Watzke

Tradition seit 1898

WATZKE - EIN STÜCK DRESDNER GESCHICHTE

Das Ball- und Brauhaus Watzke in Dresden-Pieschen ist ein historisches Gebäude mit Ursprung im späten 18. Jahrhundert. Es begann als Bauernschänke und entwickelte sich zu einem kulturellen und gastronomischen Zentrum.

1790: *Eröffnung der ersten Bauernschänke*

1804: *Erweiterung des Gebäudes; Übernahme durch Gottlob Wilhelm Hübner, der 1814 Schankgenehmigung erhielt*

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

1898: *Eröffnung des neuen Ballhauses mit 770 Plätzen, entworfen von Architekt Benno Hübel*

Während der Kriege: *Nutzung als Soldatenunterkunft; nach dem Zweiten Weltkrieg Wiedereröffnung durch Alma Watzke.*

1993: *Das Watzke wird aufwändig und denkmalgerecht saniert. Die architektonischen Details, sorgfältig restauriert, erzählen von einer reichen Vergangenheit.*
Im Erdgeschoss eröffnet 1996 die hauseigene Brauerei mit angeschlossenen Gasträumen. Im Obergeschoss erstrahlt der historische Ballsaal in neuem Glanz.

Seit dem trifft man sich wieder im Watzke auf ein frisch 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
Brauereiausschank am Ring

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$_A$	*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**	*1,0 l*	**9,60 €**

WATZKE BIER FÜR ZUHAUSE

Watzke Party-Fass	*5,0 l*	**25,50 €**
gefüllt mit Watzke Altpieschner Spezial oder Watzke Pils$_A$		
Watzke Bier im Siphon	*1,0 l*	**22,40 €**
gefüllt mit Watzke Altpieschner Spezial oder Watzke Pils$_A$	*2,0 l*	**28,30 €**
	3,0 l	**35,90 €**
Nachfüllung	*pro 1,0 l*	**4,40 €**

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

Watzke am Ring - Dr.-Külz-Ring 9 - 01067 Dresden - Tel: 0351 20 52 43 81 - E-Mail: amring@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		Monatswurst
	2026	
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-Jalapeno-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
Brauereiausschank am Ring

Watzke Woche | *watzke week*

MONTAG - Pasta-Tag A1,C,G,8 — **18,90 €**

Penne-Pasta - Aglio e Olio | Parmesan

MONDAY - pasta day - penne pasta | aglio e olio | Parmesan

DIENSTAG - Maßbier-Tag — **8,50 €**

für alle, die wollen oder können - ein Maß Watzke Bier A (1 Liter)

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

MITTWOCH - Schnitzel-Tag A1,C,G,L,8 — **19,90 €**

Hähnchenschnitzel - Tomate | Mozzarella | Kräuterreis

WEDNESDAY - schnitzel day - chicken schnitzel | tomato | mozzarella | herb rice

---

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

Hier genießen Sie günstig! Alle Watzke Biere A zum Sonderpreis — *0,5 l* - **4,80 €**

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

---

DONNERSTAG - Wurstküchen-Tag A1,C,G,I,L,8 — **14,90 €**

Der Champion - Käse-Champignon-Bratwurst
- handgefertigte Bratwurstspezialität aus unserer Watzke Wurstmanufaktur
Gnocchi | Waldpilzrahm

THURSDAY - Wurstküche Day - The champion – cheese and mushroom bratwurst
– a handcrafted bratwurst specialty from our Watzke sausage factory - Gnocchi | creamy wild mushroom sauce

---

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

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

SATURDAY - Watzke's special beer day the special beer A at a special price - only while stocks last! -

---

SONNTAG - Braten-Tag A,C,G,I,L,8 — **16,80 €**

Schweinebraten - Kartoffelklöße | Sauerkraut | Bratensauce

SUNDAY - Roast Day - Roast pork | potato dumplings | sauerkraut | gravy

---

dazu 0,3 l Watzke Bier A bzw. 0,2 l Coca Cola 1, 3, 9, Fanta 1, 3, Sprite 3 oder Tafelwasser
plus 0.3 liters of Watzke beer or 0.2 liters of Coca Cola, Fanta, Sprite or table water

WATZKE
Brauereiausschank am Ring

Kleinigkeiten | *snacks*

Laugenbrezel A1-A5,G — **2,50 €**
pretzel

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

Watzkes Brotkorb A1–A5,C,E,F,G,H,8 — **5,20 €**
Baguette | Hausbrot | Laugenbrezel
Baguette | homemade bread | pretzel

wahlweise mit | *optionally with*

- **Butter**$_{G}$ | **geräucherte Butter** $_{G,8}$ — **+1,50 €**
  with a portion of butter or smoked butter
- **Portion Kräuterschmand** $_{G,8}$ — **+1,90 €**
  with a portion of herb sour cream
- **Tomaten-Walnuss-Aufstrich** $_{G,H,8}$ *vegetarisch* — **+2,10 €**
  with a portion of tomato and walnut spread

Watzkes Bierbeißer A1-A5,C,F,G,I,J,X,2,3,4,7,15 — **7,80 €**
aus der *Watzke Wurstmanufaktur* - kaltgeräucherte Knackwurst | Laugenbrezel
homemade Bierbeißer - cold smoked sausage - from our Watzke Wurstmanufaktur | pretzel

---

warme Vorspeisen & Suppen | *hot starters and soups*

Steckrübencremesuppe A1–A5,G,I,L,X,8 — **6,90 €**
Steckrübe | Kasslerwürfel | Bauernbrot
Cream of swede soup - swede | diced smoked pork | farmhouse bread

---

Klare Rinderkraftbrühe A1–A5,C,G,I,L,8 — **7,90 €**
Rinderkraftbrühe | Speckknödel | Juliennegemüse | Bauernbrot
Clear beef consommé - Beef consommé | bacon bread dumpling | julienne vegetables | farmhouse bread

---

Watzkes Würzfleisch* A1,D,F,I,L,1,5 — **9,90 €**
Hähnchenfleisch | gratiniert mit Gouda | Toast | Zitrone
Chicken ragout - gratinated with gouda | toast | lemon

---

*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
Brauereiausschank am Ring

kalte Küche | *cold dishes*

Omas Gurkensalat G,I,3 *vegetarisch* **6,90 €**
Gurke | Joghurt | Schmand | Weißweinessig | Dill | Hausbrot
Grandma's cucumber salad - cucumber | yoghurt | sour cream | white wine vinegar | dill | dark bread

Winterlicher Salat A1-A5,H,J,L *vegan* **13,90 €**
Saisonaler Blattsalat | getrocknete Datteln | Speckchips | Nüsse | Baguette
Winter salad - seasonal leaf salad | dried dates | crispy bacon | nuts | baguette

wahlweise mit | *optionally with*
Hähnchenbrust - *chicken breast* **+5,00 €**

Ziegenkäse A1-A5,G,H,J,L,8 **14,90 €**
Ziegenkäse | Thymian | Honig | Walnüsse | Radicchio | Baguette
Goat's cheese | thyme | honey | walnuts | radicchio | baguette

Deftiger Hackepeter* A1–A5,C,J,L,2,3,5,11 ab 16:00 Uhr **14,90 €**
Eigelb | Gewürzgurke | rote Zwiebel | Bauernbrot
Seasoned minced meat - egg yolk | gherkin | red onion | farmhouse bread (from 4 pm)

Feldsalat mit Roastbeef A1–A5,I,J,L **16,90 €**
Feldsalat | rosa Roastbeef | Orange | rosa Pfefferbeeren | Hausbrot
Lamb's lettuce with roast beef - Lamb's lettuce | roast beef served pink | orange | pink peppercorns | dark bread

*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,C,G,I, J,L,3,7,8

hausgemachte Käse-Champignon-Bratwurst aus der *Watzke Wurstmanufaktur*
dazu Gnocchi | Waldpilzrahm

The Champion - homemade cheese and mushroom bratwurst from Watzke Wurstmanufaktur
served with gnocchi | wild mushroom cream sauce

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
Brauereiausschank am Ring

herzhafte Speisen | *savoury dishes*

Flammkuchen „Elsässer Art“ A1–A5,G,X,2,3,7 — **14,50 €**
Kräuter-Knoblauch-Schmand | Emmentaler | Speckwürfel | Lauch | rote Zwiebel
Alsatian-style tarte flambée - herb and garlic sour cream | Emmental | diced bacon | leek | red onion

Winter-Flammkuchen A1,G,H,L,8 — **14,90 €**
Kräuter-Knoblauchschmand | Ziegenkäse | Honig | Walnüsse
Winter tarte flambée - herb and garlic sour cream | goat's cheese | honey | walnuts

Brauer-Schmaus A1,G,I,J,X,2 — **18,90 €**
Rostbrätl | Kartoffel-Bohnen-Gemüse | geräucherte Schmorzwiebeln
Brewer's feast - grilled pork steak | potato and bean medley | smoked braised onions

Maispoulardenbrust A1,G,M,L,8 — **19,80 €**
Maispoulardenbrust | rote Linsen | Brokkoli
Corn-fed chicken breast - red lentils | broccoli

Knuspriges Schweineschnitzel* A1,C,G,8 — **19,90 €**
Schweineschnitzel | Petersilien-Drillinge | glasierte Karotten | Zitrone
Crispy pork schnitzel - baby potatoes with parsley | glazed carrots | lemon

Cordon bleu vom Schwein A,C,G,I,L,X,8 — **19,90 €**
Schweine-Cordon-bleu | Bratkartoffeln | Preiselbeeren
Pork cordon bleu - pork cordon bleu | fried potatoes | lingonberries

Wildragout A1,C,G,H,I,L,8 — **23,90 €**
Wildragout | Haselnussspätzle | Preiselbeerbirne
Game ragout - hazelnut spaetzle | pear with lingonberries

Knusprige Schweinehaxe A1–A5,G,I,J,L,X,2,3,5,7 — **25,90 €**
Ungepökelte Schweinehaxe | Specksauerkraut | Semmelbutter | Kartoffelkloß
Crispy pork knuckle - uncured pork knuckle | sauerkraut with bacon | buttered breadcrumbs | potato dumpling

*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

DLG-prämierte Kalbsbratwurst - Nr.1 G,H,I,J,L,X,3,8 — 14,90 €

Kalbsbratwurst | Kartoffel-Nussbutterstampf | Krautsalat

Veal bratwurst | brown-butter mashed potatoes | cabbage salad

Ein Paar Weißwürste nach "Münchner Art" A,E,F,G,I,J,L,3,7 — 7,90 €

Weißwürste | Wurzelsud | Juliennegemüse | süßer Senf | Laugenbrezel

Munich-style white sausages - root vegetable broth | julienne vegetables | sweet mustard | pretzel

Geräucherter Fleischkäse C,G,H,I,J,L,X,2,3,15 — 14,50 €

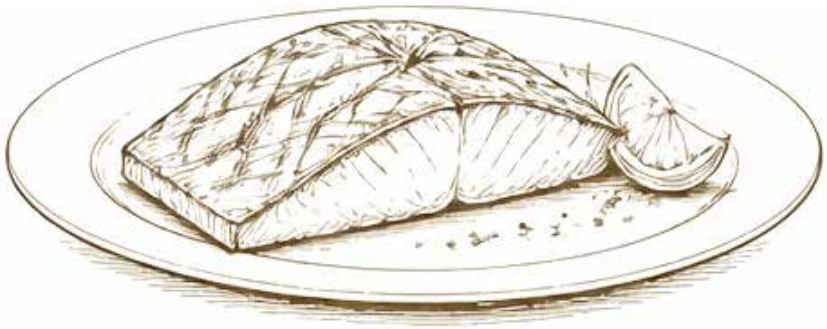
Geräucherter Fleischkäse | Kartoffel-Nussbutterstampf | Krautsalat | Setzei | süßer Senf

Smoked Fleischkäse - brown-butter mashed potatoes | cabbage salad | fried egg | sweet mustard

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
Brauereiausschank am Ring



Fisch | *fish*

Lachsfilet A1,C,D,G,L,8 — **19,90 €**
Lachsfilet | Tagliatelle | Spinat | Zitrone
Salmon fillet - tagliatelle | spinach | lemon

Zanderfilet A1,C,D,H,J,L,8 — **22,90 €**
Zanderfilet | Wirsing | Maronen | Schupfnudeln
Pike-perch fillet - savoy cabbage | chestnuts | potato noodles

vegan & vegetarisch | *vegan & vegetarian*

Winter-Risotto A1,H *vegan* — **14,90 €**
Risotto | Maronen | Thymian
Winter risotto - Risotto | chestnuts | thyme

Spinatknödel A1,C,G,8 *vegetarisch* — **15,80 €**
Spinatknödel | braune Butter | Parmesan
Spinach dumplings - brown butter | Parmesan

*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
Brauereiausschank am Ring

Beilagen | *side dishes*

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

- **Kräuterdrillinge** | *herb baby potatoes*
- **Kartoffel-Nussbutterstampf** $_{G,H}$ | *mashed potatoes with nut butter*
- **Spätzle** $_{A1,C}$ | *Spaetzle*
- **Bratkartoffeln** $_{G}$ | *fried potatoes*
- **Pommes frites** $_{A}$ | *French fries*

Extras | *extras*

- **Bratensauce** | **Tomatensauce** $_{A,G,I,L}$ - *gravy* | *tomato sauce* — **1,50 €**
- **Setzei** $_{C,G}$ - *fried egg* — **1,50 €**
- **Butter** $_{G}$ | **geräucherte Butter** $_{G,8}$ - *butter* | *smoked butter* — **1,50 €**
- **Kräuter-Knoblauch-Schmand** $_{G,8}$ - *herb and garlic sour cream* — **1,90 €**
- **Tomaten-Walnuss-Aufstrich** $_{G,H,8}$ - *tomato and walnut spread* — **2,10 €**

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 €**

*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
Brauereiausschank am Ring

Desserts | *desserts*

Auswahl an Eis C,G,H,8 — *je Kugel* **2,10 €**
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Stracciatella
Selection of ice cream - per scoop - Vanilla | chocolate | strawberry | stracciatella

---

Watzkes Wintertraum C,G,H,L,8 — **8,90 €**
Schoko-Zimt-Mousse | Valrhona-Popcorn
Watzke's winter dream - chocolate and cinnamon mousse | Valrhona popcorn

---

Schokoladensünde A1,C,G,H,L,8 — **8,90 €**
Lauwarmer Brownie | Bananeneis | Mandeln
Chocolate indulgence - warm brownie | banana ice cream | almonds

---

WATZKE
Brauereiausschank am Ring

Heißgetränke | *hot drinks*

COSTA COFFEE

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 €

auf Wunsch mit Mandeldrink +0,50 €
also available with almond drink

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
Brauereiausschank am Ring

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!

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 €

RAUCH

Almdudler
0,35 l - 3,70 €

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

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
Brauereiausschank am Ring

Weißwein | *white wine*

Watzkes Hauswein L - ***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 L
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 L
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 L
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 L
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 L
0,2 l - **5,50 €**

Sekt

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

WATZKE
Brauereiausschank am Ring

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
Brauereiausschank am Ring

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
Brauereiausschank am Ring

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
Brauereiausschank am Ring

Watzke zum Mitnehmen | *to go*

Watzke Siphons *gefüllt mit Watzke Altpieschner Spezial oder Watzke Pils*[A]	*1,0 l* *2,0 l* *3,0 l*	**22,40 €** **28,30 €** **35,90 €**
Nachfüllung	*pro 1,0 l*	**4,40 €**
Watzke Party-Fass *gefüllt mit Watzke Altpieschner Spezial oder Watzke Pils*[A]	*5,0 l*	**25,50 €**
Watzke Bierseidel	*0,3 l*	**4,60 €**
Watzke Bierseidel	*0,5 l*	**5,20 €**
Watzke Willibecher	*Watzke Original Edition 0,5 l*	**4,80 €**

Bierbrände 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.