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.

Seitdem trifft man sich wieder im Watzke auf ein frisch gebrautes Bier zum Essen. 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
Wurstküche

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 | *hausgebraut und unfiltriert*

Watzke Pils$_A$ - ***DLG Gold prämiert 2025 und prämiert von Finest Beer Selection 2026***		
Watzke Altpieschner Spezial$_A$ - ***DLG Gold prämiert 2025***		
Watzke Dresdner Hell$_A$ - ***prämiert von Finest Beer Selection 2026***	*0,3 l*	**3,80 €**
Watzke Monatsbier$_A$ - ***jeden Monat eine neue Bierkreation***	*0,5 l*	**5,10 €**
Watzke Vierer-Pfiff	*4x 0,1 l*	**5,10 €**
Alle 4 Watzke Biere zum Verkosten - Nur solange das Monatsbier vorrätig ist! - andernfalls bieten wir einen Dreier-Pfiff mit unseren 3 Klassikern Pils, Altpieschner Spezial und Dresdner Hell (3x 0,1 l für 4,10 €)		
Watzke Bier$_A$ **im Maßbierkrug**	*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 Wurstküche - Dr.-Külz-Ring 11 - 01067 Dresden - Tel: 0351 48 61 99 33- E-Mail: wurstkueche@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	Jan	**Die grüne Käsige** Käse-Spinat-Bratwurst
Schwarzbier untergäriges Vollbier mit einer schönen Vollmundigkeit und leichten Röstaromen	Feb	**Die Feurige** Rindsbratwurst mit Chili und Cheddar
Dresdner Alt obergäriges Vollbier mit einer sanften Vollmundigkeit und einer schönen Hopfenbittere mit feiner Hopfennote	Mär	**Die Spanische** Chorizo-Rauchwurst mit Kidneybohnen
Geheimbier so geheim, dass selbst der Brauer das Rezept erst in letzter Minute aus dem Safe holen wird	Apr	**Die Lammfromme** Lammbratwurst
Maibock untergäriges Starkbier mit einer intensiven Vollmundigkeit und angenehmen Hopfennoten	Mai	**Die Fruchtige** Mango-Kokos-Bratwurst
Pieschner Hafenbier in Anlehnung an die langjährige Tradition des Pieschner Hafenfestes	Jun	**Die Würzige** Hähnchen-Gyros-Bratwurst
Sommerbier obergäriges Vollbier mit fruchtigen Nuancen	Jul	**Der Grieche** Sommerfleischkäse mit Oliven und Schafskäse
Jubiläumsbier 30 Jahre Ball- und Brauhaus Watzke das Spezialbier anlässlich unseres 30-jährigen Bestehens	Aug	**Der Mexikaner** Bacon-Jalapeño-Bratwurst
Hopfenweisse goldgelbes Vollbier mit feinherben, fruchtigen Hopfennoten	Sep	**Die Exotische** Kichererbsen-Curry-Bratwurst
Dunkles Export untergäriges Vollbier mit einer intensiven Malznote und einer milden Hopfenbittere	Okt	**Der Champion** Käse-Champignon-Bratwurst
India Pale Ale (IPA) vollmundiges Bier mit Noten von Schwarzbrot und Schokolade	Nov	**Die GeNussvolle** Walnuss-Gorgonzola-Bratwurst
Honigbräu obergärige Brauspezialität mit einer intensiven Vollmundigkeit und einer milden Bittere	Dez	**Die Weihnachtliche** Bratapfel-Preiselbeer-Bratwurst vom Kalb

WATZKE
Wurstküche

Watzke Woche | *watzke week*

MONTAG - Hackepeter-Tag A1–A7,C,G,H,J,K,2,3,7 — 14,80 €

Sächsischer Hackepeter | Zwiebeln | Schnittlauch | Kapern | Eigelb | hausgemachte Schnellgurken | 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, ein Maß Watzke Bier

TUESDAY - Maßbier Day - For anyone who wants or is able to drink a litre of Watzke beer

DIENSTAG - Bratwurst-Tag E,F,G,H,3 — 14,90 €

Frische grobe Bratwurst | Sauerkraut | Maronen-Walnuss-Kartoffelstampf
- Nur solange der Vorrat reicht -

TUESDAY – homemade coarse bratwurst – Fresh coarse bratwurst | sauerkraut | chestnut and walnut mashed potatoes - while stocks last -

MITTWOCH - Fassbier-Tag — 38,50 €

5 Liter Watzke Bier$_A$ zum Selbstzapfen

WEDNESDAY - Draught beer day - 5 litres of Watzke beer to tap yourself

MITTWOCH - Wurstküchen-Klassik-Tag J,F,G,I,2,3 — 17,50 €

Grobe frische Bratwurst | sächsische Blutwurst „Bluttunk“ | feine Leberwurst | Wellfleisch | Kümmelsauerkraut | Salzkartoffeln | Schmorzwiebeln | Schmalz | mittelscharfer Senf

WEDNESDAY - Wurstküche classics | Coarse fresh bratwurst | Saxon blood sausage “Bluttunk” | fine liver sausage | boiled pork belly | caraway sauerkraut | boiled potatoes | braised onions | lard | medium-hot mustard

DONNERSTAG - Brauer-Tag — *0,3 l* - 3,50 € / *0,5 l* - 4,80 €

Hier genießen Sie günstig!
Alle Watzke Biere$_A$ zum Sonderpreis

THURSDAY - brewer's day - Enjoy all Watzke beers at special prices.

DONNERSTAG - Braumeisterschnitzel-Tag A1,C,E,G,I,X — 17,90 €

gefülltes Schnitzel | hausgeräucherter Schinken | Käse | Lebkuchen-Spekulatius-Panade | Ingwer-Möhren | Spätzle

THURSDAY – Brewmaster Schnitzel | house-smoked ham | cheese | gingerbread and speculoos crumb | ginger carrots | spaetzle

FREITAG - Fleischkäse-Burger-Tag A1,G,I,K,2,8 — 16,90 €

Fleischkäse | Laugen Brioche | Pommes frites | Rotkohl | Apfel | Käse | rote Zwiebeln

FRIDAY – Fleischkäse Burger | meat loaf | Lye Brioche | French fries | red cabbage | apple | cheese | red onions

SAMSTAG - Watzkes Sonderbier-Tag — *0,3 l* - 3,50 €

das Sonderbier$_A$ zum Sonderpreis - *Nur solange der Vorrat reicht* - — *0,5 l* - 4,80 €

SATURDAY - special beer at a special price - only while stocks last -

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

WATZKE
Wurstküche

Kleinigkeiten | *snacks*

Laugenbrezel A,G **2,50 €**
pretzel

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* **+1,50 €**
- Apfel-Zwiebel-Schmalz *apple and onion lard* **+1,50 €**

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

Marinierter Räucherkäse mit Oliven und Walnuss-Chili-Knoblauch-Öl G,H **6,90 €**
Hausgeräucherter Käse | Oliven | Walnüsse | Chili | Knoblauchöl
Marinated smoked cheese – olives | walnut | chilli | garlic oil | house-smoked cheese

---

Watzkes Bierbeißer A1,G,I,J,X,2,3,11,15 **7,80 €**
kaltgeräucherte Knackwurst aus der Watzke Wurstmanufaktur | Laugenbrezel
Cold-smoked sausage from our Watzke Wurstmanufaktur | pretzel

---

Kleiner Watzke Genuss A,C,G,J **9,90 €**
Fleischkäse aus unserer Watzke Wurstmanufaktur | Laugenbrötchen | süßer Senf | Salat | Gewürzgurken | rote Zwiebeln
Small Watzke treat – meatloaf from our Watzke Wurstmanufaktur | pretzel roll | spread with sweet mustard and topped with fresh salad, gherkins and red onions

---

*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.

WATZKE
Wurstküche

Vorspeisen, Salat und Suppen |
starters, salad and soups

Holundersuppe mit Apfel und Backpflaumen $_{G}$ *vegetarisch* **6,90 €**
Holunder | Apfelwürfel | Backpflaumen | Zimt | Sternanis
Elderberry soup with apple and prunes | elderberries | diced apple | diced apple | prunes | cinnamon | star anise

---

Dresdner Erdäpfelsuppe $_{G,L}$ **7,90 €**
Kartoffeln | Wurzelgemüse | Majoran | Sahne | gebratene Wurstscheiben
Dresden-style potato soup - potatoes | root vegetables | marjoram | cream | fried sausage slices

---

Soljanka nach Wurstküchen-Art $_{A,G,J,L}$ **7,90 €**
Wurststreifen | Paprika | Gewürzgurke | Tomatenmark | Kräuterschmand | Brot
Soljanka - sausage strips | bell pepper | pickles | tomato paste | herb sour cream | bread

---

Weißwürste nach Münchner Art $_{A,C,G,J,L}$ **7,90 €**
Weißwürste aus der Watzke Wurstmanufaktur | Fleischbrühe mit Gemüseeinlage | Brezel
Munich-style white sausages from our Watzke Wurstmanufaktur | meat broth with vegetables | pretzel

---

Würzfleisch $_{A,C,G}$ **9,90 €**
Schweineschulter | Champignons | Edamer | Toast | Zitrone
Seasoned pork ragout - mushrooms | cheese | toast | lemon slice

---

Rote-Bete-Carpaccio $_{G,H3}$ *vegetarisch* **12,90 €**
Rote Bete | karamellisierter Ziegenkäse | Walnüsse | Rucola
Beetroot carpaccio - beetroot | caramelised goat's cheese | walnuts | rocket | vegetarian

---

Watzkes großer Salatteller $_{A1,F,G,K,L,2,3}$ **13,50 €**
Blattsalate | Rucola | Feldsalat | Paprika | Möhrenraspel |
Tomaten | Zwiebeln | Gurke | hausgemachtes Joghurt-Dressing
Watzke's large salad plate - Leaf salad | rocket | lamb's lettuce | bell pepper | grated carrots | tomatoes | onions | cucumber | house-made yoghurt dressing

wahlweise mit: *optionally with*

- **Hausgeräucherte Käsestreifen** $_{G}$ *House-smoked cheese strips* **+6,00 €**
- **Gebratene Hähnchenbruststreifen** *roasted chicken breast strips* **+6,00 €**
- **Überbackener Ziegenkäse** $_{G}$ | **Thymian-Honig** *Gratinated goat's cheese | thyme honey* **+6,50 €**
- **Geräucherte Entenbrust** $_{X}$ *Smoked duck breast* **+8,50 €**

---

*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.

Watzke

Monatswurst im Oktober

Der Champion 14,90 €

A1,G,H3,I,J,K,3,7

hausgemachte Käse-Champignon-Bratwurst aus der Watzke Wurstmanufaktur
dazu Walnuss-Parmesan-Risotto | Waldpilzragout

The Champion - homemade cheese and mushroom bratwurst from Watzke Wurstmanufaktur
walnut and Parmesan risotto | wild mushroom ragout

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!

WATZKE
Wurstküche

Hauptspeisen | *main dishes*

Watzkes Schinkenbrot mit Meerrettichcreme und Salatbouquet A,C,G,J **14,90 €**
hausgeräucherter Schinken | Meerrettichcreme | rote Zwiebeln | Setzei | Weißkraut-Möhren-Salat | Hausbrot
Watzke's ham sandwich with horseradish cream and salad garnish | house-smoked ham | horseradish cream | red onions | fried egg | white cabbage and carrot salad | house bread

---

Schweinesülze G,I,J,L,2,3,15, **15,90 €**
gepökelte Schweineschulter | Wurzelgemüse | Gewürzgurkenstreifen | Remouladensauce | Zwiebelbratkartoffeln | hausgemachte Schnellgurken
pork aspic – cured pork shoulder | root vegetables | pickled gherkin strips | remoulade sauce | fried onions and potatoes | homemade quick pickles

---

Kalbsleber A,G **15,90 €**
Kalbsleber | Kräuter-Kartoffelstampf | karamellisierte Zwiebelsoße | eingelegte Quitte
Veal liver - herb-flavoured mashed potatoes | caramelised onion sauce | pickled quince

---

Gefülltes Braumeisterschnitzel A,C,G **17,90 €**
Schnitzel | hausgeräucherter Schinken | Käse | Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln | Ingwermöhren
Stuffed brewmaster schnitzel - house-smoked ham | cheese | braised onions | fried potatoes | ginger carrots

---

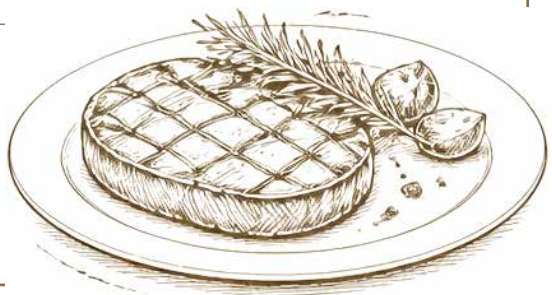
Knusprig-zarte Entenkeule A,C,G,L **17,90 €**
Kartoffelklöße | gebratener Rosenkohl oder Rotkohl | Orangenjus
Crispy tender duck leg - potato dumplings | roasted Brussels sprouts or red cabbage | orange jus

---

Sächsischer Sauerbraten A,C,L,G **18,90 €**
glasierter Apfel-Rotkohl | Kartoffelklöße
Saxon-style sauerbraten - glazed apple red cabbage | potato dumplings

---

Wildragout-Polenta G,L **21,90 €**
cremige Parmesan-Polenta | Kräuterseitlinge
Game ragout - Parmesan polenta | king oyster mushrooms



*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.

handgemachte

Spezialitäten aus der Watzke Wurstmanufaktur

handmade Specialities from the Watzke Wurstmanufaktur

PRÄMIERTE Watzke Wurstspezialitäten

Prämierte Kalbsbratwurst – Nr. 1 G,L,J — 15,90 €
Kalbsbratwurst | Kartoffelstampf | sächsischer Rahm-Grünkohl
Award-winning veal bratwurst No. 1 | veal bratwurst | mashed potatoes | Saxon creamed kale

Currywurst - der Klassiker L — 14,90 €
milde oder scharfe hausgemachte Currysauce | Pommes frites — XXL - 17,90 €
Currywurst the classic – mild or spicy homemade curry sauce | french fries

Hausgemachter Fleischkäse C,L,J — 14,90 €
Bratkartoffeln | hausgemachter Weißkohl-Möhren-Salat
Bavarian-style meat loaf | fried potatoes | house-made white cabbage and carrot salad

Käse-Spinat-Bratwurst G,J,L,X — 14,90 €
Ofen-Rote-Bete | Meerrettich-Frischkäse | Thymian-Rosmarinkartoffeln
Cheese and spinach bratwurst | roasted beetroot | horseradish cream cheese | potatoes with thyme and rosemary

Chili-Cheddar-Bratwurst G,L,J,X — 15,90 €
Kräuter-Knoblauch-Drillinge | geschmorte Schwarzwurzeln in Rahm
Chilli Cheddar Sausage - herb and garlic baby potatoes | braised black salsify in cream

Grützwurst A,L,G,J — 15,90 €
Salzkartoffeln | Sauerkraut | Zwiebel-Chutney
Grützwurst – traditional Saxon groat sausage | groat sausage | boiled potatoes | sauerkraut | onion chutney

Blut- und Leberwurst G,J,L — 16,90 €
Kartoffelstampf | Sauerkraut
Blood sausage and liver sausage | mashed potatoes | sauerkraut

Geniessen Sie unsere hauseigenen Spezialitäten zu Hause

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

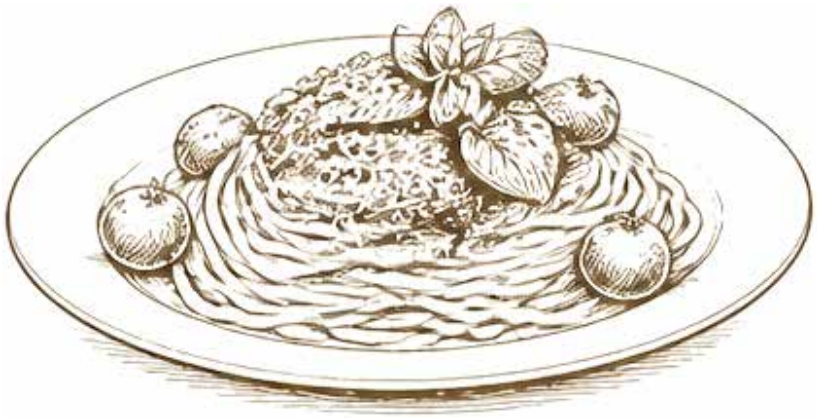
WATZKE
Wurstküche

vegan & vegetarisch | *vegan & vegetarian*

Überbackene Gemüsepfanne A,C,G *vegetarisch* **13,90 €**
Gemüse | Schupfnudeln | Veggie-Rahm | überbackener Käse
Baked vegetable skillet - vegetables | potato noodles | vegetarian cream sauce | gratinated cheese

Wildkräuter-Feta-Knödel A,C,G *vegetarisch* **14,90 €**
Spinat | Rahm-Waldpilze | vegetarische Sahne
Wild herb and feta dumplings - spinach | creamed wild mushrooms | vegetarian cream

Gnocchi mit Kürbis und Maronen A,H6 *vegan* **14,90 €**
Gnocchi | gebratener Kürbis | Salbei-Cashew-Creme | gebratene Maronen
Vegan gnocchi with pumpkin and chestnuts - Gnocchi | roasted pumpkin | sage and cashew cream | roasted chestnuts



*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.

WATZKE
Wurstküche

Beilagen* | *side dishes*

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

- **Salzkartoffeln** | *Boiled potatoes*
- **Pommes frites** | *French fries*
- **Kartoffelstampf** G | *Mashed potatoes*
- **Spätzle** A,C | *Spätzle*
- **Bratkartoffeln** | *Pan-fried potatoes*
- **Sauerkraut** G | *Sauerkraut*
- **Apfel-Rotkohl** G | *Apple and red cabbage*
- **Sächsischer Rahm-Grünkohl** G | *Saxon creamed kale*

Extras | *extras*

- **Senf** J - *Mustard* **1,00 €**
- **Süßer Senf** J - *Sweet mustard* **1,50 €**
- **Kräuterbutter** G - *Herb butter* **1,50 €**
- **Currysauce** J,L *(mild oder scharf)* - *Curry sauce (mild or hot)* **1,90 €**
- **Kräuterquark** G - *Herb quark* **1,90 €**
- **Meerrettichcreme** C,G,J *Horseradish cream* | **Apfel-Zwiebel-Schmalz** *Apple and onion lard* **je 2,50 €**
- **Zwiebel-Chutney** G - *Onion chutney* | **Orangenjus** L,G - *Orange jus* **je 2,90 €**
- **Veggie-Rahmsauce** G - *Vegetarian cream sauce* **2,90 €**

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 €

**Beilagen können NUR in Kombination mit einem Gericht bestellt werden. - Side dishes can ONLY be ordered in combination with a main course.*
Beilagenänderung 1,00 € Aufschlag je Gericht. Side dish change €1.00 surcharge per dish.

WATZKE
Wurstküche

Desserts | *desserts*

Gemischtes Eis G — **6,90 €**
Schokoladeneis | Erdbeereis | Vanilleeis
Mixed ice cream - chocolate ice cream | strawberry ice cream | vanilla ice cream

Eis & Heiß G — **7,90 €**
Vanilleeis | warme Himbeeren | Sahne
Hot raspberries - vanilla ice cream | warm raspberries | whipped cream

Dunkles Schokoladenküchlein A,C,G — **7,90 €**
Orangenspiegel | eingelegte Quitten | Birnenspalten
Dark chocolate cake - orange sauce | pickled quince | pear slices

Sächsische Quarkkeulchen A,C,G — **7,90 €**
Quarkkeulchen | Vanilleeis | Sahne
Saxon quark fritters - Quark fritters | vanilla ice cream | whipped cream

Gebackener Bratapfel G,H — **9,90 €**
Marzipan-Walnuss-Füllung | Vanilleeis
Baked apple - marzipan and walnut filling | vanilla ice cream

Watzkes Rumtopf G, Alkohol — **11,90 €**
eingelegte Winterfrüchte | veganes Bratapfeleis | Vanillesoße
Watzke's rum pot - Rum-marinated winter fruits | vegan baked-apple ice cream | vanilla sauce

WATZKE
Wurstküche

Heißgetränke | *hot drinks*

Heißgetränke

Tasse Kaffee $_{9}$	3,30 €
Pott Kaffee $_{9}$	4,00 €
Latte Macchiato $_{G,9}$	4,30 €
Espresso $_{9}$	2,90 €
Doppelter Espresso $_{9}$	4,40 €
Cappuccino $_{G,9}$	4,00 €
Milchkaffee $_{G,9}$	4,30 €
Heiße Schokolade $_{E,G}$ *ohne Sahne*	4,00 €
• *mit Sahne*	4,50 €
• *mit Schuss (Rum)*	6,20 €
• *mit Schuss (Rum) und Sahne*	6,70 €

Verschiedene Teesorten 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 in voller Blüte mit intensivem Aroma und zartem, unverfälschtem Duft

Assam
kräftig-würziger Qualitätstee mit dunkelbrauner Tassenfarbe

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

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.

PILS - Finest Beer Selection prämiert 2026
und DLG Gold prämiert 2025

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: perfekt zu Salaten,
Geflügelgerichten und Pasta

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.

ALTPIESCHNER - DLG Gold prämiert 2025

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

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.

DRESDNER HELL - Finest Beer Selection
prämiert 2026

Im Glas kommt das Dresdner Hell mit einer im Sonnenlicht glänzenden, strohgelben Opalität.
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**

WATZKE
Wurstküche

Getränke | *drinks*

Watzke Bier

Watzke Pils A
hausgebraut und unfiltriert
0,3 l - 3,80 €
0,5 l - 5,10 €
Prämiert von Finest Beer Selection 2026 mit 90pts und Gold-prämiert von der DLG 2025

Altpieschner Spezial A
hausgebraut und unfiltriert
0,3 l - 3,80 €
0,5 l - 5,10 €
Gold-Prämiert von DLG 2025

Dresdner Hell A
hausgebraut und unfiltriert
0,3 l - 3,80 €
0,5 l - 5,10 €
Prämiert von Finest Beer Selection 2026 mit 90pts

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

Watzke „Vierer-Pfiff“ A
4 x *0,1 l* - 5,10 €
Alle 4 Watzke Biere zum Verkosten - nur solange Monatsbier vorrätig! - andernfalls bieten wir einen Dreier-Pfiff mit unseren 3 Klassikern Pils, Alt Pieschner Spezial und Dresdner Hell (3x 0,1 l für 4,10 €)

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

Alkoholfreie Biere

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

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

Schöfferhofer A1, A3 **Weizen**
alkoholfrei
0,5 l - 5,20 €

Alkoholfreies

Tafelwasser
spritzig oder still
0,2 l - 2,40 €
0,4 l - 4,20 €

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

Tonic Water 10
Ginger Ale 1
0,25 l - 3,50 €

Neu im Angebot!

RAUCH

Exotic Dragonfruit 1,10
erfrischend spritzig
0,2 l - 3,70 €

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

Bio Limo Zitrone
0,33 l - 3,70 €

Almdudler
0,35 l - 3,70 €

Coca-Cola 1,9
Fanta 1,3
Sprite 3
0,2 l - 3,20 €
0,4 l - 5,20 €

Coca-Cola zero 1,9,11,12
0,33 l - 3,90 €

fuzetea Pfirsich 3
Eistee
0,25 l - 3,60 €

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

Fruchtsäfte, Nektare
Orange, Kirsch, Banane, KiBa, Apfel
0,2 l - 3,30 €
0,4 l - 5,90 €

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

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

Himbeerbrause 1,2,4,11
0,3 l - 3,50 €
0,5 l - 5,30 €

WATZKE
Wurstküche

Weißwein | *white wine*

Watzkes Hauswein L - ***weiß*** — *0,2 l* - **6,50 €** / *0,5 l* - **15,90 €**
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.

Grüner Veltliner - Heuriger L — *0,2 l* - **7,60 €** / *0,75 l* - **27,50 €**
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

---

Proschwitz für Watzke Weißweincuvée L — *0,2 l* - **8,80 €** / *0,75 l* - **31,90 €**
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

---

Chardonnay – Urmeer Löss L — *0,2 l* - **8,90 €** / *0,75 l* - **32,50 €**
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

---

Canyon Road Moscato L — *0,2 l* - **6,90 €** / *0,75 l* - **24,50 €**
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

---

spritzig | *sparkling*

Weinschorle

weiß, rosé, rot L — *0,2 l* - **5,50 €**

Sekt

Watzke Sekt Hausmarke L — *0,1 l* - **4,90 €** / *0,75 l* - **29,50 €**
Rieslingsekt; *trocken*
Watzke sparkling wine house brand; dry

WATZKE
Wurstküche

Roséwein | *rosé wine*

Portugieser & Pinot Noir Rosé L
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 wine
0,2 l - **7,70 €**
0,75 l - **27,50 €**

Proschwitz für Watzke L
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
0,2 l - **8,70 €**
0,75 l - **31,50 €**

Canyon Road White Zinfandel L
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
0,2 l - **6,90 €**
0,75 l - **24,50 €**

Rotwein | *red wine*

2024 Mighty Red L
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*
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
0,2 l - **6,70 €**
0,75 l - **24,80 €**

2024 Colle Cavalieri Montepulciano d'Abruzzo DOP L
Cantina Tollo – Abruzzen / Italien; Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, 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
0,2 l - **6,80 €**
0,75 l - **24,60 €**

2024 Primitivo Puglia IGP „I Tratturi" L
Cantine San Marzano – Apulien / Italien; tief rubinroter Wein mit 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
0,2 l - **7,30 €**
0,75 l - **26,30 €**

WATZKE
Wurstküche

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

Biercocktails

NEU **Bavarian Fizz** *0,3 l* - 6,90 €
Gin, Limettensaft und Watzke Pils auf Eis A³

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 1,9,G 3,50 € | 6,50 €
17% Vol.

Longdrinks & Aperitifs
mit 4 cl Spirituosen

Havana Club Cola 1,3,9 *0,25 l* - 7,90 €

Wodka Cola 1,3,9 *0,25 l* - 7,90 €
mit Moskovskaya Wodka

Lillet Wild Berry L *0,25 l* - 8,50 €

Aperol Spritz L,1 *0,25 l* - 8,50 €

Hugo L,10 *0,25 l* - 8,50 €

Gin Tonic 10 *0,25 l* - 8,90 €
mit Tanqueray Gin

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

Alkoholfreie Longdrinks

Gin Tonic 10 *0,25 l* - 7,20 €
Tanqueray alkoholfrei und Oppacher Tonic Water

Hugo L *alkoholfrei* *0,25 l* - 7,20 €

DÉJÀVU Tonic L,2,10 *0,25 l* - 7,20 €
Oriental Déjàvu alkoholfrei und Oppacher Tonic Water

DÉJÀVU Wildberry L,2 *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.

WATZKE
Wurstküche

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

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
Wurstküche

Watzke zum Mitnehmen | *watzke to go*

Watzke Bierseidel	*0,3 l*	**4,60 €**
Watzke Bierseidel	*0,5 l*	**5,20 €**
Watzke Willibecher | *Watzke Original Edition*	*0,5 l*	**4,80 €**

Spirituosen zum Mitnehmen

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

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

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

Kennzeichnungspflichtige Allergieauslöser

A) Glutenhaltiges Getreide
Weizen $_1$, Roggen $_2$, Gerste $_3$, Hafer $_4$, Dinkel $_5$, Kamut $_6$, Hybridstämme $_7$
B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C) Eier und Eiererzeugnisse
D) Fisch und Fischerzeugnisse
E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F) Soja und Sojaerzeugnisse
G) Milch und Milcherzeugnisse
H) Schalenfrüchte
Mandel $_1$, Haselnüsse $_2$, Walnüsse $_3$, Pistazien $_4$, Macadamianüsse $_5$, Cashewnüsse $_6$, Pekannüsse $_7$, Paranüsse $_8$, Queenslandnüsse $_9$
I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J) Senf und Senferzeugnisse
K) Sesam und Sesamerzeugnisse
L) Schwefeldioxid und Sulfit
M) Lupine und Lupinenerzeugnisse
N) Weichtiere
X) Flüssigraucharoma

Bei Fragen zu unseren Zusatzstoffen steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung. Ein Katalog mit allen kennzeichenpflichtigen Zusatzstoffen / Allergenen liegt vor.