



## 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>



und DLG Gold prämiert 2025 - Jetzt probieren!

Watzke Altpieschner Spezial<sub>A</sub> - DLG Gold - prämiert 2025

Watzke Dresdner Hell<sub>A</sub>

Watzke Monatsbier<sub>A</sub>

0,3 l 3,80 €

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert

0,5 l 5,10 €

Watzke Vierer-Pfiff<sub>A</sub>

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

Watzke Bier<sub>A</sub> im Maßbierkrug

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert

1 l 9,60 €

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

Watzke am Goldenen Reiter - Hauptstraße 1 - 01097 Dresden  
Tel: 0351 81 06 820 - E-Mail: hauptstrasse@watzke.de - www.watzke.de

# Der Watzke Genuss Kalender

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

## Monatsbier

# 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 - Broiler-Tag 18,90 €

1/2 Goldbroiler serviert mit Pommes frites, wahlweise:  
traditionell gewürzt <sub>1</sub> | mit original Watzke BBQ-Sauce <sub>11,1,X</sub> | mit Sweet-Chili-Sauce <sub>4,11,1</sub>  
*MONDAY - Broiler Day - a half golden broiler (grilled half chicken); served with french fries,  
optionally with: traditionally seasoned / with original Watzke BBQ sauce / with sweet chili sauce*

---

### DIENSTAG - Maßbier-Tag 8,50 €

für alle, die wollen oder können - eine Maß Watzke Bier <sub>A</sub> (1 Liter)  
*TUESDAY - beer day - for all who want or can - one Maß Watzke beer (1 liter)*

---

### MITTWOCH - Schnitzel-Tag <sub>1,5,8,11,12,A1-A5,C,G,F,J,L</sub> 19,90 €

paniertes Schweinerückenschnitzel an Kartoffel-Gurken-Salat, dazu Blattsalat  
*WEDNESDAY - schnitzel day - breaded pork cutlet served with a potato and cucumber salad,  
accompanied by a green salad*

---

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

Hier genießen Sie günstig! Alle Watzke Biere <sub>A</sub> zum Sonderpreis 0,5 Liter - 4,80 €  
*THURSDAY is brewersday - enjoy for a small price. All of our homemade beers at a special price*

---



dazu 0,3 Liter Watzke Bier <sub>A</sub> bzw. 0,2 l Coca Cola <sub>1,3,9</sub> Fanta <sub>1,3</sub> oder Sprite <sub>3</sub>  
plus 0.3 liters of Watzke beer or 0.2 liters of Coca Cola, Fanta or Sprite



## Kleinigkeiten | snacks

**Laugenbrezel** A1,G,E **2,10 €**  
*Pretzel*

---

◆ **Portion Butter** G **1,50 €**  
*with butter*

◆ **hausgemachter Zwiebelschmalz** 3,15 **1,50 €**  
*homemade onion lard*

---

**Watzkes Brotkorb** 2,3,A1-A5,E,FG,H,K **vegetarisch**  **6,90 €**

mit Hausbrot, Baguette und Laugenbrezel,  
dazu wahlweise Butter<sub>G</sub> oder hausgemachtem Zwiebelschmalz  
*Bread basket with dark bread, baguette, pretzel, optionally with butter or homemade onion lard*

---

**Kleiner gemischter Salat** 1,2,3,A1-A5,E,G,FG,H,I,J,K **vegetarisch**  **7,50 €**

knackige Blattsalate, marktfrisches Gemüse und rote Zwiebeln,  
abgerundet mit unserem Hausdressing  
*Small mixed salad with crisp lettuce, market fresh vegetables and red onions,  
rounded off with our house dressing*

---

**Watzkes Bierbeißer** 3,15,I,J,X **7,70 €**

aus der *Watzke Wurstmanufaktur* - kaltgeräucherte Knackwurst  
mit einer Laugenbrezel  
*Homemade Bierbeißer - cold smoked sausage - from our Watzke Wurstmanufaktur with a pretzel*

---

## Kalte Küche | *cold dishes*

**Oma's Gurkensalat** <sup>2,3,5,8,A,G,L</sup> 7,90 €  
 mit Schmand und Dill, serviert mit Baguette  
*Cucumber salad with sour cream and dill served with baguette*


---

**Bunter Linsensalat\*** <sup>2,3,5,A1,C,G,FL</sup> *vegan*  12,90 €  
 mit knackigem Gemüse, dazu Baguette  
*lentil salad - with crispy vegetables served with baguette*

wahlweise dazu *optionally with*

Rote-Bete-Falafel - *beetroot falafel* 15,90 €

---

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

---

**Watzkes Sommersalat\*** <sup>3,5,11,A1-A5,G,J,L</sup> *vegetarisch*  14,90 €  
 knackige Blattsalate, marktfrisches Gemüse und rote Zwiebeln,  
 abgerundet mit Passionsfrucht vinaigrette  
*Watzke's Summer Salad: crisp leafy greens, market-fresh vegetables, and red onions,  
 finished with a passion fruit vinaigrette*

wahlweise mit | *optionally with*


♦ Rote-Bete-Falafel - *beetroot falafel* 17,90 €

♦ Lemon-Chilli-Hähnchen - *chicken skewers* 19,90 €

---

**Deftiger Hackepeter\*** <sup>2,3,11,A1-A5,C,I,J,L</sup> **ab 16:00 Uhr** 14,90 €  
 serviert mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Eigelb,  
 Gewürzgurken, frischem Hausbrot und Butter  
*Fresh minced pork from 4PM served with chopped onions, capers, egg yolk, homemade gherkins, dark bread and butter*

---

**Burrata\*** <sup>3,5,11,A1-A5,G,H,J,L</sup> *vegetarisch*  18,90 €  
 an buntem Tomatensalat, Rucola und Pinienkernen, mit Zitronenöl verfeinert  
*Burrata served with a colorful tomato salad, arugula, and pine nuts, dressed with lemon oil*

---

## Warme Vorspeisen und Suppen | *hot starters and soups*



### Curry-Kokos-Cremesüppchen 2,3 *vegetarisch*

*Curry-coconut cream soup*

7,50 €

**wahlweise dazu** *optionally with*

gebratenem Hähnchenspieß  
*served with grilled chicken skewer*

8,90 €

### Würzfleisch vom Goldbroiler A1-A7,E,FG,LL

9,90 €

mit Champignons, gratiniert mit Käse, dazu reichen wir Toast

*chicken ragout - roasted chicken pieces in a mushroom sauce,  
gratinated with cheese and served with toast*

### Dresdner Kartoffelsuppe 2,3,7,11,15,A1-A5,G,FG,K,I,J,X

kleine Portion *small portion* - 7,90 €

nach sächsischem Rezept, mit viel Wurzelwerk,  
ausgelassenen Speckwürfeln, frischen Kräutern  
und Dresdner Würstchen nach Wiener Art

große Portion *large portion* - 9,90 €

aus der *Watzke Wurstmanufaktur*

*Dresden potato soup according to Saxon recipe with lots of root vegetables, bacon cubes,  
fresh herbs and Dresdner sausages "Viennese style" from Watzkes Wurstmanufaktur*

## Goldbroiler | *roasted chicken*

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

*a half roasted chicken as you like...*

... traditionell gewürzt <sub>1</sub> ... <i>traditionally seasoned</i>	13,90 €
... mit Sweet-Chili-Sauce <sub>4,11,L</sub> ... <i>served with sweet-chili-sauce</i>	14,90 €
... mit original Watzke BBQ-Sauce <sub>11,I</sub> ... <i>served with original Watzke BBQ-sauce</i>	15,50 €

### dazu können Sie aus folgenden Beilagen wählen

*choose from the following side dishes:*

- ♦ Zwei Scheiben frisches Hausbrot <sub>A1,A2,H</sub> - *Two slices of fresh dark bread* 1,50 €

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

- ♦ kleiner Blattsalat - *Small leafsalad*
- ♦ deftige Bratkartoffeln - *hearty fried potatoes*
- ♦ Pommes frites - *French fries*





handgemachte  
**Spezialitäten aus der  
Watzke Wurstmanufaktur**

handmade Specialities from the Watzke Wurstmanufaktur



Ein Paar Weißwürste nach "Münchner Art"

A,C,E,FG,J,K,L,M,2,3,7,11

8,90 €

Weißwürste im Wurzelsud serviert mit Brezel und süßem Senf

*pair of "Munich-style" white sausages - white sausages served in root broth with sweet mustard and pretzel*

Ofenfrischer Fleischkäse\*

2,3,4,7,11,15,C,FG,I,J

14,90 €

serviert mit Kartoffel-Gurken-Salat, dazu ein kleiner Blattsalat,  
ein Setzei und süßer Senf

*meatloaf fresh from the oven - on fried potatoes served with a small leaf salad, a fried egg and sweet mustard*

## 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](https://watzke.de/spezialitaeten).*



*Mit \* markierte Speisen sind auch als kleine Portion erhältlich. The tagged dishes are also available as small portions.  
Beilagenänderung 1,00 € Aufschlag je Gericht. Side dish change €1.00 surcharge per dish.*

## Hauptspeisen | *main dishes*

<b>Veganes Gemüse-Curry</b> <i>vegan</i> 	15,90 €
knackiges Gemüse in feiner Tomaten-Kokos-Sauce serviert mit Bulgur <i>vegan vegetable curry – crisp vegetables in a delicate tomato and coconut sauce, served with bulgur wheat.</i>	
<b>Bunter Linsensalat*</b>	16,90 €
mit knackigem Gemüse und Lemon-Chilli-Hähnchen, dazu Baguette <i>Lentil salad - with crispy vegetables served with baguette</i>	
<b>Mediterrane Tomaten-Oliven Knödel*</b>	16,90 €
an Tomaten Sugo serviert mit Parmesan und frittierten Kapern <i>Mediterranean Tomato and Olive Dumplings* - served in tomato sauce with Parmesan and fried capers</i>	
<b>Hausgemachte Haxensülze*</b>	16,90 €
mit deftigen Bratkartoffeln und Hausfrauensauce <i>Homemade aspic (jellied meat) of knuckle of pork - with hearty fried potatoes and sauce "housewife style"</i>	
<b>Schweineschnitzel*</b>	19,90 €
mit Kartoffel-Gurken-Salat, Blattsalat und Zitronenecke <i>Pork cutlet with potato-cucumber-salad and a lemon wedge</i>	
<b>Steak au four*</b>	20,90 €
Schweinerückensteak mit hausgemachtem Watzke Würzfleisch überbacken, dazu Buttererbsen, Pommes frites und eine Zitronenecke <i>pork steak gratinated with homemade chicken ragout and cheese, served with buttered peas, french fries and a lemon wedge</i>	
<b>Deftiger Saftgulasch vom Weiderind*</b>	22,90 €
mit viel Zwiebeln geschmort, serviert mit Kräuterknödel <i>hearty beef goulash – braised with lots of onions, served with herb dumplings</i>	
<b>Knusprige Schweinshaxe vom Hausmetzger</b>	24,90 €
- ungepökelt - auf deftiger Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelklößen <i>Crispy pork knuckle from the house butcher - uncured - served with gravy, sauerkraut and a dumpling</i>	
<b>halbe Haxe - half knuckle of pork</b>	18,90 €



## Desserts | *desserts*

### Hausgemachte Quarkkälchen 8,A1,C,E,G,H

7,90 €

nach sächsischem Rezept, in Zimtzucker gewälzt, serviert mit Vanilleeis und hausgemachtem Apfelstumpf mit einem Sahnetupfer

*homemade sweet dumpling, following the saxon recipe, rolled in cinnamon sugar, served with vanilla ice cream and homemade apple mash with a dab of cream*

---

### Ofenwarmer Apfelstrudel 3,8,A1,C,E,G,H1,H2,I

8,90 €

bestäubt mit Puderzucker, dazu eine Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

*apple strudel - warm from the oven, dusted with powdered sugar, served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream*

---

### Süßkartoffel-Schokokuchen A,C,E,F,G,H

9,90 €

Himbeer-Joghurt-Eis

*sweet potato chocolate cake - with raspberry yogurt ice cream*

---

## Beilagen | *side dishes*

- ◆ Zwei Scheiben frisches Hausbrot A1,A2,H - *two slices of fresh dark bread* 1,50 €
  - Alle folgenden Beilagen** - *all following sidedishes per portion* je 4,50 €
  - ◆ kleiner Blattsalat - *small leaf salad*
  - ◆ Kartoffel-Gurken-Salat - *potato cucumber salad*
  - ◆ Pommes frites - *french fries*
  - ◆ Bratkartoffeln - *fried potatoes*
- 

## Extras | *extras*

- ◆ Zwiebelschmalz | Butter<sub>G</sub> - *lard | butter* 1,50 €
  - ◆ Setzei - *fried egg* 1,20 €
  - ◆ Portweinjus | Hausdressing - *port wine jus / house dressing* 1,50 €
  - ◆ Räuberteller für Erwachsene - *extra plate for adults* 2,00 €
- 

### Menübox zur Mitnahme von Speisen

*menu box to take away food - disposable or reusable*

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

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

---

# Unser WATZKE Bier

## Das Watzke Pils

hopfenblumiges, feinherbes,  
untergäriges Vollbier

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

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	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 Pils, Alt Pieschner Spezial und Dresdner Hell (3x 0,1 l für 4,10 €)</i>	
Watzke Bier im Maßkrug	1,0 l - 9,60 €
<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 <i>alkoholfrei</i>	0,25 l - 7,20 €

### Alkoholfreies

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 €
<b>Almdudler</b>	0,35 l - 3,70 €
Himbeerbrause	0,3 l - 3,50 €
	0,5 l - 5,30 €

 Coca-Cola,	0,2 l - 3,10 €
 Fanta,	0,4 l - 5,10 €
<b>Sprite.</b> 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 €
<i>Orange, Kirsche, Banane, KiBa, Apfel</i>	

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 <sub>G</sub>	4,30 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Cappuccino <sub>G</sub>	4,00 €
Milchkaffee <sub>G</sub>	4,30 €
Heiße Schokolade <sub>E,G</sub> ohne Sahne	4,00 €
Heiße Schokolade <sub>E,G</sub> mit Sahne	4,50 €
Heiße Schokolade <sub>E,G</sub> mit Schuß (Rum)	6,20 €
Heiße Schokolade <sub>E,G</sub> 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

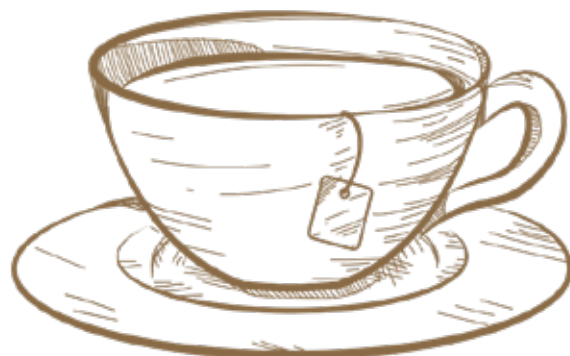
*hochwertige Kamillenblüten mit intensivem Aroma und zartem Duft, enthält mit voller Blüte und unverfälschtes Aroma*

#### 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 €  
*Crème de Cassis<sub>1</sub>, 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<sub>1</sub> 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<sub>10</sub> 0,25 l - 8,50 €

Gin Tonic<sub>10</sub> 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 €
<i>gefüllt mit Watzke Altpieschner Spezial oder Watzke Pils<sub>A</sub></i>	2,0 l	28,30 €
	3,0 l	35,90 €

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

Watzke Bierseidel		4,60 €
<i>0,3 Liter</i>		

Watzke Bierseidel		5,20 €
<i>0,5 Liter</i>		

Watzke Willibecher	<i>Watzke Original Edition</i>	4,80 €
<i>0,5 Liter</i>		

### 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 €

#### 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 Allergenauslöser

A) Glutenhaltiges Getreide Weizen <sub>1</sub> , Roggen <sub>2</sub> , Gerste <sub>3</sub> , Hafer <sub>4</sub> , Dinkel <sub>5</sub> , Kamut <sub>6</sub> , Hybridstämme <sub>7</sub>	F) Soja und Sojaerzeugnisse G) Milch und Milchzeugnisse H) Schalenfrüchte Mandel <sub>1</sub> , Haselnüsse <sub>2</sub> , Walnüsse <sub>3</sub> , Pistazien <sub>4</sub> , Macadamianüsse <sub>5</sub> , Cashewnüsse <sub>6</sub> , Pekannüsse <sub>7</sub> , Paranüsse <sub>8</sub> , Queenslandnüsse <sub>9</sub>	J) Senf und Senferzeugnisse K) Sesam und Sesamerzeugnisse L) Schwefeldioxid und Sulfid M) Lupine und Lupinerzeugnisse N) Weichtiere X) Flüssigraucharoma
B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse	
C) Eier und Eierzeugnisse		
D) Fisch und Fischerzeugnisse		
E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		