



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 - Prämiert von FinestBeerSelection 2026

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 Siphons

gefüllt mit Watzkes hausgebrautem Bier

Altpieschner Spezial, Watzke Pils, Dresdner Hell

oder dem aktuellen Monatsbier (- nur solange dieses vorrätig ist -)

1,0 l 22,40 €

2,0 l 28,30 €

3,0 l 35,90 €

Watzke Party-Fass

5 Liter gefüllt mit Watzke Altpieschner Spezial oder Watzke Pils_A

25,50 €

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 feinherben,
fruchtigen Hopfennoten

DUNKLES EXPORT

untergäriges Vollbier
mit einer intensiven Malznote
und einer milden Hopfenbittere

INDIA PALE ALE (IPA)

vollmundiges Bier mit Noten von
Schwarzbrot und Schokolade

HONIGBRÄU

obergärige Brauspezialität mit einer intensiven
Vollmundigkeit und einer milden Bittere

2026

Monatswurst

Jan

DIE GRÜNE KÄSIGE

Käse-Spinat-Bratwurst

Feb

DIE FEURIGE

Rindsbratwurst mit Chili und Cheddar

Mär

DIE SPANISCHE

Chorizo-Rauchwurst mit Kidneybohnen

Apr

DIE LAMMFROMME

Lammbratwurst

Mai

DIE FRUCHTIGE

Mango-Kokos-Bratwurst

Jun

DIE WÜRZIGE

Hähnchen-Gyros-Bratwurst

Jul

DER GRIECHE

Sommerfleischkäse mit Oliven und Schafskäse

Aug

DER MEXIKANER

Bacon-Jalapeno-Bratwurst

Sep

DIE EXOTISCHE

Kichererbsen-Curry-Bratwurst

Okt

DER CHAMPION

Käse-Champignon-Bratwurst

Nov

DIE GENUSSVOLLE

Walnuss-Gorgonzola-Bratwurst

Dez

DIE WEIHNACHTLICHE

Bratapfel-Preiselbeer-Bratwurst vom Kalb

Watzke Woche | watzke week

MONTAG - Broiler-Tag 18,90 €

1/2 Goldbroiler serviert mit Pommes frites, wahlweise:

traditionell gewürzt ₁ | mit original Watzke BBQ-Sauce_{11,I,X} | mit Sweet-Chili-Sauce_{4,11,I}

*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_A (1 Liter)

TUESDAY - beer day - for all who want or can - one Maß Watzke beer (1 liter)

DIENSTAG - Rostbrätl-Tag 22,50 €

_{A1,I,J,L,3,5,15}

Watzkes Rostbrätl mit Schmorzwiebeln und Speckbohnen

mit deftigen Bratkartoffeln und Bratenjus

*TUESDAY - Rostbrätl - Day - Watzke's Rostbrätl with onions and green beans with bacon,
hearty fried potatoes and roast gravy*

MITTWOCH - Schnitzel-Tag 19,90 €

_{A1-A5,C,G,FL,1,5,8}

paniertes Schweinerückenschnitzel an Petersilienkartoffeln, dazu Blumenkohl

WEDNESDAY - schnitzel day - breaded pork loin cutlet with parsley potatoes, served with cauliflower

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

Hier genießen Sie günstig! Alle Watzke Biere_A zum Sonderpreis

0,5 Liter - 4,80 €

THURSDAY Brewer's Day - enjoy for a small price. All of our homemade beers at a special price

SONNTAG - Spanferkel-Tag 22,90 €

_{A1,A3,G,2,3,5,8,15}

Deftiges vom Spanferkel mit Specksauerkraut und Kartoffelklößen

SUNDAY- Suckling pig day - a hearty dish of suckling pig with bacon-flavored sauerkraut and potato dumplings



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



Kleinigkeiten | snacks

Laugenbrezel A1,C,E,G **2,50 €**
Pretzel

Watzkes Bierstange A1,E,F,G,H,K **4,50 €**
Brotspezialität
wholegrain breadstick

Watzkes Brotkorb A1-A5,C,E,F,G,H,K,2,3 **5,20 €**
mit Hausbrot, Baguette und Laugenbrezel
bread basket with dark bread, baguette, pretzel

♦ **Portion Butter** G **1,50 €**
portion of butter

♦ **hausgemachter Zwiebelschmalz** 3,15 **1,90 €**
Homemade onion lard

♦ **Rote-Bete-Aufstrich** 11,H1-H6 **1,90 €** *vegan*
beet root bread spread

Watzkes Bierbeißer C,G,I,J,X,3,15 **7,80 €**
aus der *Watzke Wurstmanufaktur* - kaltgeräucherte Knackwurst
mit einer Laugenbrezel
homemade Bierbeißer - cold smoked sausage - from our Watzke Wurstmanufaktur with a pretzel

Marinierte Käsewürfel G,X,2,8, *vegetarisch* **9,90 €**
mild geräuchert, mit Oliven, milden Peperoni und Walnüssen – zum Naschen und Teilen
marinated cheese cubes mildly smoked with olives, mild peppers and walnuts – for snacking and sharing

Vorspeisen, Salate und Suppen | *Appetizers, Salads and Soups*

Kleiner Salat A1-A5,E,F,G,H,I,J,K,L,1,2,3 vegetarisch  7,90 €

knackige Blattsalate, knackiges Gemüse, abgerundet mit unserem Hausdressing
small salad with crisp lettuce, crisp vegetables, rounded off with our house dressing

Würzfleisch vom Goldbroiler A1-A7,D,F,G,I,K,L,1,8 9,90 €

mit Champignons, gratiniert mit Käse, dazu Toast
homemade chicken ragout - roasted chicken pieces in a mushroom sauce, gratinated with cheese and served with toast

Matjes-Tatar D,G,J,L,X,2,3,4,5 12,90 €

Feines Matjes-Tatar mit Apfel und grüner Gurke, Meerrettichcreme und knusprigem Kartoffelrösti
delicate matjes herring tartare with apple and green cucumber, horseradish cream, and crispy potato rösti

Hausgemachter Owatzker* A1-A5,G,J,L,3,5,11 vegetarisch  13,70 €

cremiger Aufstrich aus Brie, Frischkäse und Limburger, serviert mit roten Zwiebeln und frischem Hausbrot
reamy spread of Brie, cream cheese and Limburger, served with red onions and fresh dark bread

Zweierlei Bratenbrot A1-A5,C,E,F,G,H,J,K,L,X,2,3,4,5,11,15 13,90 €

deftig belegte Brote mit *Kasseler & Meerrettich* und *Schweinebraten & Senf*, dazu Gewürzgurke, Zwiebelringe und gekochtes Ei
two kinds of roast sandwiches: hearty sandwiches with smoked pork loin and horseradish, and roast pork and mustard, served with pickles, onion rings and boiled egg

Deftiger Hackepeter* A1-A5,C,I,J,L,2,3,11 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, gherkins, dark bread and butter

Kartoffel-Rote-Bete-Suppe K,I,1,3,4 vegan  6,90 €

cremig, perfekt für die kälteren Tage
Potato and beetroot soup—creamy, perfect for colder days

wahlweise mit | *optionally with*

♦ Hähnchenspieß - *chicken skewer* + 2,00 €

Klare Fleischbrühe A,C,G,E,K,M,1,2,3,15 7,90 €

kräftige Fleischbrühe mit Kaspresknödeln und feinem Gemüsestroh
clear Meat Broth - rich meat broth with cheese dumplings and finely shredded vegetables

Goldbroiler | *roasted chicken*

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

a half roasted chicken as you like...

... traditionell gewürzt _I ... <i>traditionally seasoned</i>	13,90 €
... mit Sweet-Chili-Sauce _{L,4,11} ... <i>served with sweet-chili-sauce</i>	14,90 €
... mit original Watzke BBQ-Sauce _{I,11} ... <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 _{A1,A2,H} - *Two slices of fresh dark bread* 1,50 €

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

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



*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*

Flammkuchen „Elsässer Art“ A1,G,X,2,3,7,15 14,90 €

mit Kräuter-Knoblauch-Schmand, Speckwürfeln, Lauch, roten Zwiebeln und Käse belegt

Alsatian-style tarte flambée topped with herb garlic sour cream, bacon, leek, red onions and cheese

Hausgemachte Haxensülze* C,D,E,G,I,L,2,6,11 16,90 €

mit deftigen Bratkartoffeln und Hausfrauensauce

homemade aspic (jellied meat) of knuckle of pork - with hearty fried potatoes and sauce "housewife style"

Schweineschnitzel* A1-A5,C,G,E,L,1,5,8 19,90 €

serviert mit Petersilienkartoffeln und Blumenkohl, dazu Jus

pork cutlet served with parsley potatoes, cauliflower and gravy

Wintersalat mit Schweinefilet und Bacon A,H3,J,L,2,3,5 20,90 €

Blattsalate mit sautierten Schweinefiletstreifen und kross gebratenem Bacon, Cranberries und gerösteten Walnüssen, abgerundet mit Cassis-Vinaigrette

leafy greens with sautéed strips of pork tenderloin and crispy bacon, cranberries, and toasted walnuts, finished with a cassis vinaigrette

Steak au four* D,E,I,G,L,K,1,3,8 20,90 €

Schweinerückensteak mit hausgemachtem Watzke Würzfleisch überbacken, dazu Pommes frites, Buttererbsen und eine Zitronenecke

pork steak gratinated with homemade chicken ragout and cheese, served with french fries, buttered peas and a lemon wedge

alternativ | *alternatively*

♦ als **Schnitzel au four** A1-A5,C,D,E,I,G,L,K,1,3,8 24,50 €

pork cutlet gratinated with homemade chicken ragout and cheese, served with buttered peas, french fries and a lemon wedge

Gegrilltes Zanderfilet* D,E,G,H,K,L,3,5 23,90 €

auf Cranberry-Risotto mit glasiertem Fenchelgemüse

grilled zander fillet - served on cranberry risotto with glazed fennel

Knusprige Schweinshaxe vom Hausmetzger A1,A3,G,2,3,5,8,15 25,90 €

- ungepökelt - mit Kartoffelklößen und Sauerkraut, auf deftiger Bratensauce

crispy pork knuckle from the house butcher - uncured - served with potato dumplings and sauerkraut, topped with a hearty gravy

Halbe Haxe - half knuckle of pork 18,90 €

Hausgemachter Sauerbraten vom Hirsch* 27,50 €

A,H1,L,2,3,5

serviert mit Kartoffelklößen, Preiselbeer-Rotkohl und kräftiger Wild-Jus

homemade venison Sauerbraten - served with potato dumplings, cranberry-red cabbage, and a hearty game gravy

Geschmorte Ochsenbäckchen* 27,90 €

A1,G,L,2,3,5,8,12

Butterzart geschmort, mit getrüffelem Kartoffelpüree, Kräuterkarotten und Portweinjus

braised ox cheeks - braised until tender, served with truffled mashed potatoes,

herb-seasoned carrots, and port wine gravy

Kalbstafelspitz* 29,90 €

I,G,2,3,4,8

sacht geköchelt, dazu Petersilienkartoffeln, grüne Meerrettichsauce, Karottenstroh und frischem Kren

veal Tafelspitz - gently simmered, served with parsley potatoes, green horseradish sauce,

shredded carrots, and fresh horseradish

Vegane und Vegetarische Hauptspeisen | *vegan and vegetarian main dishes*

„Auf die Geduld, den Blick fürs Detail und einen langen Atem.

– Denn am Ende wird immer alles gut.“ Danke Herr Stetzler!

Veganes Biergulasch 16,90 €

A1-A5,I,L,5,6



Kräftiges Biergulasch auf Basis von Pilzen und Wurzelgemüse, dazu böhmische Knödel

Vegan beer goulash - hearty beer goulash based on mushrooms and root vegetables, served with Bohemian dumplings

Hausgemachte Spinatknödel 16,90 €

A1,C,E,G,K,M,3,8



mit leichter Bergkäsesoße, Parmesan und Kresse

homemade spinach dumplings with light mountain cheese sauce, parmesan and cress

Vegetarischer Burger 18,90 €

A1,A4,G,K,1,3



- auf Wunsch auch **vegan**  (ohne Käse) -

saftiger Gemüse-Patty mit geschmorter Rauchzwiebel, BBQ-Sauce, Tomate, Gewürzgurke, Cheddar und Jalapeños; dazu Pommes frites

vegetarian Burger - also available vegan (without cheese) upon request - juicy vegetable patty with braised smoked onions, BBQ sauce, tomato, pickles, cheddar, and jalapeños; served with French fries

Wintersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse 19,90 €

A,C,H3,J,L,2,3,5



Blattsalate mit Cranberries und gerösteten Walnüssen, abgerundet mit Cassis-Vinaigrette

wintersalad with caramelized goat cheesew - leafy greens with cranberries and toasted walnuts, topped off with a blackcurrant vinaigrette

handgemachte
Spezialitäten aus der
Watzke Wurstmanufaktur



handmade Specialities from the Watzke Wurstmanufaktur

Ein Paar Weißwürste *nach "Münchner Art"* A,C,E,F,G,J,K,L,M,2,3,7,11 6,90 €

im Wurzelsud serviert und süßem Senf

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

Deftiger Fleischkäse* C,E,G,I,J, 2,3,4,7,11,15 15,90 €

serviert mit Bratkartoffeln, dazu ein Setzei, ein kleiner Blattsalat und süßer Senf

*hearty handmade meatloaf from Watzke's Wurstmanufaktur on fried potatoes
served with a fried egg, a small leaf salad and sweet mustard*

Kalbsbratwurst - Nr. 1 A1,G,I,J,L,X,2,3,7,9,15 16,90 €

mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Bratensauce

veal sausage from Watzke Wurstküche with mashed potatoes, sauerkraut and gravy

GENIESSEN SIE UNSERE HANDGEFERTIGTEN SPEZIALITÄTEN
AUCH ZU HAUSE

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

Beilagen | *side dishes*

♦ Zwei Scheiben frisches Hausbrot A1,A2,E,EH,K - *two slices of fresh dark bread* 1,50 €

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

♦ kleiner Beilagensalat - *small side salad*

♦ Petersilienkartoffeln

♦ Pommes frites - *french fries*

♦ Bratkartoffeln - *fried potatoes*

♦ Kartoffelklöße - *potato dumplings*

♦ Kartoffelpüree - *mashed potatoes*

Extras | *extras*

♦ Butter_G - *butter* 1,50 €

♦ Zwiebschmalz | Rote-Bete-Aufstrich - *lard | beet root bread spread* 1,90 €

♦ 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 €



Desserts | *desserts*

Hausgemachte Quarkkeulchen A1,C,EG,H,8

7,90 €

nach sächsischem Rezept, in Zimtzucker gewälzt, serviert mit Vanilleeis und hausgemachtem Apfelstampf 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

Pochierte Rotweibirne A1,C,G,H1-H4,1,8,

9,90 €

mit Zimt-Crumble und weißem Schokoladeneis

poached red wine pear with cinnamon crumble and white chocolate ice cream

Süßkartoffel-Schoko-Kuchen A,C,E,FG,H

9,90 €

cremiger Kuchen mit Süßkartoffel und Schokolade, dazu Himbeer-Joghurt-Eis

sweet Potato and chocolate cake - a creamy cake with sweet potato and chocolate, served with raspberry-yogurt ice cream

Heißgetränke | hot drinks

COSTA COFFEE

Tasse Kaffee	3,30 €	Heiße Schokolade _{E,G}	
Pott Kaffee	4,00 €	♦ ohne Sahne	4,00 €
Latte Macchiato _G	4,30 €	♦ mit Sahne	4,50 €
Espresso	2,90 €	♦ mit Schuss (Rum)	6,20 €
Doppelter Espresso	4,40 €	♦ mit Schuss (Rum) und Sahne	6,70 €
Cappuccino _G	4,00 €		
Milchkaffee _G	4,30 €		

Verschiedene Teesorten

3,90 €

Sommerbeere

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

Kräutergarten

Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz

Assam

kräftig-würziger Qualitätstee mit dunkelbrauner Tassenfarbe

Grüner Tee

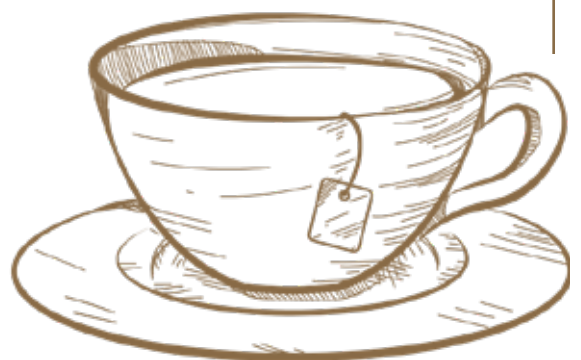
feiner grüner Tee aus den exklusivsten Gärten Mittelasiens mit zartsüßer Naturalnote und angenehm herbem Aroma

Pfefferminze

extra-aromareiche Minzblätter, auf großes Format sorgsam geschnitten mit einem Höchstmaß an Aroma und Frische

Kamillenblüten

hochwertige Kamillenblüten in voller Blüte mit intensivem Aroma und zartem, unverfälschtem Duft



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; 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 Rezenz. 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 Hopfen- note, ausgewogen mild
Biergattung:	untergäriges Vollbier
Stammwürze:	11,5 °Plato
Alkoholgehalt:	4,7% Vol.



Getränke | drinks

Watzke Bier



Watzke Pils 0,3 l - 3,80 €
 hausgebraut und unfiltriert 0,5 l - 5,10 €

*Prämiert von Finest Beer Selection 2026 mit 90pts
 und Gold-prämiert von der DLG 2025*

Altpieschner Spezial 0,3 l - 3,80 €
 hausgebraut und unfiltriert 0,5 l - 5,10 €

Gold Prämiert von DLG 2025

Dresdner Hell 0,3 l - 3,80 €
 hausgebraut und unfiltriert 0,5 l - 5,10 €

Prämiert von Finest Beer Selection 2026 mit 90pts

Watzke Monatsbier 0,3 l - 3,80 €
 hausgebraut und unfiltriert 0,5 l - 5,10 €

Watzke „**Vierer-Pfiff**“ 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 0,1 l für 4,10 €)*

Watzke Bier im Maßkrug 1,0 l - 9,60 €
 hausgebraut und unfiltriert

Alkoholfreie Biere

Radeberger Pilsner 0,33 l - 4,30 €
 alkoholfrei

Clausthaler Radler 0,33 l - 4,30 €
 alkoholfrei

Schöffelhofer Weizen 0,5 l - 5,20 €
 alkoholfrei

Alkoholfreies

Oppacher Mineralquelle 0,25 l - 3,30 €
 medium oder still 0,75 l - 6,90 €

Tonic Water 0,25 l - 3,50 €

Ginger Ale 0,25 l - 3,50 €

Almdudler 0,35 l - 3,70 €

Neu im Angebot!

Exotic Dragonfruit 0,2 l - 3,70 €
 erfrischend spritzig

Mangonektar 0,2 l - 3,40 €
 oder als Mangoschorle 0,4 l - 5,10 €

Bio Limo Zitrone 0,33 l - 3,70 €



 Coca-Cola, 0,2 l - 3,20 €
 Fanta, 0,4 l - 5,20 €
Sprite. Sprite

 Coca-Cola zero 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 - 3,30 €
 Orange, Kirsch, Banane, 0,4 l - 5,90 €
 KiBa, Apfel

Fruchtsaftschorle 0,2 l - 3,20 €
 0,4 l - 5,10 €

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

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

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 - 6,50 €

0,5 l - 15,90 €

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 - 7,60 €

0,75 l - 27,50 €

Proschwitz für Watzke Weißweincuvée

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 - 8,80 €

0,75 l - 31,90 €

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 - 8,90 €

0,75 l - 32,50 €

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 - 5,50 €

Sekt

Watzke Sekt Hausmarke

Rieslingsekt; 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 - 7,70 €

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 - 27,50 €

Heinrich Vollmer Winery, Pfalz Q.b.A.; juicy and fresh with strawberry aromas and crisp, fresh acidity. A light-bodied wine; dry

Proschwitz für Watzke Rosé

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

2024 Mighty Red

0,2 l - 6,70 €

Weinbiet Manufaktur – Pfalz; Rotweincuvée aus den Rebsorten Acolon und Cabernet Sauvignon, in der Nase spielen Aromen von Cassis und Brombeere mit Noten von Süßholz und Schokolade, am Gaumen geschmeidig und langanhaltend, mit gut eingebundenen Tanninen; *trocken*

0,75 l - 24,80 €

2024 "Mighty Red" – Weinbiet Manufaktur – Palatinate; the nose features aromas of cassis and blackberry with hints of licorice and chocolate. Smooth and long-lasting on the palate, with well-integrated tannins. dry

2024 Colle Cavalieri Montepulciano d'Abruzzo DOP

0,2 l - 6,80 €

Cantina Tollo – Abruzzen / Italien; Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, in der Nase rote Frucht mit Anklängen von Maraska-Kirsche und saftig-zartwürzigen Noten; *trocken*

0,75 l - 24,60 €

Cantina Tollo – Abruzzo, Italy; ruby red in color with violet highlights, on the nose, red fruit with hints of Maraska cherry and juicy, delicately spicy notes. dry

2024 Primitivo Puglia IGP „I Tratturi“

0,2 l - 7,30 €

Cantine San Marzano – Apulien / Italien; tief Rubinroter Wein mit intensiven Aromen von Pflaume und Schwarzkirsche, würzig mit Noten von Rosmarin, weicher, körperreicher Wein; *halbtrocken*

0,75 l - 26,30 €

Cantine San Marzano – Apulia, Italy; a deep ruby-red wine with intense aromas of plum and black cherry, spicy with notes of rosemary, a smooth, full-bodied wine; semis-dry

Cocktails, Spirituosen & Co.

cocktails, spirits & co.

Biercocktails

NEU	Bavarian Fizz <i>Gin, Limettensaft und Watzke Pils auf Eis</i>	0,3 l - 6,90 €
	Limettentraum <i>Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Triple Sec und Watzke Pils</i>	0,3 l - 6,90 €

Whisky/Whiskey

2 cl | 4 cl

im Bugatti Kelch

Blended Irish Whiskey <i>Jameson Crested Ten</i> 40% Vol.	4,70 € 8,90 €
Hellinger 42 <i>Dresdner Whisky Manufaktur</i> 46% Vol.	4,90 € 9,40 €

Rum

	2 cl 4 cl
Don Papa 40% Vol.	4,20 € 7,90 €

Korn / klare Brände

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

Likör

	2 cl 4 cl
Baileys Irish Cream 17% Vol.	3,50 € 6,50 €

Longdrinks & Aperitifs

mit 4 cl Spirituosen

Havana Club Cola	0,25 l - 7,90 €
Wodka Cola <i>mit Moskovskaya Wodka</i>	0,25 l - 7,90 €
Lillet Wild Berry	0,25 l - 8,50 €
Aperol Spritz	0,25 l - 8,50 €
Hugo ₁₀	0,25 l - 8,50 €
Gin Tonic ₁₀ <i>mit Tanqueray Gin</i>	0,25 l - 8,90 €
NEU Tanqueray Aperitivo - Pink Grapefruit - <i>Tanqueray Aperitivo Soda Sekt</i>	0,25 l - 8,90 €

Alkoholfreie Longdrinks

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

Bitter & Kräuterhalbbitter

	2 cl 4 cl
Becherovka 38% Vol.	3,50 € 6,50 €
Ramazzotti 30% Vol.	3,50 € 6,50 €
Fernet Branca 39% Vol.	3,50 € 6,50 €



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 Siphons	1,0 l	22,40 €
<i>gefüllt mit Watzkes hausgebrautem Bier</i>		
<i>Altpieschner Spezial, Watzke Pils, Dresdner Hell</i>	2,0 l	28,30 €
<i>oder dem aktuellen Monatsbier (- nur solange dieses vorrätig ist -)</i>	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	Watzke Original Edition	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, 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	F) Soja und Sojaerzeugnisse	J) Senf und Senferzeugnisse
Weizen ₁ , Roggen ₂ , Gerste ₃ , Hafer ₄	G) Milch und Milcherzeugnisse	K) Sesam und Sesamerzeugnisse
Dinkel ₅ , Kamut ₆ , Hybridstämme ₇	H) Schalenfrüchte	L) Schwefeldioxid und Sulfid
B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Mandel ₁ , Haselnüsse ₂ , Walnüsse ₃ , Pistazien ₄	M) Lupine und Lupinerzeugnisse
C) Eier und Eierzeugnisse	Macadamianüsse ₅ , Cashewnüsse ₆ , Pekannüsse ₇	N) Weichtiere
D) Fisch und Fischerzeugnisse	Paranüsse ₈ , Queenslandnüsse ₉	X) Flüssigraucharoma
E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse	