemon wedge

kalte Küche | *cold dishes*

Omas Gurkensalat *vegetarisch*  6,90 €

Gurke | Joghurt | Schmand | Weissweinessig | Dill

Cucumber salad grandma style - cucumber | yoghurt | sour cream | white wine vinegar | dill

Gemischter Salat *vegetarisch*  klein | small - 6,90 €

Tomate | Gurke | Paprika | rote Zwiebeln | Blattsalat | Baguette

Mixed salad | tomato | cucumber | paprika | onion | salad | baguette

groß | large - 10,90 €

Sommerlicher Salat *vegetarisch*  12,90 €

Blattsalat | Fetakäse | Honigmelone | Minze | Baguette

Summer salad | leaf lettuce | feta | melon | mint | baguette

wahlweise mit | *optionally with*

♦ Hähnchenbrust - *chickenbreast* 18,90 €

Geräucherter Mozzarella* *vegetarisch*  13,90 €

Mozzarella | Kirschtomaten | Basilikumpesto | Balsamicocreme | Baguette

Smoked mozzarella | cherry tomatoes | basil pesto | balsamic cream | baguette

Deftiger Hackepeter* ab 16:00 Uhr 14,90 €

Eigelb | Gewürzgurke | rote Zwiebel | Bauernbrot

Hearty minced meat - egg yolk | gherkin | red onion | dark bread

Rindfleischsalat* 15,90 €

zart gegartes Rindfleisch | Paprika | Gewürzgurke | rote Zwiebel |

Kirschtomaten | Bauernbrot

Beef salad | paprika | pickles | onion | cherry tomatoes | bread

herzhafte Speisen | *savoury dishes*

Flammkuchen Elsässer Art 13,50 €

Kräuter-Knoblauchschand | Edamer | Speckwürfel | Lauch | rote Zwiebeln
Alsatian tarte flambée | herb garlic sour cream | cheese | bacon | leek | red onions

Geräucherter Fleischkäse* 14,50 €

Kartoffelpüree | Spiegelei | süßer Senf
Smoked meat loaf | mashed potatoes | fried egg | sweet mustard

Geräucherte Rinderzunge* 16,90 €

Erbsengemüse | Kartoffelpüree | braune Butter
Smoked beef tongue | peas | mashed potatoes | brown butter

Ragout vom geräucherten Schweinenacken* 17,90 €

Wurzelgemüse | hausgemachte Spätzle
Smoked pork ragout | root vegetables | homemade spaetzle

Brauer Schmaus 18,90 €

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

Knuspriges Schweineschnitzel* 19,90 €

glasierte Karotten | Petersiliendringlinge | Zitrone
Breaded escalope | glazed carrots | parsley potatoes | lemon

Geschmorter Rindsgulasch* 23,90 €

glasierte Karotten | Serviettenknödel
Braised beef goulash | glazed carrots | bread dumplings

Knusprige Schweinshaxe vom Hausmetzger 24,90 €

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

Fisch | fish

Aalrauch-Matjes* 18,90 €

geräucherter Matjes | Kartoffelrösti | Honig-Senf-Dip | saure Gurke | Brot
Smoked matjes herring | potato rösti | honey mustard dip | pickles | bread

Lachsfilet 19,90 €

Lachs | weiße Bohnen mit Chorizo | Kräuterdrillinge
Salmon fillet | white beans with chorizo | herb potatoes

vegetarisch & vegan | vegetarian & vegan

Mediterraner Flammkuchen *vegetarisch*  13,90 €

Kräuter-Knoblauchschand | Edamer | getrocknete Tomaten | Aubergine | Oliven
Mediterranean tarte flambée | herb garlic sour cream | cheese | sun-dried tomatoes | eggplant | olives

Rote Linsen-Bolognese* *vegan*  13,90 €

Kartoffelwürfel | Tomate | Mango
Red lentil bolognese | potatoes | tomato | mango

Pilzrisotto* *vegetarisch*  14,90 €

Waldpilze | Parmesan | Kresse
Mushroom risotto | wild mushrooms | parmesan | cress

Tagliatelle* *vegetarisch*  15,90 €

Aubergine | Tomatensauce | Parmesan
Tagliatelle | eggplant | tomato sauce | parmesan



Desserts | *desserts*

Watzkes Sommertraum

8,90 €

Brombeermousse | Mandel | Honig-Joghurt

Watzke's summer dream | blackberry mousse | almond | honey yogurt

Cheesecake

8,90 €

Vanilleeis | Karamellsauce

Cheesecake | vanilla ice cream | caramel sauce

1 Kugel Eis

je 2,10 €

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Stracciatella

Ice cream selection | vanilla | chocolate | strawberry | stracciatella

Beilagen | *side dishes*

◆ Zwei Scheiben frisches Hausbrot - *two slices of fresh dark bread* 1,50 €

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

◆ Spätzle - *spaetzle*

◆ Bratkartoffeln - *fried potatoes*

◆ Pommes frites - *french fries*

◆ Kräuter-Drillinge - *herb potatoes*

◆ Kartoffelpüree - *mashed potatoes*

Extras | *extras*

◆ Butter | geräucherte Butter - *butter | smoked butter* 1,50 €

◆ Kräuter-Knoblauchschand - *herbal garlic sour cream* 2,50 €

◆ Meerrettich - *horseradish* 1,20 €

◆ Setzei - *fried egg* 1,50 €

◆ Braten- | Tomatensauce - *gravy or tomato sauce* 1,50 €

Menübox zur Mitnahme von Speisen

menu box to take away food - disposable or reusable

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

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



Getränke | drinks

Watzke Bier

Watzke Pils	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 0,1 l 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 €
DÉJÀVU Tonic	0,25 l - 7,20 €
<i>Oriental Déjàvu alkoholfrei und Oppacher Tonic Water</i>	
DÉJÀVU 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, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 l - 3,40 €

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. Sprite	

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

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

ViO® SCHORLE	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*
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*
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*
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*
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*
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 Cassis₁, 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 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 €

Hugo₁₀ 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*

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 | *regional spirits*

Watzke Siphons	1,0 l	22,40 €
<i>gefüllt mit Watzke Altpieschner Spezial oder Watzke Pils_A</i>	2,0 l	28,30 €
	3,0 l	35,90 €

Watzke Party-Fass	
<i>5 Liter gefüllt mit Watzke Altpieschner Spezial oder Watzke Pils_A</i>	25,50 €

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 0,35 l	16,50 €
Watzke Obstwasser 0,35 l	19,50 €
Watzkes Geister 0,35 l, <i>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.*