WATZKE
am Goldenen Reiter





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 - Jetzt probieren!

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

Watzke Dresdner Hell$_A$ - *Prämiert von FinestBeerSelection 2026*

Watzke Monatsbier$_A$	*0,3 l*	**3,80 €**
Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert	*0,5 l*	**5,10 €**
Watzke Vierer-Pfiff$_A$ *Alle 4 Watzke Biere zum Verkosten - Nur solange das Monatsbier vorrätig ist! - andernfalls bieten wir einen Dreier-Pfiff mit unseren 3 Klassikern Pils, Alt Pieschner Spezial und Dresdner Hell (3x 0,1l für 4,10€)*	*4x 0,1 l*	**5,10 €**
Watzke Bier$_A$ im Maßbierkrug *Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert*	*1 l*	**9,60 €**
Watzke Siphons *gefüllt mit Watzkes hausgebrautem Bier Altpieschner Spezial, Watzke Pils, Dresdner Hell oder dem aktuellen Monatsbier (- nur solange dieses vorrätig ist -)*	*1,0 l* *2,0 l* *3,0 l*	**22,40 €** **28,30 €** **35,90 €**
Watzke Party-Fass *5 Liter gefüllt mit Watzke Altpieschner Spezial oder Watzke Pils$_A$*		**25,50 €**

Watzke am Goldenen Reiter - Hauptstraße 1 - 01097 Dresden
Tel: 0351 81 06 820 - E-Mail: hauptstrasse@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

	Monatsbier	Monatswurst
Jan	**3-Korn-Bock** obergäriges Starkbier mit ausgeprägten Getreidenoten	**Die grüne Käsige** Käse-Spinat-Bratwurst
Feb	**Schwarzbier** untergäriges Vollbier mit einer schönen Vollmundigkeit und leichten Röstaromen	**Die Feurige** Rindsbratwurst mit Chili und Cheddar
Mär	**Dresdner Alt** obergäriges Vollbier mit einer sanften Vollmundigkeit und einer schönen Hopfenbittere mit feiner Hopfennote	**Die Spanische** Chorizo-Rauchwurst mit Kidneybohnen
Apr	**Geheimbier** so geheim, dass selbst der Brauer das Rezept erst in letzter Minute aus dem Safe holen wird	**Die Lammfromme** Lammbratwurst
Mai	**Maibock** untergäriges Starkbier mit einer intensiven Vollmundigkeit und angenehmen Hopfennoten	**Die Fruchtige** Mango-Kokos-Bratwurst
Jun	**Pieschner Hafenbier** in Anlehnung an die langjährige Tradition des Pieschner Hafenfestes	**Die Würzige** Hähnchen-Gyros-Bratwurst
Jul	**Sommerbier** obergäriges Vollbier mit fruchtigen Nuancen	**Der Grieche** Sommerfleischkäse mit Oliven und Schafskäse
Aug	**Jubiläumsbier 30 Jahre Ball- und Brauhaus Watzke** das Spezialbier anlässlich unseres 30-jährigen Bestehens	**Der Mexikaner** Bacon-Jalapeno-Bratwurst
Sep	**Hopfenweisse** goldgelbes Vollbier mit feinherben, fruchtigen Hopfennoten	**Die Exotische** Kichererbsen-Curry-Bratwurst
Okt	**Dunkles Export** untergäriges Vollbier mit einer intensiven Malznote und einer milden Hopfenbittere	**Der Champion** Käse-Champignon-Bratwurst
Nov	**India Pale Ale (IPA)** vollmundiges Bier mit Noten von Schwarzbrot und Schokolade	**Die GeNussvolle** Walnuss-Gorgonzola-Bratwurst
Dez	**Honigbräu** obergärige Brauspezialität mit einer intensiven Vollmundigkeit und einer milden Bittere	**Die Weihnachtliche** Bratapfel-Preiselbeer-Bratwurst vom Kalb

WATZKE
am Goldenen Reiter

Watzke Woche | *watzke week*

MONTAG - Broiler-Tag — 18,90 €

1/2 Goldbroiler serviert mit Pommes frites, wahlweise:
traditionell gewürzt $_{I}$ | mit original Watzke BBQ-Sauce$_{11,I,X}$ | mit Sweet-Chili-Sauce$_{4,11,I}$
MONDAY - Broiler Day - a half golden broiler (grilled half chicken); served with french fries,
optionally with: traditionally seasoned / with original Watzke BBQ sauce / with sweet chili sauce

---

DIENSTAG - Maßbier-Tag — 8,50 €

für alle, die wollen oder können - eine Maß Watzke Bier $_{A}$ (1 Liter)
TUESDAY - beer day - for all who want or can - one Maß Watzke beer (1 liter)

DIENSTAG - Rostbrätl-Tag $_{A1,I,J,L,3,5,15}$ — 22,50 €

Watzkes Rostbrätl mit Schmorzwiebeln und Speckbohnen
mit deftigen Bratkartoffeln und Bratenjus
TUESDAY - Rostbrätl - Day - Watzke's Rostbrätl with onions and green beans with bacon,
hearty fried potatoes and roast gravy

MITTWOCH - Schnitzel-Tag $_{A1-A5,C,G,F,L,1,5,8}$ — 19,90 €

paniertes Schweinerückenschnitzel an Petersilienkartoffeln, dazu Blumenkohl
WEDNESDAY - schnitzel day - breaded pork loin cutlet with parsley potatoes, served with cauliflower

---

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

Hier genießen Sie günstig! Alle Watzke Biere$_{A}$ zum Sonderpreis — 0,5 Liter - 4,80 €
THURSDAY Brewer's Day - enjoy for a small price. All of our homemade beers at a special price

---

SONNTAG - Spanferkel-Tag $_{A1,A3,G,2,3,5,8,15}$ — 22,90 €

Deftiges vom Spanferkel mit Specksauerkraut und Kartoffelklößen
SUNDAY- Suckling pig day - a hearty dish of suckling pig with bacon-flavored sauerkraut and potato dumplings

---

dazu 0,3 Liter Watzke Bier$_{A}$ bzw. 0,2 l Coca Cola$_{1,3,9}$, Fanta$_{1,3}$ oder Sprite$_{3}$
plus 0.3 liters of Watzke beer or 0.2 liters of Coca Cola, Fanta or Sprite

WATZKE
am Goldenen Reiter



Kleinigkeiten | *snacks*

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

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

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

- Portion Butter G — **1,50 €**
  portion of butter
- hausgemachter Zwiebelschmalz 3,15 — **1,90 €**
  Homemade onion lard
- Rote-Bete-Aufstrich 11,H1-H6 *vegan* — **1,90 €**
  beet root bread spread

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

---

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

---

WATZKE
am Goldenen Reiter

Vorspeisen, Salate und Suppen |
Appetizers, Salads and Soups

Kleiner Salat A1-A5,E,F,G,H,I,J,K,1,2,3 vegetarisch — **7,90 €**
knackige Blattsalate, knackiges Gemüse, abgerundet mit unserem Hausdressing
small salad with crisp lettuce, crisp vegetables, rounded off with our house dressing

Würzfleisch vom Goldbroiler A1-A7,D,F,G,I,K,L,1,8 — **9,90 €**
mit Champignons, gratiniert mit Käse, dazu Toast
homemade chicken ragout - roasted chicken pieces in a mushroom sauce, gratinated with cheese and served with toast

Matjes-Tatar D,G,J,L,X,2,3,4,5 — **12,90 €**
Feines Matjes-Tatar mit Apfel und grüner Gurke, Meerrettichcreme und knusprigem Kartoffelrösti
delicate matjes herring tartare with apple and green cucumber, horseradish cream, and crispy potato rösti

Hausgemachter Owatzker* A1-A5,G,J,L,3,5,11 *vegetarisch* — **13,70 €**
cremiger Aufstrich aus Brie, Frischkäse und Limburger, serviert mit roten Zwiebeln und frischem Hausbrot
reamy spread of Brie, cream cheese and Limburger, served with red onions and fresh dark bread

Zweierlei Bratenbrot A1-A5,C,E,F,G,H,J,K,L,X,2,3,4,5,11,15 — **13,90 €**
deftig belegte Brote mit *Kasseler & Meerrettich* und *Schweinebraten & Senf,* dazu Gewürzgurke, Zwiebelringe und gekochtes Ei
two kinds of roast sandwiches: hearty sandwiches with smoked pork loin and horseradish, and roast pork and mustard, served with pickles, onion rings and boiled egg

Deftiger Hackepeter* A1-A5,C,I,J,L,2,3,11 ab 16:00 Uhr — **14,90 €**
serviert mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Eigelb, Gewürzgurken, frischem Hausbrot und Butter
fresh minced pork from 4PM served with chopped onions, capers, egg yolk, gherkins, dark bread and butter

Kartoffel-Rote-Bete-Suppe K,I,1,3,4 *vegan* — **6,90 €**
cremig, perfekt für die kälteren Tage
Potato and beetroot soup—creamy, perfect for colder days

wahlweise mit | *optionally with*

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

Klare Fleischbrühe A,C,G,F,K,M,1,2,3,15 — **7,90 €**
kräftige Fleischbrühe mit Kaspressknödeln und feinem Gemüsestroh
clear Meat Broth - rich meat broth with cheese dumplings and finely shredded vegetables

*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 November



Die GeNussvolle — 14,90 €

A1-A5,F,G,H3,I,J,2,3,7,8

hausgemachte Walnuss-Gorgonzola-Bratwurst aus der *Watzke Wurstmanufaktur*
mit cremiger Penne, geschmortem Radicchio und feinem Karamell

The Delightful - homemade walnut and Gorgonzola bratwurst from Watzke Wurstmanufaktur with creamy penne, braised radicchio and delicate caramel

---

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
am Goldenen Reiter

Goldbroiler | *roasted chicken*

1/2 Goldbroiler - wie Sie ihn wünschen...
a half roasted chicken as you like...

... traditionell gewürzt $_{I}$ *... traditionally seasoned*	**13,90 €**
... mit Sweet-Chili-Sauce $_{L,4,11}$ *... served with sweet-chili-sauce*	**14,90 €**
... mit original Watzke BBQ-Sauce $_{I,11}$ *...served with original Watzke BBQ-sauce*	**15,50 €**

dazu können Sie aus folgenden Beilagen wählen
choose from the following side dishes:

• Zwei Scheiben frisches Hausbrot $_{A1,A2,H}$ *- Two slices of fresh dark bread*	**1,50 €**
Alle folgenden Beilagen - ***All following side dishes per portion***	**je 4,50 €**

- kleiner Blattsalat - *Small leaf salad*
- deftige Bratkartoffeln - *hearty fried potatoes*
- Pommes frites - *French fries*



*Mit * markierte Speisen sind auch als kleine Portion erhältlich. The tagged dishes are also available as small portions.*
Beilagenänderung 1,00 € Aufschlag je Gericht. Side dish change €1.00 surcharge per dish.

WATZKE
am Goldenen Reiter

Hauptspeisen | *main dishes*

Flammkuchen „Elsässer Art“ A1,G,X,2,3,7,15 — **14,90 €**
mit Kräuter-Knoblauch-Schmand, Speckwürfeln, Lauch, roten Zwiebeln und Käse belegt
Alsatian-style tarte flambée topped with herb garlic sour cream, bacon, leek, red onions and cheese

---

Hausgemachte Haxensülze* C,D,F,G,I,L,2,6,11 — **16,90 €**
mit deftigen Bratkartoffeln und Hausfrauensauce
homemade aspic (jellied meat) of knuckle of pork - with hearty fried potatoes and sauce "housewife style"

Schweineschnitzel* A1-A5,C,G,F,L,1,5,8 — **19,90 €**
serviert mit Petersilienkartoffeln und Blumenkohl, dazu Jus
pork cutlet served with parsley potatoes, cauliflower and gravy

---

Wintersalat mit Schweinefilet und Bacon A,H3,J,L,2,3,5 — **20,90 €**
Blattsalate mit sautierten Schweinefiletstreifen und kross gebratenem Bacon, Cranberries und gerösteten Walnüssen, abgerundet mit Cassis-Vinaigrette
leafy greens with sautéed strips of pork tenderloin and crispy bacon, cranberries, and toasted walnuts, finished with a cassis vinaigrette

---

Steak au four* D,F,I,G,L,K,1,3,8 — **20,90 €**
Schweinerückensteak mit hausgemachtem Watzke Würzfleisch überbacken, dazu Pommes frites, Buttererbsen und eine Zitronenecke
pork steak gratinated with homemade chicken ragout and cheese, served with french fries, buttered peas and a lemon wedge

alternativ | *alternatively*

- als **Schnitzel au four** A1-A5,C,D,F,I,G,L,K,1,3,8 — **24,50 €**
pork cutlet gratinated with homemade chicken ragout and cheese, served with buttered peas, french fries and a lemon wedge

---

Gegrilltes Zanderfilet* D,E,G,H,K,L,3,5 — **23,90 €**
auf Cranberry-Risotto mit glasiertem Fenchelgemüse
grilled zander fillet - served on cranberry risotto with glazed fennel

---

Knusprige Schweinshaxe vom Hausmetzger A1,A3,G,2,3,5,8,15 — **25,90 €**
- ungepökelt - mit Kartoffelklößen und Sauerkraut, auf deftiger Bratensauce
crispy pork knuckle from the house butcher - uncured - served with potato dumplings and sauerkraut, topped with a hearty gravy

Halbe Haxe - *half knuckle of pork* — **18,90 €**

---

*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
am Goldenen Reiter

Hausgemachter Sauerbraten vom Hirsch* A,H1,L,2,3,5 **27,50 €**
serviert mit Kartoffelklößen, Preiselbeer-Rotkohl und kräftiger Wild-Jus
homemade venison Sauerbraten - sserved with potato dumplings, cranberry-red cabbage, and a hearty game gravy

Geschmorte Ochsenbäckchen* A1,G,L,2,3,5,8,12 **27,90 €**
Butterzart geschmort, mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Kräuterkarotten und Portweinjus
braised ox cheeks - braised until tender, served with truffled mashed potatoes, herb-seasoned carrots, and port wine gravy

Kalbstafelspitz* I,G,2,3,4,8 **29,90 €**
sacht geköchelt, dazu Petersilienkartoffeln, grüne Meerrettichsauce, Karottenstroh und frischem Kren
veal Tafelspitz - gently simmered, served with parsley potatoes, green horseradish sauce, shredded carrots, and fresh horseradish

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

„Auf die Geduld, den Blick fürs Detail und einen langen Atem. – Denn am Ende wird immer alles gut.“ Danke Herr Stetzler!

Veganes Biergulasch A1-A5,I,L,5,6 *vegan* **16,90 €**
Kräftiges Biergulasch auf Basis von Pilzen und Wurzelgemüse, dazu böhmische Knödel
Vegan beer goulash - hearty beer goulash based on mushrooms and root vegetables, served with Bohemian dumplings

Hausgemachte Spinatknödel A1,C,F,G,K,M,3,8 *vegetarisch* **16,90 €**
mit leichter Bergkäsesoße, Parmesan und Kresse
homemade spinach dumplings with light mountain cheese sauce, parmesan and cress

Vegetarischer Burger A1,A4,G,K,1,3 *vegetarisch* **18,90 €**
- auf Wunsch auch vegan (ohne Käse) -
saftiger Gemüse-Patty mit geschmorter Rauchzwiebel, BBQ-Sauce, Tomate, Gewürzgurke, Cheddar und Jalapeños; dazu Pommes frites
vegetarian Burger - also available vegan (without cheese) upon request - juicy vegetable patty with braised smoked onions, BBQ sauce, tomato, pickles, cheddar, and jalapeños; served with French fries

Wintersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse A,C,H3,J,L,2,3,5 *vegetarisch* **19,90 €**
Blattsalate mit Cranberries und gerösteten Walnüssen, abgerundet mit Cassis-Vinaigrette
wintersalad with caramelized goat cheesew - leafy greens with cranberries and toasted walnuts, topped off with a blackcurrant vinaigrette

*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

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

im Wurzelsud serviert und süßem Senf

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

---

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

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

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

---

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

mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Bratensauce

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

---

Geniessen Sie unsere handgefertigten Spezialitäten auch zu Hause

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

*Mit * markierte Speisen sind auch als kleine Portion erhältlich. The tagged dishes are also available as small portions.*

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

WATZKE
am Goldenen Reiter

Beilagen | *side dishes*

- Zwei Scheiben frisches Hausbrot $_{A1,A2,E,F,H,K}$ - *two slices of fresh dark bread* **1,50 €**

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

- kleiner Beilagensalat - *small lside salad*
- Petersilienkartoffeln
- Pommes frites - *french fries*
- Bratkartoffeln - *fried potatoes*
- Kartoffelklöße - *potato dumplings*
- Kartoffelpüree - *mashed potatoes*

Extras | *extras*

- Butter$_{G}$ - *butter* **1,50 €**
- Zwiebelschmalz | Rote-Bete-Aufstrich - *lard | beet root bread spread* **1,90 €**
- Setzei - *fried egg* **1,20 €**
- Portweinjus | Hausdressing - *port wine jus / house dressing* **1,50 €**
- Räuberteller für Erwachsene - *extra plate for adults* **2,00 €**

Menübox zur Mitnahme von Speisen
menu box to take away food - disposable or reusable

Einwegbox - *disposable box* *je Box* **0,50 €**
Mehrweg-Pfand-Box - *reusable and returnable box* *je Box* **10,00 €**

WATZKE
am Goldenen Reiter



Desserts | *desserts*

Hausgemachte Quarkkeulchen A1,C,F,G,H,8 **7,90 €**

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

homemade sweet dumpling, following the Saxon recipe, rolled in cinnamon sugar,
served with vanilla ice cream and homemade apple mash with a dab of cream

---

Pochierte Rotweinbirne A1,C,G,H1-H4,1,8, **9,90 €**

mit Zimt-Crumble und weißem Schokoladeneis

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

---

Süßkartoffel-Schoko-Kuchen A,C,E,F,G,H **9,90 €**

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

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

WATZKE
am Goldenen Reiter

Heißgetränke | *hot drinks*

COSTA COFFEE

Tasse Kaffee	**3,30 €**
Pott Kaffee	**4,00 €**
Latte Macchiato G	**4,30 €**
Espresso	**2,90 €**
Doppelter Espresso	**4,40 €**
Cappuccino G	**4,00 €**
Milchkaffee G	**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

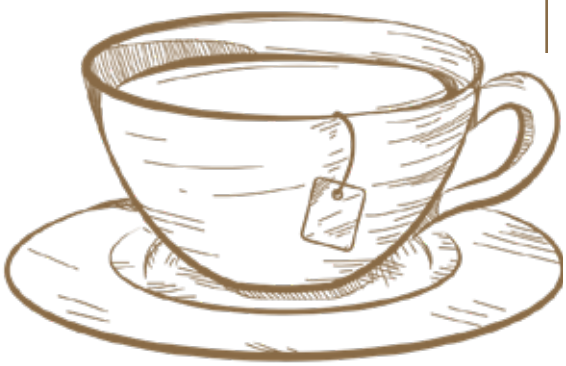
Kräutergarten
Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz

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 pur 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 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
am Goldenen Reiter



Getränke | *drinks*

Watzke Bier

Watzke Pils	*0,3 l* - **3,80 €**
hausgebraut und unfiltriert	*0,5 l* - **5,10 €**
Prämiert von Finest Beer Selection 2026 mit 90pts und Gold-prämiert von der DLG 2025	
Altpieschner Spezial	*0,3 l* - **3,80 €**
hausgebraut und unfiltriert	*0,5 l* - **5,10 €**
Gold Prämiert von DLG 2025	
Dresdner Hell	*0,3 l* - **3,80 €**
hausgebraut und unfiltriert	*0,5 l* - **5,10 €**
Prämiert von Finest Beer Selection 2026 mit 90pts	
Watzke Monatsbier	*0,3 l* - **3,80 €**
hausgebraut und unfiltriert	*0,5 l* - **5,10 €**
Watzke *„Vierer-Pfiff“*	4 x *0,1 l* - **5,10 €**

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

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

Alkoholfreie Biere

Radeberger Pilsner	*0,33 l* - **4,30 €**
alkoholfrei	
Clausthaler Radler	*0,33 l* - **4,30 €**
alkoholfrei	
Schöfferhofer Weizen	*0,5 l* - **5,20 €**
alkoholfrei	

Alkoholfreies

Oppacher Mineralquelle	*0,25 l* - **3,30 €**
medium oder still	*0,75 l* - **6,90 €**
Tonic Water [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]	*0,2 l* - **3,70 €**
erfrischend spritzig	
Mangonektar	*0,2 l* - **3,40 €**
oder als Mangoschorle	*0,4 l* - **5,10 €**
Bio Limo Zitrone	*0,33 l* - **3,70 €**

Coca-Cola [1,3,9], 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]	*0,25 l* - **3,50 €**
Eistee	
ViO® SCHORLE	*0,25 l* - **3,90 €**
Johannisbeere oder Rhabarber	
Fruchtsäfte, Nektare	*0,2 l* - **3,30 €**
Orange, Kirsch, Banane, KiBa, Apfel	*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
am Goldenen Reiter

Weißwein | *white wine*

Watzkes Hauswein L - ***weiß***
Entdecken Sie unseren Hauswein, ehrlich, unkompliziert und einfach gut. Mit seiner ausgewogenen Frische und angenehmen Frucht ist er ein guter Begleiter zu unserer Küche.
Discover our house wine—honest, uncomplicated, and simply delicious. With its balanced freshness and pleasant fruitiness, it pairs perfectly with our cuisine.

0,2 l - **6,50 €**
0,5 l - **15,90 €**

Grüner Veltliner L - Heuriger
Weingut Pfaffl, Niederösterreich; grüngelbe Farbe, in der Nase frische Limetten und leichte Würze, am Gaumen rund und pfeffrig; *trocken*
Pfaffl Winery, Lower Austria; greenish-yellow in colour, with fresh lime and subtle spice on the nose, round and peppery on the palate; dry

0,2 l - **7,60 €**
0,75 l - **27,50 €**

Proschwitz für Watzke **Weißweincuvée** 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 L

weiß, rosé, rot — *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
am Goldenen Reiter

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 wine; dry

0,2 l - **7,70 €**
0,75 l - **27,50 €**

Proschwitz für Watzke Rosé 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; semis-dry

0,2 l - **7,30 €**
0,75 l - **26,30 €**

WATZKE
am Goldenen Reiter

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 — *2 cl | 4 cl*
im Bugatti Kelch

Blended Irish Whiskey — **4,70 € | 8,90 €**
Jameson Crested Ten
40% Vol.

Hellinger 42 — **4,90 € | 9,40 €**
Dresdner Whisky Manufaktur
46% Vol.

Rum — *2 cl | 4 cl*

Don Papa — **4,20 € | 7,90 €**
40% Vol.

Korn / klare Brände — *2 cl | 4 cl*

Moskovskaya Wodka — **3,50 € | 6,50 €**
38% Vol.

Malteser Aquavit — **3,50 € | 6,50 €**
40% Vol.

Linie Aquavit — **3,50 € | 6,50 €**
41,5% Vol.

Likör — *2 cl | 4 cl*

Baileys Irish Cream — **3,50 € | 6,50 €**
17% Vol.

Longdrinks & Aperitifs — *mit 4 cl Spirituosen*

Havana Club Cola 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,1 — *0,25 l* - **8,50 €**

Aperol Spritz L,1 — *0,25 l* - **8,50 €**

Hugo 10 — *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

Hugo 10 *alkoholfrei* — *0,25 l* - **7,20 €**

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
am Goldenen Reiter

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
am Goldenen Reiter

Watzke zum Mitnehmen | *Watzke to Go*

Watzke Siphons *gefüllt mit Watzkes hausgebrautem Bier* *Altpieschner Spezial, Watzke Pils, Dresdner Hell* *oder dem aktuellen Monatsbier (- nur solange dieses vorrätig ist -)*	*1,0 l* *2,0 l* *3,0 l*	**22,40 €** **28,30 €** **35,90 €**
Watzke Party-Fass *5 Liter gefüllt mit Watzke Altpieschner Spezial oder Watzke Pils* $_A$		**25,50 €**
Watzke Bierseidel *0,3 Liter*		**4,60 €**
Watzke Bierseidel *0,5 Liter*		**5,20 €**
Watzke Willibecher *0,5 Liter*	*Watzke Original Edition*	**4,80 €**

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.