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 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 gebrautes 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
Ball- und Brauhaus





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 $_A$ FINEST BEER SELECTION und DLG Gold prämiert 2025

Watzke Altpieschner Spezial $_A$ *- DLG Gold - prämiert 2025*

Watzke Dresdner Hell $_A$ *- Prämiert von Finest Beer Selection 2026*

Watzke Monatsbier $_A$	*0,3 l*	**3,80 €**
Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert	*0,5 l*	**5,10 €**
Watzke Vierer-Pfiff $_A$		
Alle 4 Watzke Biere zum Verkosten - Nur solange das Monatsbier vorrätig ist! - andernfalls bieten wir einen Dreier-Pfiff mit unseren 3 Klassikern Pils, Altpieschner Spezial und Dresdner Hell (3 x 0,1 l für 4,10 €)	*4x 0,1 l*	**5,10 €**
Watzke Bier $_A$ **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 $_A$ *Ihrer Wahl*	*5,0 l*	**25,50 €**
Watzke Bier im Siphon	*1,0 l*	**22,40 €**
Gefüllt mit Watzke Bier $_A$ *Ihrer Wahl*	*2,0 l*	**28,30 €**
	3,0 l	**35,90 €**
Nachfüllung	*pro 1,0 l*	**4,40 €**

Hausbräu im Ballhaus Watzke GmbH - Kötzschenbroder Str. 1 - 01139 Dresden
Tel.: 0351-852920 - E-Mail: verkauf@watzke.de - www.watzke.de

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

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
Ball- und Brauhaus

Watzke Woche | *watzke week*

MONTAG - Burger-Tag A1,A2,C,F,I,J,K,L,2,3,7,11,15 — **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$_A$ (1 Liter)

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

MITTWOCH - Cordon-bleu-Tag A1,C,F,G,1,2,3,7,11 — **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 €** / *0,5 l* - **4,80 €**

Hier genießen Sie günstig!
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* A1,C,G,I,J,L — **17,90 €**

Gebrutzeltes 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$_A$ zum Selberzapfen

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

---

SONNTAG - Rouladen-Tag A1,G,I,J,L,Rauch,2,3,7,11,15 — **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$_A$ 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

Beilagenänderung zu den Aktionstagen - 1,00 € Aufschlag je Gericht. Die Aktionstage gelten nicht an Feiertagen!
*Mit * markierte Speisen sind auch als kleine Portion erhältlich. The tagged dishes are also available as small portions.*

WATZKE
Ball- und Brauhaus



Kleinigkeiten | *snacks*

Laugenbrezel A1,C,F,G,11 — **2,50 €**
pretzel

Watzkes Bierstange A1,A2,A3,A5,G,K,11 — **4,50 €**
large wholegrain breadstick

Rote-Bete-Salat J,11 — **4,50 €**
beetroot salad

Watzkes Brotkorb A1-A5,C,F,G,K — **5,20 €**
Hausbrot | Brezel | Ciabatta
Watzke's bread basket | house bread | pretzel | ciabatta

---

wir empfehlen dazu | *We recommend*

- Butter G — **1,50 €**
  butter
- Frischkäse G oder Schmalz 3 — **je 1,90 €**
  cream cheese or lard spread
- Hummus - Kichererbsen | Sesamöl K,2,3 — **2,90 €**
  hummus | chickpeas | sesame oil

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

---

Kleiner Blattsalat J,L — **7,90 €**
small leaf salad

Weißwürste *nach Münchner Art* A1,C,F,G,I,J,2,3,7 — **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

---

Beilagenänderung 1,00 € Aufschlag je Gericht. Side dish change €1.00 surcharge per dish.

WATZKE
Ball- und Brauhaus

Kalte Küche | *cold dishes*

Große Salatbowl A1,C,F,G,J *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** A1 *vegan* **+ 5,00 €**
  vegan cauliflower nuggets
- **gebratene Hähnchenstreifen** A1 **+ 6,00 €**
  pan-fried chicken strips
- **panierte Gouda-Ecken** A1,C,G,L,3 *vegetarisch* **+ 6,50 €**
  breaded Gouda cheese wedges

Strammer Max A1-A5,C,G,J,K,2,3,11,15 **13,90 €**
Schwarzbrot | Butter | Kochschinken aus unserer Watzke Wurstmanufaktur |
Spiegelei | Gewürzgurke | Zwiebelringe
Strammer Max | dark bread | butter | Watzke ham | fried egg | pickles | onion rings

---

Entenleber A1,G,J,K,2,3,11 **13,90 €**
Entenleber | Rucola | Apfel | Granatapfel | Schmorzwiebeln |
Preiselbeerdressing | Ciabatta
duck liver | rocket | apple | pomegranate | braised onions | lingonberry dressing | ciabatta

---

Hackepeter* A1-A5,C,G,J,K,2,3,11 **14,90 €**
Hackepeter | Zwiebel | Gewürzgurke | Butter | Eigelb | Hausbrot
seasoned minced pork | onion | pickle | butter | egg yolk | house bread

---

Matjes-Rote-Bete-Tatar A1,D,F,G,I,J,L,Rauch,1,2,3,11 **14,90 €**
Fein geschnittener Matjes | Kartoffelrösti | Rote Bete
finely chopped matjes herring | potato rösti | beetroot

WATZKE
Ball- und Brauhaus

Warme Vorspeisen | *hot starters*

Pastinakencremesuppe A1-A5,H2,J,K,1,2,3,11 *vegan* **6,90 €**
Pastinake | vegane Sahne | Kräuteröl | geröstete Haselnuss | Hausbrot
parsnip cream soup | parsnip | vegan cream | herb oil | roasted hazelnut | house bread

Kaspressknödelsuppe A1,C,F,G,I,K,L,11 **7,40 €**
Rinderbrühe | Wurzelgemüsestreifen | gebratener Käseknödel | Schnittlauch
beef broth | root vegetable strips | pan-fried cheese dumpling | chives

Soljanka A1-A5,G,I,J,2,3,7,11,15 **7,90 €**
Wurststreifen | Paprika | Zwiebel | Gewürzgurke | Zitrone | Kräuterschmand | Hausbrot
Soljanka - sausage strips | bell pepper | onion | pickled gherkins | lemon | herb sour cream | bread

Watzkes Würzfleisch A1,D,F,G,I,K,L,1,2,3 **9,90 €**
Hähnchenfleisch | Champignons | Cremesauce | geriebener Käse | Zitrone | Toast
Watzke's chicken ragout - chicken | mushrooms | cream sauce | grated cheese | lemon | toast



Beilagenänderung 1,00 € Aufschlag je Gericht. Side dish change €1.00 surcharge per dish.

Watzke

Monatswurst im November



Die GeNussvolle — 14,90 €

A1,C,G,H3,I,J,2,3,7

hausgemachte Walnuss-Gorgonzola-Bratwurst aus der *Watzke Wurstmanufaktur*
dazu Rucola | Linguine | getrocknete Tomaten | Crumble

The Delicious - homemade walnut and Gorgonzola bratwurst from
Watzke Wurstmanufaktur, served with rocket | linguine | sun-dried tomatoes | crumble

---

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
Ball- und Brauhaus



Hauptspeisen | *main dishes*

Eisbeinsülze* A1,C,D,F,G,I,J,2,3,11,15 — **16,90 €**
Schweinshaxe | Aspik | Möhre | Gewürzgurke | Zwiebel | Bratkartoffeln | Remoulade | Blattsalat
Eisbeinsülze - pork knuckle aspic | carrot | gherkin | onion | fried potatoes | remoulade sauce | lettuce

---

Watzkes Schweineschnitzel* A1,C,G — **19,90 €**
Paniertes Schweinerückenschnitzel | Karotten | Bratkartoffeln | Zitrone
Watzke's breaded pork loin schnitzel | carrots | fried potatoes | lemon

---

Steak au four* A1,C,D,F,G,I,L,1,2,3 — **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 A1,C,G,I,L,2,3 — **21,30 €**
Linguine | Rucola | Hähnchenstreifen | getrocknete Tomaten | Bergkäse
linguine | rocket | chicken strips | dried tomatoes | mountain cheese

---

Rinderschmorbraten A1,C,G,I,J,L,2,3,11 — **22,90 €**
Falsches Filet vom Rind | Rotwein | Wurzelgemüse | Apfelrotkraut | Böhmische Knödel
braised beef | red wine | root vegetables | apple-braised red cabbage | Bohemian dumplings

---

Hirschragout A1,C,G,I,J,L,2,3,11 — **23,90 €**
Hirsch | Rosenkohl | Preiselbeeren | Spätzle
venison ragout | Brussels sprouts | lingonberries | spaetzle

Knusprige Hinterhaxe vom Hausmetzger A1,A3,G,I,J,L,2,3,5,15 — **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 A1,C,G,I,J,L,2,3,7,15 **15,90 €**
Fleischkäse | Bratkartoffeln | Spiegelei | Blattsalat
meat loaf | fried potatoes | fried egg | leaf salad

Zweierlei aus der Wurstküche A1,I,J,L,2,3,7,15 **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!

Hausgemachte 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

WATZKE
Ball- und Brauhaus

Vegan & Vegetarisch | *vegan & vegetarian*

Rucola-Pasta A1,C,G,I,L,2,3 *vegetarisch* **15,30 €**
Linguine | Rucola | getrocknete Tomaten | Bergkäse
linguine | rocket | dried tomatoes | mountain cheese

Gemüsecurry A1,F,I,Rauch,2,3 *vegan* **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 A1,A3,I,K,1,2,3 *vegan* **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 A1,A3,C,D,G,I,J,L,2,3 **24,90 €**
Lachs | Hirse | Spinat | Graupen | Rahmwirsing
Salmon fillet with millet-spinach crust | pearl barley | creamed savoy cabbage

*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
Ball- und Brauhaus

Beilagen | *side dishes*

zwei Scheiben Hausbrot $_{A1\text{-}A5,H}$ - *two slices of house bread* **1,20 €**

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

- Pommes frites $_{A1}$ - *French fries*
- Kartoffelpüree $_{G}$ - *mashed potatoes*
- Bratkartoffeln - *fried potatoes*
- Basmatireis - *basmati rice*
- Böhmische Knödel $_{A1, C, G}$ - *bohemian dumplings*
- Klöße $_{A1,G,2,3}$ - *potato dumplings*
- Karottengemüse $_{G}$ - *carrots*
- Buttererbsen $_{G}$ - *buttered peas*
- Specksauerkraut $_{X,15}$ - *bacon sauerkraut*

Extras | *extras*

Setzei $_{A1,C}$
fried egg je Portion **1,50 €**

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

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

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 €**

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

WATZKE
Ball- und Brauhaus

Desserts | *desserts*



Sächsische Quarkkeulchen A1,C,E,F,G,H1-H8,L,1,2,3,11 — **7,90 €**
Kartoffel | Quark | Rosinen | Apfel | Sahne | Vanilleeis
Saxon curd fritters - potato | quark | raisins | apples | cream | vanilla ice cream

---

Kräppelchen mit Zimt und Zucker A1,C,G,2,3 — **8,90 €**
Kräppelchen | Kirschragout | Sahne
small fried pastries with cinnamon and sugar | cherry compote | whipped cream

---

Crumble von der Pflaume A1,F,H1-H8,1,2,3,11 — **8,90 €**
Pflaume | vegane Streusel | veganes Toffee-Eis
plum crumble | vegan crumble topping | vegan toffee ice cream

---

Schwedeneisbecher A1,C,E,F,G,H1-H8,1,2,3,Alkohol — **9,90 €**
Vanilleeis | Apfelmus | Eierlikör | Sahne | Waffelbecher
Swedish ice cream sundae | apple sauce | egg liqueur | cream | wafer cup

---

WATZKE
Ball- und Brauhaus

Heißgetränke | *hot drinks*

COSTA COFFEE

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

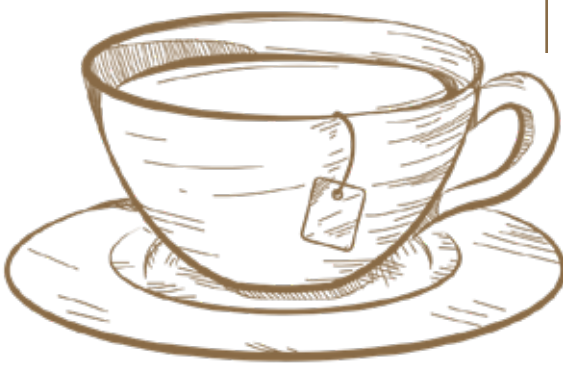
Kräutergarten
Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz

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

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.

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.

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 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

WATZKE
Ball- und Brauhaus



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 ist! - andernfalls bieten wir einen Dreier-Pfiff mit unseren 3 Klassikern Pils, Alt Pieschner Spezial und Dresdner Hell
(3 x 0,1 l für 4,10 €)

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

Watzke Bier [A] im Tischfass
5,0 l - **41,00 €**
hausgebraut und unfiltriert

Alkoholfreie Biere

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

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

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

Alkoholfreies

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

Tonic Water [10]
0,25 l - **3,50 €**

Ginger Ale
0,25 l - **3,50 €**

Almdudler
0,35 l - **3,70 €**

Neu im Angebot!

RAUCH

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

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

Bio Limo Zitrone [3]
0,33 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 €**

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

Holunderschorle
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
Ball- und Brauhaus

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 — *0,2 l* - **5,50 €**

Sekt

Watzke Sekt Hausmarke $_{L}$
Rieslingsekt; trocken
0,1 l - **4,90 €**
0,75 l - **29,50 €**

Watzke sparkling wine house brand; dry



WATZKE
Ball- und Brauhaus

Roséwein | *rosé wine*

Watzkes Hauswein L
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 €**

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
Ball- und Brauhaus

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

Biercocktails

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

Limettentraum A,L — *0,3 l* - **6,90 €**
Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Triple Sec und Watzke Pils

Whisky/Whiskey
im Bugatti Kelch — *2 cl | 4 cl*

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, 9 — *0,25 l* - **7,90 €**

Wodka Cola 1,9 — *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 — *0,25 l* - **8,50 €**

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

NEU
Tanqueray Aperitivo L,1 — *0,25 l* - **8,90 €**
- Pink Grapefruit -
Tanqueray Aperitivo | Soda | Sekt

Alkoholfreie Longdrinks

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

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

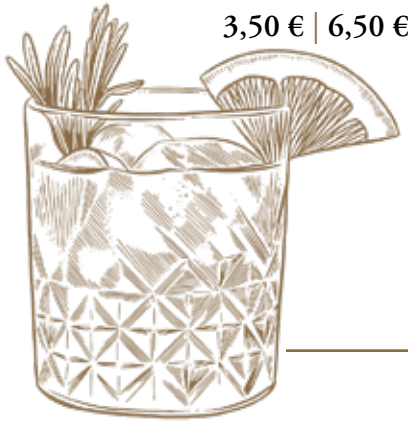
DÉJÀVU Wildberry L,2 — *0,25 l* - **7,20 €**
Déjàvu alkoholfrei und Wildberry

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
Ball- und Brauhaus

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
Ball- und Brauhaus

Watzke zum Mitnehmen | *Watzke to go*

Watzke Siphons *gefüllt mit Watzke Bier$_A$ Ihrer Wahl*	*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 *5 Liter gefüllt mit Watzke Bier$_A$ Ihrer Wahl*		**25,50 €**
Watzke Bierseidel *0,3 Liter*		**4,60 €**
Watzke Bierseidel *0,5 Liter*		**5,20 €**
Watzke Willibecher *0,5 Liter*	*Watzke Original Edition* *30 Jahre Ball- und Brauhaus*	**4,80 €** **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 €**

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.