



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_A



Watzke Altpieschner Spezial_A - DLG Gold - prämiert 2025

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 - 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_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.

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

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  - Hackepeter-Tag ^{2,3,7,A1-A7,C,G,H,J,K} 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 ^{2,3,11,15,G,I,J,X} 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 ^{2,3,5,C,E,G,I,J,X} 15,90 €

Bauernfrühstück – Kartoffeln | Zwiebeln | Fleischkäse | Edamer
WEDNESDAY - Farmer's breakfast – potatoes | onions | 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 _A zum Sonderpreis

THURSDAY - brewer's day - Here you can enjoy cheap! All Watzke beers at a special price

DONNERSTAG - Braumeisterschnitzel-Tag ^{2,3,15,A1,G,H,I,L,X} 17,90 €

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

FREITAG  - Brauhausgulasch-Tag* ^{3,A1,C,E,G,H,I,J,K,L} 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 A1,C,E,G *pretzel* 2,10 €

wahlweise mit: optionally with:

- ♦ Butter G *butter* +1,50 €
- ♦ hausgemachtem Kräuterquark G,I,J *homemade herb quark* +1,50 €
- ♦ hausgemachter Kräuterbutter G,L *homemade herb butter* +1,90 €

Watzkes Bierstange aus Vollkornbrot A1-A3,G,K,H3 *large wholegrain breadstick* 4,50 €

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*

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

Kleiner Watzke Genuss 2,3,4,7,15,11,A1,E,G,I,J,X 9,90 €
Fleischkäse aus unserer *Watzke Wurstmanufaktur* | Laugenbrötchen |
süßer Senf | Salat | Gewürzgurken | rote Zwiebeln
Small Watzke treat – meatloaf from the Watzkes Wurstmanufaktur | *alye buns* | *spread with*
sweet mustard and topped with fresh salad, gherkins and red onions

Vorspeisen und Suppen | *starters and soups*


Geeistes Gurkensüppchen ^{2,3,8,B,D,F,G,I,J,L} *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 ^{2,3,A,E,F,H,K} *vegan*  **6,90 €**

Kichererbsen | Sesam | Zitrone | Minze | Olivenöl

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

Soljanka nach Wurstküchen-Art ^{1,2,3,4,7,11,15,A1-A7,E,G,H,I,K,X} **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 Wurstwaren* ^{2,3,7,15,A1,C,F,G,J}

Wurzelsud | Weißwürste | süßer Senf | Laugenbrezel

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

Würzfleisch ^{1,2,3,13,A1-A7,E,G,H,J} **9,90 €**

Schweineschulter | Champignons | Edamer | Toast | Zitrone

Seasoned pork ragout | mushrooms | cheese | toast | lemon

Gebackener Camembert ^{1,2,3,8,11,A1-A7,C,E,F,G,H} *vegetarisch*  **11,90 €**

Weichkäse | Wildpreiselbeergelee | Bauernbrot

Baked camembert | wild cranberry jelly | farmhouse bread

Überbackenes Jägerbrot ^{2,4,8,A1-A7,C,E,F,I,J,M,X} **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 2,3,7,11,15,A1,D,I,J,1 **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 2,3,7,9,15,A1,G,I,J,L **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 2,3,7,9,15,A1,G,I,J,X **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 2,3,15,A1-A7,C,G **13,90 €**

grober Fleischkäse | Zwiebelbratkartoffeln | Weißkraut-Möhrensalat | Setzei

meatloaf – coarse meatloaf | fried onions and potatoes | coleslaw | fried egg

Käse-Spinat-Bratwurst 2,3,7,11,15,A1,C,G,I,J,L,M,X **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.*



Salate | salads

Bunter Gartensalat ^{2,3,A1,F,G,K,L}  **vegan** klein | small 7,90 €
groß | large 14,90 €
 Blattsalate der Saison | Rucola | marktfrisches Gemüse |
 Zwiebeln | Essig-Öl-Hausdressing
*Mixed Garden Salad – seasonal lettuce | rocket | market-fresh vegetables |
 onions | homemade vinaigrette*

Watzkes großer Salatteller ^{2,3,A1,F,G,K,L}  **vegetarisch** 14,90 €
 Rucola | Feldsalat | Paprika | Möhrenraspel | Tomaten |
 Zwiebelstreifen | Gurke | hausgemachtes Joghurt-Dressing
*Watzke's Large Salad Plate – rocket | lamb's lettuce | paprika | shredded carrots | tomatoes |
 sliced onions | cucumber | homemade yoghurt dressing*

wahlweise mit: available with

... hausgeräucherten Käsestreifen ^{A1,C,G,X}  **vegetarisch** +3,50 €
homemade smoked cheese strips

... marinierten Hähnchenbruststreifen +4,50 €
marinated chicken breast strips

... überbackenem Ziegenkäse mit Thymian-Honig ^G +4,50 €
baked goat's cheese with thyme honey

Wurstsalat à la „Wurstküche“ ^{A1-A7,G,I,J,2,3,7,11} 13,50 €
 Fleischkäsestreifen aus unserer *Watzke Wurstmanufaktur* | Paprika | Zwiebeln |
 Gewürzgurkenstreifen | hausgemachtes Bierdressing | Brot | Butterecken
*Sausage salad à la “Wurstküche” meatloaf strips from Watzke Wurstmanufaktur | paprika |
 onions | sliced gherkins | homemade beer dressing | bread | butter triangles*

Bulgursalat ^{A1,F,G,K,L,2,3}  **vegan** 7,90 €
 Gemüse | Blattpetersilie | Minze | Zitronensaft | Olivenöl | Walnusskerne
Bulgur salad – flat-leaf parsley | vegetables | mint | lemon juice | olive oil | walnuts

wahlweise mit: available with

... Falafel-Bällchen mit Tomatensauce ^{A1,C,G,I,J}  **vegan** +2,50 €
Falafel balls | tomato sauce

... hausgeräucherte Käsestreifen ^{A1,C,G}  **vegetarisch** +3,50 €
Homemade smoked cheese strips

vegan & vegetarisch | *vegan & vegetarian*

Linsen-Bolognese mit Linguine* ^{8,A1,C,EG,IJ} *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* ^{2,8,A1,C,EG,I} *vegetarisch*  14,00 €

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

Gnocchi di Barbabietole* ^{1,2,3,A1-A7,E,G,IJ} *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 ^{2,3,8,12,B,D,G,I,M} 16,90 €

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

Forelle Müllerin Art ^{2,3,8,C,E,G,H,I,J,K} 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 ^{A,H,I,J,2} **14,90 €**

Kalbsleber (140g) | Kartoffelstampf | Schmorzwiebeln | Senf

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

Hähnchenbrustschnitzel mit Parmesansoße* ^{8,A,C,G,FI} **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 ^{2,3,7,15,A1,C,G,I,J,L,M,X} **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-crusteD sausages*

Geschmorter Rinderbraten* ^{2,A,H,I,J} **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 ^{2,3,7,15,A1-A7,C,EG,I,J,L,M,X} **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 ^{A1,G,I,J} **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 ^{A1,C,G,2,3} **29,50 €**

Mango salad with garlic bread and homemade herb-lime butter

Beilagen* | *side dishes*

♦ Zwei Scheiben Hausbrot _{A1-7,H,K} - *two slices of dark bread* 1,50 €

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

- ♦ Beilagensalat _{2,3,C,G,I,J} - *side salad*
- ♦ Buttermöhren _G - *butter carrots*
- ♦ Weißkraut-Möhrensalat _{2,3,11} - *coleslaw*
- ♦ Apfel-Mango-Salat - *apple-mango salad*
- ♦ Kartoffeln _G - *potatoes*
- ♦ Zwiebelbratkartoffeln _G - *roasted potatoes with onions*
- ♦ Drillingskartoffeln _G - *triple-cut potatoes*
- ♦ Kartoffelstampf _G - *mashed potatoes*
- ♦ Pommes frites - *french fries*

Extras | *extras*

- ♦ Setzei _C - *fried egg* 1,20 €
- ♦ Butter _G - *butter* 1,50 €
- ♦ Kräuterbutter _{G,L} - *herb butter* 1,90 €
- ♦ Currysauce _{1,2,3,9,A1} | Bratensauce Gravy _{A1,I,J} | Tomatensauce _I |
 Dressing für Wurstsalat *Dressing for sausage salad* _{C,G,I,J} | Zitronensauce _{4,E,G,I} 1,50 €
- ♦ Räuberteller für Erwachsene - *Pirate platter for adults* 2,00 €
- ♦ Falaffel | Hausgeräucherter Käse - *Homemade smoked cheese* 2,50 €
- ♦ Hausgemachte Schnellgurken - *Homemade quick-pickled cucumbers*
 - klein* 4,70 €
 - groß* 7,40 €

Menübox | *menu box*

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 €

Desserts | *desserts*

Tiramisu 1,2,8,9,11,A1,C,E,G 5,90 €

Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarpone

Tiramisu | ladyfingers | coffee | mascarpone

Eiskaffee 1,2,8,9,11,A1,C,E,G 6,90 €

Kaffee | 1 Kugel Vanilleeis | Schlagsahne

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

Gemischtes Eis 1,2,4,8,11,A1,C,E,G 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 1,2,8,11,A1,C,E,G 6,90 €

Schokolade | 1 Kugel Schokoladeneis | Schlagsahne

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

Sächsische Quarkkeulchen mit Rosinen 1,2,4,8,11,A1,C,E,G 7,90 €

2 Quarkkeulchen | Vanilleeis | Apfelmus | Schlagsahne

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

Heiße Liebe 1,2,4,8,11,A1,C,E,G 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 1,2,3,8,11,A1,C,E,G,H,K, Alkohol 7,90 €

3 Kugeln Vanilleeis | Apfelmus | Eierlikör | Schlagsahne

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

Geeister Mango Becher 1,2,4,8,11,A1,C,E,G 7,90 €

Frische Mangowürfel | Mangosorbet | Sahne | Mangosauce

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



Getränke | drinks

Watzke Bier

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

Alkoholfreie Biere

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

Alkoholfreie Longdrinks



Gin Tonic ₁₀	0,25 l - 7,20 €
<i>Tanqueray alkoholfrei und Oppacher Tonic Water</i>	
Hugo <i>alkoholfrei</i>	0,25 l - 7,20 €
DÉJÀVU Tonic ₁₀	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 ₁₀ ,	0,25 l - 3,40 €
Bitter Lemon _{3,10} ,	
Ginger Ale ₁	

Almdudlec

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. Sprite ₃	

 Coca-Cola zero _{1,3,4}	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 _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 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 €
0,75 l - 26,50 €
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 €
0,75 l - 31,50 €
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 €
0,75 l - 24,50 €
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 €
0,75 l - 24,60 €
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 €
0,75 l - 24,80 €
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 €
<i>Crème de Cassis₁, Red Orange₁, Sekt und Watzke Pils_A</i>	
Limettentraum	0,3 l - 6,90 €
<i>Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Triple Sec und Watzke Pils_A</i>	

Whisky/Whiskey

	2 cl 4 cl
<i>im Bugatti Kelch</i>	
Blended Irish Whiskey	4,70 € 8,90 €
<i>Jameson Crested Ten₁, 40% Vol.</i>	
Hellinger 42	4,90 € 9,40 €
<i>Dresdner Whisky Manufaktur 46% Vol.</i>	

Rum

	2 cl 4 cl
Don Papa	4,20 € 7,90 €
<i>40% Vol.</i>	

Korn / klare Brände

	2 cl 4 cl
Moskovskaya Wodka	3,50 € 6,50 €
<i>38% Vol.</i>	
Malteser Aquavit	3,50 € 6,50 €
<i>40% Vol.</i>	
Linie Aquavit	3,50 € 6,50 €
<i>41,5% Vol.</i>	

Likör

	2 cl 4 cl
Baileys Irish Cream	3,50 € 6,50 €
<i>1,9, G 17% Vol.</i>	

Longdrinks & Aperitifs

mit 4 cl Spirituosen

Havana Club Cola	0,25 l - 7,90 €
<i>1,3,9</i>	
Wodka Cola	0,25 l - 7,90 €
<i>1,3,9 mit Moskovskaya Wodka</i>	
Wodka Bitter Lemon	0,25 l - 7,90 €
<i>3,10 mit Moskovskaya Wodka</i>	
Campari Soda	0,25 l - 7,90 €
<i>1</i>	
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 €
<i>10</i>	
Gin Tonic	0,25 l - 8,90 €
<i>10 mit Tanqueray Gin</i>	

Bitter & Kräuterhalb bitter

2 cl | 4 cl

Becherovka	3,50 € 6,50 €
<i>38% Vol.</i>	
Ramazotti	3,50 € 6,50 €
<i>30% Vol.</i>	
Fernet Branca	3,50 € 6,50 €
<i>39% Vol.</i>	



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 €

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 | J) Senf und Senferzeugnisse |
| B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | G) Milch und Milcherzeugnisse | K) Sesam und Sesamerzeugnisse |
| C) Eier und Eierzeugnisse | H) Schalenfrüchte
Mandel ¹ , Haselnüsse ² , Walnüsse ³ , Pistazien ⁴ | L) Schwefeldioxid und Sulfit |
| D) Fisch und Fischerzeugnisse | Macadamianüsse ⁵ , Cashewnüsse ⁶ , Pekannüsse ⁷ | M) Lupine und Lupinenerzeugnisse |
| E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | Paranüsse ⁸ , Queenslandnüsse ⁹ | N) Weichtiere |
| | I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse | X) Flüssigraucharoma |