



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 die Schankgenehmigung erhielt*

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

1898: *Eröffnung des neuen Ballhauses mit 770 Plätzen, entworfen vom Architekten 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.

Seitdem trifft man sich wieder im Watzke auf ein frisch gebräutes 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 SILVESTER 2026

im Ballhaus Watzke

**SILVESTERBALL
FOREVER YOUNG - BALLSAAL**

inklusive

LIVEBAND
80s PARTY MIT DJ
2 SHOWACTS
GALA BUFFET
SILVESTERBIER
FEUERSHOW
FOTOBOX

Ticket 159 €





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



Watzke Altpieschner Spezial - DLG Gold - prämiert 2025

Watzke Dresdner Hell - Prämiert von Finest Beer Selection 2026

Watzke Monatsbier

0,3 l 3,80 €

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert

0,5 l 5,10 €

Watzke Vierer-Pfiff

Alle 4 Watzke Biere zum Verkosten - Nur solange das Monatsbier vorrätig ist! - andernfalls bieten wir einen Dreier-Pfiff mit unseren 3 Klassikern

4x 0,1 l 5,10 €

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

Watzke Bier im Maßbierkrug

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert

1,0 l 9,60 €

Watzke Bier für Zuhause

Watzke Party-Fass

Gefüllt mit Watzke Bier Ihrer Wahl

5,0 l 25,50 €

Watzke Bier im Siphon

1,0 l 22,40 €

Gefüllt mit Watzke Bier Ihrer Wahl

2,0 l 28,30 €

3,0 l 35,90 €

Nachfüllung

pro 1,0 l 4,40 €

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-Jalapeño-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 🍺 - Burger-Tag 14,40 €

Fleischkäse | Laugen-Bun | süßer Senf | Röstzwiebeln | Eisbergsalat |
Spreewaldgurke | Pommes frites

- Nur solange der Vorrat reicht! -

MONDAY - Burger Day - Meat loaf burger | pretzel bun | sweet mustard | fried onions | iceberg lettuce |
Spreewald pickle | French fries - only while stocks last! -

DIENSTAG - Maßbier-Tag 8,50 €

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

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

MITTWOCH 🍺 - Cordon-bleu-Tag 19,90 €

Schweineschnitzel | Kochschinken | Gouda | Kartoffelecken | Schmand

- Nur solange der Vorrat reicht! -

WEDNESDAY - Cordon bleu day - Pork cordon bleu | cooked ham | Gouda cheese | potato wedges | sour cream

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

Hier genießen Sie günstig!

0,5 l - 4,80 €

Alle Watzke Biere _A zum Sonderpreis

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

DONNERSTAG - Haxenfleisch-Tag* 17,90 €

Gebrutzelt Haxenfleisch | Zwiebelstreifen | Bratensauce |

Böhmische Knödel | Krautsalat

- Nur solange der Vorrat reicht! -

THURSDAY - pork knuckle meat special - pork knuckle meat | sliced onions | gravy | Bohemian dumplings |
coleslaw - only while stocks last! -

FREITAG - Fassbier-Tag 38,50 €

5 Liter Watzke Bier zum Selberzapfen

FRIDAY - draught beer day - 5 litres of Watzke beer to tap yourself

SONNTAG - Rouladen-Tag 23,50 €

Rinderroulade | Kartoffelkloß | Rotkohl

- Nur solange der Vorrat reicht! -

SUNDAY - Roulade day - Beef roulade | potato dumpling | red cabbage



dazu 0,3 l Watzke Bier bzw. 0,2 l Coca Cola, Fanta, Sprite oder Tafelwasser
plus 0.3 liters of Watzke beer or 0.2 liters of Coca Cola, Fanta, Sprite or table water



Kleinigkeiten | snacks

Laugenbrezel 2,50 €
pretzel

Watzkes Bierstange 4,50 €
large wholegrain breadstick

Rote-Bete-Salat 4,50 €
beetroot salad

Watzkes Brotkorb 5,20 €
Hausbrot | Brezel | Ciabatta
Watzke's bread basket | house bread | pretzel | ciabatta

wir empfehlen dazu | We recommend

♦ Butter 1,50 €
butter

♦ Frischkäse oder Schmalz je 1,90 €
cream cheese or lard spread

♦ Hummus - Kichererbsen | Sesamöl 2,90 €
hummus | chickpeas | sesame oil

Watzkes Bierbeißer 7,80 €
kaltgeräucherte Knackwurst aus der *Watzke Wurstmanufaktur* | Laugenbrezel
cold-smoked sausage from our Watzke Wurstmanufaktur | pretzel

Kleiner Blattsalat 7,90 €
small leaf salad

Weißwürste nach Münchner Art 7,90 €
Wurzelsud | Gemüsestreifen | Weißwürste aus der *Watzke Wurstmanufaktur* |
süßer Senf | Laugenbrezel
*white sausages (Munich-style) from our Watzke Wurstmanufaktur | root vegetable broth |
vegetable strips | sweet mustard | pretzel*

Kalte Küche | *cold dishes*

Große Salatbowl *vegetarisch*  13,50 €

gezupfter Blattsalat | Tomate | Gurke | Paprika | Dressing | Kürbiskerne | Brezelcroûtons

leaf salad | tomato | cucumber | bell pepper | dressing | pumpkin seeds | pretzel croutons

wir empfehlen dazu | *We recommend*

♦ **Blumenkohl-Nuggets** *vegan*  + 5,00 €
vegan cauliflower nuggets

♦ **gebratene Hähnchenstreifen** + 6,00 €
pan-fried chicken strips

♦ **panierte Gouda-Ecken** *vegetarisch*  + 6,50 €
breaded Gouda cheese wedges

Strammer Max 13,90 €

Schwarzbrot | Butter | Kochschinken aus unserer *Watzke Wurstwarenufaktur* |

Spiegelei | Gewürzgurke | Zwiebelringe

Strammer Max | dark bread | butter | Watzke ham | fried egg | pickles | onion rings

Entenleber 13,90 €

Entenleber | Rucola | Apfel | Granatapfel | Schmorzwiebeln |

Preiselbeerdressing | Ciabatta

duck liver | rocket | apple | pomegranate | braised onions | lingonberry dressing | ciabatta

Hackepeter* 14,90 €

Hackepeter | Zwiebel | Gewürzgurke | Butter | Eigelb | Hausbrot

seasoned minced pork | onion | pickle | butter | egg yolk | house bread

Matjes-Rote-Bete-Tatar 14,90 €

Fein geschnittener Matjes | Kartoffelrösti | Rote Bete

finely chopped matjes herring | potato rösti | beetroot

Warme Vorspeisen | *hot starters*

Pastinakencremesuppe vegan  6,90 €

Pastinake | vegane Sahne | Kräuteröl | geröstete Haselnuss | Hausbrot
parsnip cream soup | parsnip | vegan cream | herb oil | roasted hazelnut | house bread

Kaspressknödelsuppe 7,40 €

Rinderbrühe | Wurzelgemüwestreifen | gebratener Käseknödel | Schnittlauch
beef broth | root vegetable strips | pan-fried cheese dumpling | chives

Soljanka 7,90 €

Wurststreifen | Paprika | Zwiebel | Gewürzgurke | Zitrone | Kräuterschmand | Hausbrot
Soljanka - sausage strips | bell pepper | onion | pickled gherkins | lemon | herb sour cream | bread

Watzkes Würzfleisch 9,90 €

Hähnchenfleisch | Champignons | Cremesauce | geriebener Käse | Zitrone | Toast
Watzke's chicken ragout - chicken | mushrooms | cream sauce | grated cheese | lemon | toast



WATZKE

Monatswurst im Oktober



Der Champion

14,90 €

hausgemachte Käse-Champignon-Bratwurst aus der *Watzke Wurstmanufaktur*
dazu Spätzle | Rahmchampignons

*The Champion—homemade cheese and mushroom bratwurst from Watzke Wurstmanufaktur
- served with spaetzle | creamed mushrooms*

Handwerk, das man schmeckt: In unserer Watzke Wurstmanufaktur werden mitten in Dresden Fleisch- und Wurstspezialitäten von Hand hergestellt. Achten Sie auf das *Watzke Wurstmanufaktur* - Siegel in der Speisekarte und probieren Sie unsere monatlich wechselnde, saisonale Watzke Monatswurst.

Immer frisch produziert und daher nur solange der Vorrat reicht!

Hauptspeisen | *main dishes*



Eisbeinsülze* 16,90 €

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

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

Watzkes Schweineschnitzel* 19,90 €

Paniertes Schweinerückenschnitzel | Karotten | Bratkartoffeln | Zitrone

Watzke's breaded pork loin schnitzel | carrots | fried potatoes | lemon

Steak au four* 20,90 €

Schweinerückensteak | Hähnchenwürfel | Champignons | Cremesauce |
mit Käse gratiniert | Erbsen | Pommes frites | Zitrone

pork loin steak | diced chicken | mushrooms | cream sauce | gratinated with cheese | peas | French fries | lemon

wahlweise | *optionally*

♦ auch als **Schnitzel au four** erhältlich 24,50 €

also available as Schnitzel au four

Rucola-Pasta mit Hähnchenstreifen 21,30 €

Linguine | Rucola | Hähnchenstreifen | getrocknete Tomaten | Bergkäse

linguine | rocket | chicken strips | dried tomatoes | mountain cheese

Rinderschmorbraten 22,90 €

Falsches Filet vom Rind | Rotwein | Wurzelgemüse | Apfelrotkraut | Böhmisches Knödel

braised beef | red wine | root vegetables | apple-braised red cabbage | Bohemian dumplings

Hirschragout 23,90 €

Hirsch | Rosenkohl | Preiselbeeren | Spätzle

venison ragout | Brussels sprouts | lingonberries | spaetzle

Knusprige Hinterhaxe vom Hausmetzger 25,90 €

gepökelte Schweinehaxe | Specksauerkraut | Kartoffelkloß | Bröselbutter | Bratensauce

cured pork knuckle | bacon sauerkraut | potato dumpling | buttered breadcrumbs | gravy

Halbe Haxe - half pork knuckle 18,90 €

*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.

handgefertigte
**Spezialitäten aus der
Watzke Wurstmanufaktur**



handmade specialties from our Watzke Wurstmanufaktur

Watzkes Monatswurst

hauseigene Kreationen passend zum Monatsbier

Preis und Deklarationen siehe aktuellen Aushang

house specialties to pair with the beer of the month

See the current notice for prices and allergen/additive declarations

Hausgemachter Fleischkäse

15,90 €

Fleischkäse | Bratkartoffeln | Spiegelei | Blattsalat

meat loaf | fried potatoes | fried egg | leaf salad

Zweierlei aus der Wurstküche

16,90 €

Wildkräuter-Bratwurst | Schinken-Bratwurst | Sauerkraut | Nussbutter-Püree | Röstzwiebeln

*two sausages from Watzke's sausage kitchen | wild herb bratwurst | ham bratwurst | sauerkraut | brown butter
mashed potatoes | fried onions*

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!

Hausgewachte Delikatessen und Wurstspezialitäten: Käse-Spinat-Bratwurst oder unsere Monatswurst, unsere prämierte Kalbsbratwurst oder die Weißwurst nach Münchner Art, Blut- und Leberwürstchen, Soljanka im Glas, Bierbeißer (Knacker), Hausmacher Leberwurst oder Würzfleisch im Glas



Vegan & Vegetarisch | *vegan & vegetarian*

Rucola-Pasta  15,30 €

Linguine | Rucola | getrocknete Tomaten | Bergkäse
linguine | rocket | dried tomatoes | mountain cheese

Gemüsecurry  15,40 €

Karotte | rote Zwiebel | Zucchini | Lauch | Kokosmilch | geräucherter Tofu |
Sojasprossen | Basmatireis | gebackene Glasnudeln
*vegetable curry | carrot | red onion | zucchini | leek | coconut milk | smoked tofu |
bean sprouts | basmati rice | baked glass noodles*

Kräuterseitlings-Tempura  15,90 €

Kräuterseitlinge | Tempurateig | Pilzgraupen | Brokkoli | Sesambrösel
king oyster mushrooms | tempura batter | pearl barley with mushrooms | broccoli | sesame crumbs

Fischgericht | *fish dish*

Lachsfilet mit Hirse-Spinat-Panade 24,90 €

Lachs | Hirse | Spinat | Graupen | Rahmwirsing
Salmon fillet with millet-spinach crust | pearl barley | creamed savoy cabbage

Beilagen | *side dishes*

zwei Scheiben Hausbrot - *two slices of house bread* 1,20 €

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

- ♦ Pommes frites - *French fries*
- ♦ Kartoffelpüree - *mashed potatoes*
- ♦ Bratkartoffeln - *fried potatoes*
- ♦ Basmatireis - *basmati rice*
- ♦ Böhmisches Knödel - *bohemian dumplings*
- ♦ Klöße - *potato dumplings*
- ♦ Karottengemüse - *carrots*
- ♦ Buttererbsen - *buttered peas*
- ♦ Specksauerkraut - *bacon sauerkraut*

Beilagenänderungen müssen wir mit 1,00 € Aufpreis in Rechnung stellen! Bitte bedenken Sie, dass Beilagen keine vollwertigen Mahlzeiten sind.

We must charge a € 1.00 surcharge for side dish changes! Please keep in mind that side dishes are not full meals.

Extras | *extras*

Setzei je Portion 1,50 €
fried egg

Bratensauce | Hausdressing je Portion 1,50 €
gravy | house dressing

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

Menübox zur Mitnahme von Speisen
takeaway food containers – disposable or reusable

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

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



Desserts | *desserts*

Sächsische Quarkkeulchen

7,90 €

Kartoffel | Quark | Rosinen | Apfel | Sahne | Vanilleeis

Saxon curd fritters - potato | quark | raisins | apples | cream | vanilla ice cream

Kräppelchen mit Zimt und Zucker

8,90 €

Kräppelchen | Kirschragout | Sahne

small fried pastries with cinnamon and sugar | cherry compote | whipped cream

Crumble von der Pflaume

8,90 €

Pflaume | vegane Streusel | veganes Toffee-Eis

plum crumble | vegan crumble topping | vegan toffee ice cream

Schwedeneisbecher

9,90 €

Vanilleeis | Apfelmus | Eierlikör | Sahne | Waffelbecher

Swedish ice cream sundae | apple sauce | egg liqueur | cream | wafer cup

Heißgetränke | *hot drinks*

COSTA COFFEE

Tasse Kaffee	3,30 €	Heiße Schokolade	
Pott Kaffee	4,00 €	♦ <i>ohne Sahne</i>	4,00 €
Latte Macchiato	4,30 €	♦ <i>mit Sahne</i>	4,50 €
Espresso	2,90 €	♦ <i>mit Schuss (Rum)</i>	6,20 €
Doppelter Espresso	4,40 €	♦ <i>mit Schuss (Rum) und Sahne</i>	6,70 €
Cappuccino	4,00 €		
Milchkaffee	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

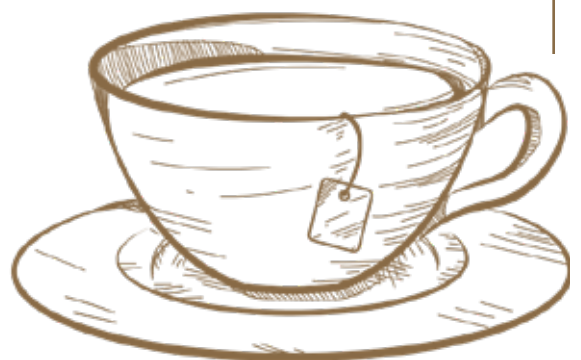
feiner grüner Tee aus den exklusivsten Gärten Mittelasiens mit zartsüßer Naturalnote und angenehm herbem Aroma

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 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 Note von frischen Birnen, welche sich mit einer 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 ist! - 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

Watzke Bier im Tischfass 5,0 l - 41,00 €
 hausgebraut und unfiltriert

Alkoholfreie Biere

RadebergerPilsner 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

 Coca-Cola zero 0,33 l - 3,90 €

fuzetea Pfirsich 0,25 l - 3,60 €
 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 - 3,20 €
 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 angenehmer Fruchtnote 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

Watzkes Hauswein 0,2 l - 6,50 €
 Entdecken Sie unseren Hauswein, ehrlich, unkompliziert und einfach gut. 0,5 l - 15,90 €
 Mit seiner ausgewogenen Frische und angenehmer Fruchtnote 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.*

Portugieser & Pinot Noir Rosé 0,2 l - 7,70 €
 Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz Q.b.A.; saftig-frisch mit Erdbeeraromen 0,75 l - 27,50 €
 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 wine*

Proschwitz für Watzke 0,2 l - 8,70 €
 Schloss Proschwitz, Sachsen; helles Rosé, feine Waldbeeraromen, 0,75 l - 31,50 €
 wunderschöner Trinkfluss; *trocken*
Schloss Proschwitz, Saxony; light rosé with fine aromas of wild berries, wonderful drinking flow; dry

Canyon Road White Zinfandel 0,2 l - 6,90 €
 Canyon Road Winery, Kalifornien, USA; leuchtendes Rosa, verspielte Süße, 0,75 l - 24,50 €
 frisch und unkompliziert; *lieblich*
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 0,75 l - 24,80 €
 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*
*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 – Abruzzo / Italien; Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, 0,75 l - 24,60 €
 in der Nase rote Frucht mit Anklängen von Maraska-Kirsche und
 saftig-zartwürzigen Noten; *trocken*
*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 0,75 l - 26,30 €
 intensiven Aromen von Pflaume und Schwarzkirsche, würzig mit Noten
 von Rosmarin, weicher, körperreicher Wein; *halbtrocken*
*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; semi-dry*

Cocktails, Spirituosen & Co. *cocktails, spirits & co.*

Biercocktails

NEU Bavarian Fizz 0,3 l - 6,90 €
*Gin, Limettensaft und
 Watzke Pils auf Eis*

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
 46% 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

Lillet Wild Berry 0,25 l - 8,50 €

Aperol Spritz 0,25 l - 8,50 €

Hugo 0,25 l - 8,50 €

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

NEU Tanqueray Aperitivo 0,25 l - 8,90 €
 - Pink Grapefruit -
Tanqueray Aperitivo | Soda | Sekt

Alkoholfreie Longdrinks

Gin Tonic 0,25 l - 7,20 €
*Tanqueray alkoholfrei
 und Oppacher Tonic Water*

DÉJÀVU Tonic 0,25 l - 7,20 €
*Oriental Déjàvu alkoholfrei
 und Oppacher Tonic Water*

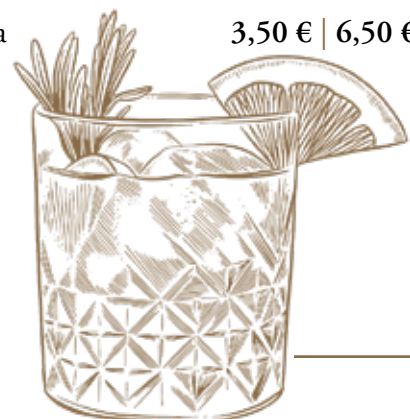
DÉJÀVU Wildberry 0,25 l - 7,20 €
*Déjàvu alkoholfrei
 und Wildberry*

Bitter & Kräuterhalbbitter 2 cl | 4 cl

Becherovka 3,50 € | 6,50 €
38% Vol.

Ramazzotti 3,50 € | 6,50 €
30% Vol.

Fernet Branca 3,50 € | 6,50 €
39% Vol.



Spirituosen aus der Region | *regional spirits*

Watzkes Obstbrand

2 cl | 4 cl

Watzkes Obstwasser 3,60 € | 6,90 €

*Obstbrand aus Apfel, Birne und Traube
40% Vol.*

Schwarzer Johannisbeerlikör 3,60 € | 6,90 €

25% Vol.



Watzkes Hopfendropp'n

Watzkes Milde Kräuterspirituose - 40% Vol.

2 cl | 4 cl

3,10 € | 5,90 €



Destillerie Pirna

Die seit 2001 bestehende Destillerie aus dem Kurort Rathen befindet sich seit 2018 in Pirna-Copitz. Hier entstehen edle Geister durch Mazeration und Destillation von handverlesenen Rohstoffen, die überwiegend aus regionalem Anbau bezogen werden. Auch Gin und Liköre haben in die Produktion Einzug gehalten. Im Manufaktur-lädchen darf bei der Produktion gern über die Schulter geschaut werden.

Watzkes Geister

2 cl | 4 cl

feinste Destillate aus Pirna

4,10 € | 7,80 €

Edle Marille

*sonnenverwöhnte Aprikosen
aus heimischen Gärten,
vollmundiges Aroma
40% Vol.*

Feiner Ingwer

*exotische Note, intensives Aroma
von Zitronengras und milde
Schärfe im Abgang
40% Vol.*

Spanische Orange

*von der Sonne geküsste
Orangen aus Spanien,
unvergleichliches Aroma
40% Vol.*

Watzke zum Mitnehmen | *Watzke to go*

Watzke Siphons	1,0 l	22,40 €
gefüllt mit Watzke Bier Ihrer Wahl	2,0 l	28,30 €
	3,0 l	35,90 €
Nachfüllung	pro 1,0 l	4,40 €
Watzke Party-Fass		
5 Liter gefüllt mit Watzke Bier Ihrer Wahl		25,50 €
Watzke Bierseidel		
0,3 Liter		4,60 €
Watzke Bierseidel		
0,5 Liter		5,20 €
Watzke Willibecher	Watzke Original Edition	4,80 €
0,5 Liter	30 Jahre Ball- und Brauhaus	5,70 €
Watzke Regenschirm		16,50 €

Spirituosen 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 €

Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

Allergens and Ingredients Subject to Labeling Requirements

Falls Sie Informationen zu Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen benötigen, fragen Sie einfach unser Personal nach einer gesonderten Speisekarte mit den Kennzeichnungen unserer aktuellen Speisen. Wir helfen Ihnen gern weiter.

If you need information about allergens and ingredients that must be labeled, simply ask our staff for a separate menu listing the allergen information for our current dishes.

We're happy to help.