



WATZKE

Tradition seit 1898



WATZKE - EIN STÜCK DRESDNER GESCHICHTE

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

1790: Eröffnung der ersten Bauernschänke

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

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

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

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

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

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

Seit dem trifft man sich wieder im Watzke auf ein frisch gebrautes Bier. Das Watzke ist und bleibt ein nach wie vor unverzichtbarer Bestandteil der Dresdner Kulturlandschaft. Die Gasträume bieten eine Mischung aus historischer Atmosphäre und modernem Komfort, was das Watzke zu einem beliebten Veranstaltungsort für Feste und kulturelle Veranstaltungen macht.

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



watzke.de

DRESDEN IST SCHÖN IM WATZKE



Watzke Hausbrauerei

Das 1. unfiltrierte Dresdner Stadtbier

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

Watzke Bier



WATZKE PILS_A  und DLG Gold prämiert 2025 - Jetzt probieren!

Watzke Altpieschner Spezial_A - DLG Gold - prämiert 2025

Watzke Dresdner Hell_A

Watzke Monatsbier_A 0,3 l 3,80 €

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert 0,5 l 5,10 €

Watzke Vierer-Pfiff_A

Alle 4 Watzke Biere zum Verkosten - Nur solange das Monatsbier vorrätig ist! -
andernfalls bieten wir einen Dreier-Pfiff mit unseren 3 Klassikern
Pils, Alt Pieschner Spezial und Dresdner Hell (3x 0,1l für 4,10€)

4x 0,1 l 5,10 €

Watzke Bier_A im Maßbierkrug

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

Watzke Bier für Zuhause

Watzke Party-Fass

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

Watzke Bier im Siphon

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

2,0 l 28,30 €

3,0 l 35,90 €

Nachfüllung

pro 1,0 l 4,40 €

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

Hausbräu im Ballhaus Watzke GmbH - Kötzschenbroder Str. 1 - 01139 Dresden
Tel.: 0351-852920 - E-Mail: verkauf@watzke.de - www.watzke.de

Der Watzke Genuss Kalender

Jeden Monat produzieren wir im Watzke neue, nicht alltägliche Spezialitäten, die nur in diesem Monat in unseren Restaurants auf der Speisekarte stehen. Also nutzen Sie die Chance, denn es lohnt sich in jedem Falle. Sie können bei uns, wie nirgendwo sonst ständig Neues probieren und entdecken. Viel Freude und Genuss!

Monatsbier

2026

Monatswurst

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

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 🍺 - Rinderzunge in Meerrettichsauce* A1,C,E,G,I,1,2,11,3 **18,60 €**

Gepökelte Rinderzunge | Kräuterkartoffeln | Erbsen | Möhren | Meerrettichsauce

- Nur solange der Vorrat reicht! -

MONDAY - Beef tongue in horseradish sauce - Cured beef tongue | herb potatoes | peas | carrots | horseradish sauce - only while stocks last! -

DIENSTAG - Maßbier - Tag **8,50 €**

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

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

MITTWOCH 🍺 - Kürbiskern-Hähnchenschnitzel* A1,C,E,I,J,2,3,11 **18,20 €**

Hähnchen | Kürbiskernpanade | Süßkartoffelpommes | Blattsalat

WEDNESDAY "Pumpkinseed Chicken Schnitzel"-day - Chicken | pumpkin seed crust | sweet potato fries | salad - only while stocks last! -

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

Hier genießen Sie günstig!

0,5 Liter - 4,80 €

Alle Watzke Biere_A zum Sonderpreis

THURSDAY - brewer's day - Here you can enjoy great beer at affordable prices! All Watzke beers at a special price

DONNERSTAG - Watzkes Haxenfleisch* A1,C,G,I,J,L,15 **16,90 €**

Gezupftes Haxenfleisch | Bratensauce | Böhmisches Knödel | Krautsalat

- Nur solange der Vorrat reicht! -

THURSDAY - pork knuckle meat day - plugged roasted pork knuckle meat | gravy | bohemian dumpling slices | coleslaw - only while stocks last! -

FREITAG - Fassbier - Tag **38,50 €**

5 Liter Watzke Bier_A zum Selberzapfen

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

SONNTAG - Ganze Forelle A1,D,G,J,L **18,90 €**

Forelle | Salzkartoffeln | Zitrone | Blattsalat

- Nur solange der Vorrat reicht! -

SUNDAY - Trout day - Whole Trout | boiled potatoes | lemon | salad - only while stocks last! -



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



Kleinigkeiten | snacks

Laugenbrezel A1,2,3,11 2,10 €
Pretzel

Watzkes Bierstange A1-A5,G,K,H3 4,50 €
Large wholegrain breadstick

Schnellgurken j 4,90 €
Quick pickled cucumbers

Watzkes Brotkorb A1-A5,H3,K,2,3,11 5,00 €
Hausbrot | Baguette | Laugenbrezel
Watzkes bread basket - dark bread | baguette | pretzel

wir empfehlen dazu | *We recommend*

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

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

... eine Kugel Owatzker G,2,3 2,90 €
... a scoop of our brie cheese spread specialty

... eine Portion Tomate-Feta-Dip G,2,3 2,90 €
...a portion of tomato feta dip

Watzkes Bierbeißer A1,G,I,J,X,2,3,11,15 7,70 €
kaltgeräucherte Knackwurst aus der *Watzke Wurstmanufaktur* | Laugenbrezel
Cold-smoked sausage from our Watzke Wurstmanufaktur | pretzel

Weißwürste nach Münchner Art A,C,E,F,G,J,K,L,M,2,3,7,11 8,90 €
Wurzelsud | Gemüsestreifen | Weißwürste aus der *Watzke Wurstmanufaktur* |
süßer Senf | Laugenbrezel
White sausages (munich style) from our Watzke Wurstmanufaktur | vegetable broth | sweet mustard | pretzel

Kalte Küche | *cold dishes*

<p>Sommersalat <small>A1,E,G,J,L,2,3</small></p> <p>gezupfter Blattsalat Tomate Gurke Paprika Erdbeer Dressing Sonnenblumenkerne marinierter Hirtenkäse Brezelcroûtons <i>Summer salad plugged leaf salad tomato cucumber strawberry dressing sunflower seeds marinated feta pretzel croutons</i></p>	<p>klein <i>small</i> 10,50 €</p> <p>groß <i>large</i> 17,90 €</p>
<hr/>	
<p>Strammer Max <small>A1-A3,C,E,G,H3,I,J,L,2,3,15</small></p> <p>Schwarzbrot Butter Kochschinken aus unserer <i>Watzke Wurstwaren</i> Spiegelei Gewürzgurke Zwiebelringe <i>Strammer Max dark bread butter Watzke ham fried egg pickles onion rings</i></p> <p>alternativ <i>optionally</i></p> <p>Strammer Moritz mit Gouda (anstelle des Schinkens) belegt <i>Strammer Moritz - dish as above but topped with cheese (instead of ham)</i></p>	<p>13,90 €</p> <p>13,90 €</p>
<hr/>	
<p>Owatzker <small>A1,A3,E,G,J,K,L,2,3,11</small></p> <p>Brie Paprika Brezel Salat Gewürzgurke <i>Owatzker brie paprika pretzel salad pickles</i></p>	<p>13,90 €</p>
<hr/>	
<p>Wurstsalat <small>A1-A5,E,G,H3,J,L,2,3,4,7,11,15</small></p> <p>Fleischkäse Marinade Gewürzgurke Butter Schwarzbrot Zwiebeln <i>Sausage salad meatloaf marinade pickles butter dark bread onions</i></p>	<p>13,90 €</p>
<hr/>	
<p>Hackepeter* <small>A1-A5,H3,C,G,J,11</small></p> <p>Hackepeter Eigelb Gewürzgurke Zwiebel Hausbrot Butter <i>Minced pork tartare egg yolk pickles onion bread butter</i></p>	<p>14,90 €</p>
<hr/>	
<p>Vitalsalat mit Knäcke <small>A1-A5,E,E,F,G,J,K,1,2,3</small></p> <p>Knäcke Tomate Mozzarella rote Zwiebeln Balsamico-Dressing <i>Vitalsalat with crispbread crispbread tomato mozzarella red onions balsamic dressing</i></p>	<p>17,90 €</p>
<hr/>	
<p>Caesar Salad <small>A1,D,E,G,H3,J,L,2,3,4,7,11,15</small></p> <p>Gebratene Hähnchenstreifen Salatherzen Caesar Dressing Parmesan Brezelcroûtons <i>Pan-fried chicken strips lettuce hearts caesar dressing Parmesan pretzel croutons</i></p>	<p>18,90 €</p>

Warme Vorspeisen | *hot starters*

Vegane Süßkartoffelsuppe A1,C,E,I,2,3 *vegan*  6,90 €

Süßkartoffel | Kokosmilch | Baguette

Sweet potato soup | sweet potato | coconut milk | baguette

wahlweise mit | *optionally with*

... gebratenen Bierbeißerscheiben aus der *Watzke Wurstmanufaktur*

(kaltgeräucherte Knackwurst) G,I,J,X,7,11,15

8,90 €

... fried cold-smoked sausage slices from Watzke Wurstmanufaktur

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

Wurststreifen | Paprika | Zwiebel | Gewürzgurken | Zitrone | Kräuterschmand | Brot

Soljanka - sausage strips | paprika | onion | pickled gherkins | lemon | herb sour cream | bread

Watzkes Würzfleisch A1,D,E,G,I,J,L,11,13 9,90 €

Hähnchenfleisch | Champignons | Cremesauce | geriebener Käse | Zitrone | Toast

Watzke's chicken ragout - chicken | mushrooms | cream sauce | grated cheese | lemon | toast



handgefertigte
Spezialitäten an der
Watzke Wurstmanufaktur



handmade specialties from our Watzke Wurstmanufaktur



Käse-Spinatbratwurst A1,C,E,FG,J,K,L,M,2,3,7,13 15,40 €

Bratwurst | Käse | Spinat | Tomatengrauben | Rucola | Parmesan
Cheese spinach bratwurst | Bratwurst | cheese | spinach | tomato barley | arugula | parmesan

Hausgemachter Fleischkäse A1,C,G,I,J,2,3,4,7,11,15 15,90 €

Fleischkäse | Kartoffelsalat | Spiegelei | Blattsalat
meat loaf | potato salad | fried egg | leaf salad

Beilagenänderung 1,00 € Aufschlag je Gericht.

GENIEßEN SIE UNSERE HAUSEIGENEN SPEZIALITÄTEN ZU HAUSE

Schon gewusst? In unserem Restaurant am Dr. Külz-Ring betreiben wir unsere eigene Wurstmanufaktur – für hausgemachte Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Achten Sie auf Watzke Wurstmanufaktur – hier wissen Sie, woher es kommt!

Das Beste: Unsere beliebten Wurstspezialitäten aus Watzkes Wurstmanufaktur gibt es jetzt auch hier vor Ort an der Wursttheke am Tresen – frisch, hausgemacht und natürlich auch zum Mitnehmen. Fragen Sie unseren Service wir helfen Ihnen gern!

Hausgemachte Delikatessen und Wurstspezialitäten: Käse-Spinat Bratwurst oder unsere Monatswurst, unsere prämierte Kalbsratwurst oder ebenfalls prämiert Weißwurst nach Münchner Art, Blut- und Leberwürtschen, Soljanka im Glas, Bierbeißer (Knacker), Hausmacher Leberwurst oder Würzfleisch im Glas





Hauptspeisen | *main dishes*

Eisbeinsülze* A1,C,D,E,G,I,J,2,3,11,15 16,90 €

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

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

Watzkes Schweineschnitzel* A1,C,G,J,13 19,90 €

paniertes Schweineschnitzel | Blattsalat | Bratkartoffeln | Zitrone

Watzke's pork schnitzel - breaded pork schnitzel | lettuce | fried potatoes | lemon

Saltimbocca vom Huhn* A1,G,I,L,X,2,3,13,15 20,90 €

Hähnchenbrust | Salbei | Rohschinken | Risotto | Kräutersaitlinge

Chicken saltimbocca | chicken breast | sage | cured ham | risotto | mushrooms

Steak au four* A1,D,E,G,I,L,2,3 20,90 €

Schweinerückensteak | Hähnchen | Champignons | Cremesauce |
gratinierter Käse | Erbsen | Pommes frites | Zitrone

*steak au four - pork loin steak | chicken | mushroom | cream sauce |
cheese au gratin | peas | french fries | lemon*

wahlweise | *optionally*

auch als "Schnitzel au four" erhältlich 24,50 €

...also available as 'Schnitzel au four'

Känguru-Ragout* A1,C,G,I,J,L,2,3,5,11 23,90 €

Känguru | Rotwein | Wurzelgemüse | Champignons | Cranberries | Böhmisches Knödel

Kangaroo | red wine | root vegetables | mushrooms | cranberries | bohemian dumplings

Knusprige Hinterhaxe vom Hausmetzger A1,A3,G,I,J,L,X,2,3,5,15 24,90 €


gepökelte Schweinehaxe | Sauerkraut | Kartoffelkloß | Bröselbutter | Bratensauce

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

Halbe Haxe - half knuckle of pork 18,90 €

Vegan & Vegetarisch | *vegan & vegetarian*

Backkartoffel* ^{G,J,L} *vegetarisch*  14,90 €
Riesenkartoffel | Schmand | Blattsalat | Dressing
Baked potato | huge potato | sour cream | salad | dressing

Bärlauch-Gnocchi ^{A1,C,G} *vegetarisch*  16,50 €
Gnocchi | Bärlauch | Cherrytomaten | Feta
Wild garlic gnocchi | Gnocchi | cherry tomatoes | feta cheese

Wildkräuter-Feta-Knödel* ^{A1,C,E,G,I,K,L,11} *vegetarisch*  16,90 €
Semmelknödel | Wildkräuter | Feta | Gemüse | Salbeisauce
Herb feta dumplings | dumplings | wild herbs | vegetables | sage sauce

Blumenkohlbratling ^{A1,C,G} *vegan*  17,90 €
Blumenkohl | gepuffter Amaranth | Rote-Bete-Couscous | Karotten-Ingwer-Sauce
Cauliflower patty | cauliflower | puffed amaranth | beetroot couscous | carrot ginger sauce

Fischgericht | *fish dish*

Matjes nach Hausfrauenart ^{A1,A4,B,C,D,E,G,I,2,3,11,13} 18,90 €
Matjes | Hausfrauensauce | Kräuterkartoffeln | Salat
Matjes herring | cream sauce "housewife style" | herb potatoes | salad

Buntbarsch mit Cashew-Panade ^{A1,A4,B,C,D,E,G,HI-H8,I,2,3,11} 19,90 €
Buntbarsch | Cashewkerne | Tomatengrauben | Rucola | Parmesan
Tilapia | cashew nuts | dried tomatoes | rocket | parmesan



Desserts | *desserts*

Eiskaffee A1,C,E,F,G,H1-H8,K,11 6,50 €
Kaffee | Vanilleeis | Schlagsahne
Iced coffee | vanilla ice cream | whipped cream

Eisschokolade A1,C,E,F,G,H1-H8,K,11 6,50 €
Milch | Kakao | Schokoladeneis | Schlagsahne
Milk | cocoa | vanilla ice cream | whipped cream

Sächsische Quarkkälchen A1,C,G,H1-H8,L,1,5,13 7,90 €
Kartoffel | Quark | Rosinen | Apfel | Sahne | Vanilleeis
Saxon Quarkkälchen - potato | quark | raisins | apples | cream | vanilla ice cream

Mango-Tiramisu A1,C,G,2,3,11,13 8,90 €
Mango | Mascarpone | Kaffee | Löffelbiskuit
Mango tiramisu | mango | mascarpone | coffee | ladyfingers

Frische Waffel A1,C,E,F,G,H1-H8,2,11 8,90 €
Waffel | Erdbeerragout | Sahne | Vanilleeis
Fresh waffle | strawberry ragout | cream | vanilla ice cream

Schwedeneisbecher A1,C,E,F,G,H1-H8,K, 2,11,Alkohol 9,90 €
Vanilleeis | Apfelmus | Eierlikör | Sahne | Waffelbecher
Swedish ice cream sundae | apple sauce | egg liqueur | cream | wafer cup

Beilagen | *side dishes*

zwei Scheiben Hausbrot A1-A5,H - *two slices of dark bread* 1,20 €

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

- ♦ Pommes frites A1 - *French fries*
- ♦ Kartoffeln - *potatoes*
- ♦ Zwiebelbratkartoffeln - *fried onion potatoes*
- ♦ Kartoffelsalat A1,C,G,I,J,2,3,11 - *potato salad*
- ♦ Böhmisches Knödel A1, C, G - *bohemian dumplings*
- ♦ Klöße - *potato dumplings* A1,G,2,3
- ♦ Tomatengraupen A1,G,11 - *tomato barley*
- ♦ Karottengemüse G - *carrot vegetables*
- ♦ Buttererbsen G - *buttered peas*
- ♦ Specksauerkraut X,15 - *bacon sauerkraut*

Extras | *extras*

Setzei A1,C je Portion 1,50 €
fried egg

Bratensauce | Erdbeerdressing je Portion 1,50 €
roast sauce | strawberry dressing

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

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

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

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

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

Bitte bedenken Sie das Beilagen *keine vollwertigen Mahlzeiten* sind

Unser WATZKE Bier

Das Watzke Pils

hopfenblumiges, feinherbes,
untergäriges Vollbier

Farbe:	strohgelb bis goldgelb
Geruch:	geringe Malznote, stark ausgeprägter Hopfengeruch
Geschmack:	hopfenaromatisch, süffig
Biergattung:	untergäriges Vollbier
Stammwürze:	12,8 °Plato
Alkoholgehalt:	5,0 - 5,2% Vol.

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 Hopfennote, ausgewogen mild
Biergattung:	untergäriges Vollbier
Stammwürze:	11,5 °Plato
Alkoholgehalt:	4,7% Vol.



Getränke | drinks

Watzke Bier

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

Alkoholfreie Biere

Radeberger _A Pilsner	0,33 l - 4,20 €
alkoholfrei	
Clausthaler Radler	0,33 l - 4,20 €
alkoholfrei	
Schöffelhofer _{A1, A3} Weizen	0,5 l - 5,10 €
alkoholfrei	

Alkoholfreie Longdrinks




Gin Tonic ₁₀	0,25 l - 7,20 €
Tanqueray alkoholfrei und Oppacher Tonic Water	
DÉJÀVU Tonic ₁₀	0,25 l - 7,20 €
Oriental Déjàvu alkoholfrei und Oppacher Tonic Water	
DÉJÀVU Wildberry	0,25 l - 7,20 €
Déjàvu alkoholfrei und Wildberry	


Alkoholfreies

Tafelwasser	0,2 l - 2,40 €
spritzig oder still	0,4 l - 4,20 €
Oppacher Mineralquelle	0,25 l - 3,10 €
medium oder still	0,75 l - 6,90 €
Tonic Water ₁₀ ,	0,25 l - 3,40 €
Bitter Lemon _{3,10} ,	
Ginger Ale ₁	

Almdudlee

	0,35 l - 3,70 €
Himbeerbrause _{1,2,4,11}	0,3 l - 3,50 €
	0,5 l - 5,30 €

 Coca-Cola _{1,3,9} ,	0,2 l - 3,10 €
 Fanta _{1,3} ,	0,4 l - 5,10 €
 Sprite ₃	

 Coca-Cola zero _{1,3,4}	0,33 l - 3,90 €
---	-----------------

fuzetea Pfirsich	0,25 l - 3,50 €
Eistee	

ViO [®] SCHORLE	0,25 l - 3,90 €
Johannisbeere oder Rhabarber	

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 _G	4,30 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Cappuccino _G	4,00 €
Milchkaffee _G	4,30 €
Heiße Schokolade _{E,G} ohne Sahne	4,00 €
Heiße Schokolade _{E,G} mit Sahne	4,50 €
Heiße Schokolade _{E,G} mit Schuß (Rum)	6,20 €
Heiße Schokolade _{E,G} mit Schuß (Rum) und Sahne	6,70 €

Verschiedene Teesorten von **Eilles**

Eine Selektion aus den besten Teegärten der Welt. Exzellenter Tee zu jeder Zeit, ausgewogen und gleichbleibend gut im Geschmack. Wir bieten im Watzke verschiedene Teesorten für jede Vorliebe...

3,90 €

Sommerbeere

eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten und feinem Beeren-Sahnearoma

Pfefferminze

extra-aromareiche Minzblätter, auf grosses Format sorgsam geschnitten mit einem Höchstmass an Aroma und Frische

Kräutergarten

Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz

Kamillenblüten

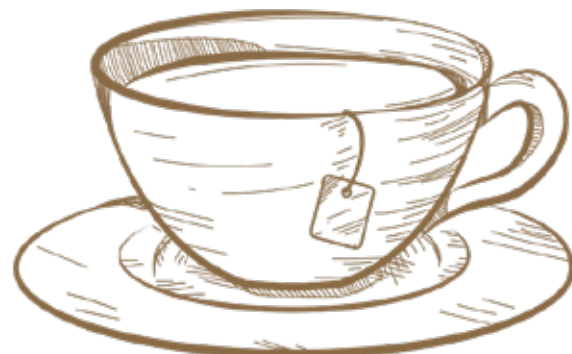
hochwertige Kamillenblüten mit intensivem Aroma und zartem Duft, enthält mit voller Blüte und unverfälschtes Aroma

Assam

kräftig-würziger Qualitätstee mit dunkelbrauner Tassenfarbe

Grüner Tee

feiner grüner Tee aus den exklusivsten Gärten Mittelasiens mit zartsüßer Naturalnote und angenehm herbem Aroma



Weißwein | white wine

Watzkes Hauswein - weiß

Entdecken Sie unseren 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 Weißweincuvé

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

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



Roséwein | rosé wine

Watzkes Hauswein

0,2 l - 5,90 €

Entdecken Sie unseren Hauswein, ehrlich, unkompliziert und einfach gut. Mit seiner ausgewogenen Frische und angenehmen Frucht ist er ein guter Begleiter zu unserer Küche.

0,5 l - 14,50 €

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

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 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

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

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

Whisky/Whiskey 2 cl | 4 cl

im Bugatti Kelch

Blended Irish Whiskey 4,70 € | 8,90 €
*Jameson Crested Ten₁,
 40% Vol.*

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_{1,9,G} 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

Wodka Bitter Lemon_{3,10} 0,25 l - 7,90 €
mit Moskovskaya Wodka

Campari Soda₁ 0,25 l - 7,90 €

Campari Orange 0,25 l - 7,90 €

Lillet Wild Berry 0,25 l - 8,50 €

Aperol Spritz 0,25 l - 8,50 €

Gin Tonic₁₀ 0,25 l - 8,90 €
mit Tanqueray Gin

Bitter & Kräuterhalb bitter 2 cl | 4 cl

Becherovka 3,50 € | 6,50 €
38% Vol.

Ramazotti 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 €
gefüllt mit Watzke Bier _A Ihrer Wahl	2,0 l	28,30 €
	3,0 l	35,90 €

Watzke Party-Fass		
5 Liter gefüllt mit Watzke Bier _A Ihrer Wahl		25,50 €

Watzke Bierseidel		
0,3 Liter		4,60 €

Watzke Bierseidel		
0,5 Liter		5,20 €

Watzke Willibecher	<i>Watzke Original Edition</i>	4,80 €
0,5 Liter	<i>30 Jahre Ball- und Brauhaus</i>	5,70 €

Watzke Regenschirm		16,50 €
--------------------	--	---------

Zum Mitnehmen

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

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- | | | |
|---------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| 1.) mit Farbstoff | 6.) mit Schwärzungsmittel | 11.) mit Süßungsmittel |
| 2.) mit Konservierungsstoffen | 7.) mit Phosphat | 12.) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3.) mit Antioxidationsmittel(n) | 8.) mit Milcheiweiß | 13.) gewachst |
| 4.) mit Geschmacksverstärker(n) | 9.) koffeinhaltig | 14.) mit Taurin |
| 5.) mit Schwefeldioxid | 10.) chininhaltig | 15.) gepökelt |

Kennzeichnungspflichtige Allergene

- | | | |
|--|--|---|
| 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 Lupinerzeugnisse
N) Weichtiere
X) Flüssigraucharoma |
| C) Eier und Eierzeugnisse
D) Fisch und Fischerzeugnisse
E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse | |