



Speisen & Getränke

Dresdens erstes unfiltriertes Stadtbier

Watzke-Pils:

Hopfenblumiges, feinherbes, untergäriges Vollbier

Altpieschner Spezial:

Hopfenblumiges, feinherbes, untergäriges Vollbier mit einem leichten Karamellgeschmack

Unser Monatsbier

Jeden Monat hält unser Brauer eine neue Überraschung für Sie bereit





WATZKE

Ball- & Brauhaus

Das Ball- und Brauhaus Watzke

Unser Restaurant bietet für jeden Anlass die besten Voraussetzungen. Durch die großzügige Aufteilung wird Ihnen als Gast geeigneter Raum für all Ihre Wünsche und Vorstellungen geboten.

Auch unser historischer Ballsaal steht Ihnen für Feierlichkeiten jeder Art zur Verfügung.



Immer einen Besuch wert ist unser Biergarten - im Sommer einer der schönsten Plätze in Dresden!

Die Brauerei

Die Watzke Brauerei in Mickten wurde 1996 eröffnet und verfügt über eine moderne Hausbrauanlage. Unser Bier wird unfiltriert hergestellt und hat deshalb eine natürliche Trübung. Es ist für uns selbstverständlich, die Tradition zu pflegen und auszubauen. Aus diesem Grund überraschen wir Sie monatlich mit unserem Sonderbier. Tipp: Schauen Sie doch unserem Brauer bei einer Führung über die Schulter!





Herzlich Willkommen

im Ball- und Brauhaus Watzke



Herzlich willkommen *im Ball- und Brauhaus Watzke*. Dem Ursprung von vier Häusern der Watzkefamilie in Dresden. Jedes Haus hat seine eigenen Spezialitäten. Hausgebrautes Bier aus dem Ball- und Brauhaus in Mickten, frisch zubereitete Broilerspezialitäten am Goldenen Reiter, hausgeräucherte Delikatessen am Ring und handgefertigte Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Watzke Wurstküche. Kein Haus gleicht dem anderen. Doch eines ist ihnen allen gemein: Sie sind sächsisch, urig und ein Fest für Freunde der deftigen Hausmannskost und natürlich unserem hausgebrauten Bier. Hier wird Handwerk und Service mit viel Leidenschaft betrieben, das spürt und schmeckt man.

Wir kredenzen unseren Gästen neben unseren hausgebrauten "Bierdauerbrennern", dem *Watzke Pils* und dem *Altpieschner Spezial* jeden Monat frisch produziert eine besondere Spezialität für gaumenfreudige Entdecker. Je nach Saison gibt es ein besonderes Bier und eine ausgenommen exquisite Fleisch- oder Wurstspezialität, die von unseren Brauern, Fleischern und Köchen aufeinander abgestimmt werden. Also immer wieder ein guter Grund vorbeizuschauen!

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
und wohl bekomms!

Typisch Dresden
- Typisch Watzke





HAUSBRAUEREI



Dresden ist schön im Watzke ...

Am wunderschönen Micktener Elbbogen wird das süffige Watzke Bier von unseren Brauern mit viel Leidenschaft und Liebe kreiert. Von hier aus liefern sie es persönlich in alle Watzkehäuser. Nur die besten Rezepturen werden Ihnen bei uns serviert: Das herbe Watzke Pils, das süffige Altpieschner Spezial mit leichter Karamellnote und die stetig wechselnden Monatsbiere. Frisch gezapft kommt es auf Ihren Tisch. *Die Besonderheit:* Unser Bier ist unfiltriert. Die Hefe bleibt im Bier - das ist auch der Grund für die natürliche Trübung unseres frisch gebrauten Gerstensaftes.

Watzke Bier

Watzke Pils _A		
Watzke Altpieschner Spezial _A		
Watzke Monatsbier _A	0,3l	3,80 €
<i>Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert</i>	0,5l	5,10 €

Watzke Bier _A im Maßbierkrug		
<i>Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert</i>	1,0l	9,60 €

Watzke Dreier-Pfiff _A		
<i>Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten</i>	0,3l	4,30 €

Watzke Bier für Zuhause

Watzke Party-Fass		
<i>Gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl</i>	5,0l	25,50 €

Watzke Bier im Siphon	1,0l	22,40 €
<i>Gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl</i>	2,0l	28,30 €
	3,0l	35,90 €

Nachfüllung	pro 1,0l	4,40 €
-------------	----------	--------

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

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





Der Watzke Kalender

Monatsbier

2024

Monatswurst

PORTER - tiefschwarzes obergäriges Bier mit feinen Noten von dunkler Schokolade und Kaffee

01

KNOBLAUCHBOCKWURST MIT RÄUCHERKÄSE UND KRÄUTERN mit gelbem Erbspüree

BOCKBIER - helles untergäriges Starkbier mit einer ausgeprägten Vollmundigkeit und einer angenehmen Hopfenbittere

02

GRÜTZWURST mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

FRÜHLINGSMÄRZEN - malzbetontes untergäriges Lagerbier mit feiner Hopfennote

03

RINDSBRATWURST NACH ART STROGANOW mit Kräuterreis und Zwiebelrahmsauce

GEHEIMBIER - so geheim, dass selbst der Brauer das Rezept erst in letzter Minute aus dem Safe holen wird

04

KASSLER - SENF - WOLLWURST auf rahmiger Kartoffel-Gemüse-Pfanne

MAIBOCK - untergäriges Starkbier, mit Getreidenoten und einer angenehmen Hopfennote

05

FEINE SPARGELBRATWURST an cremigem Bärlauchrisotto

DRESDNER HELL - helles, schlankes Bier mit leichter Malz- und Hopfennote

06

CHILI - PAPRIKA - FLEISCHKÄSE mit Tomatensalat und Fladenbrot

SOMMERBIER - obergäriges Sommerbier mit fruchtigen Nuancen

07

PIZZABRATWURST mit Kartoffel - Gurken - Salat

WEIZEN HELL - goldgelbes Weizen mit feiner Süße, fruchtigen Noten und eleganter Rezenz

08

BACONBRATWURST MIT DATTELN UND ZIEGENKÄSE dazu sommerlicher Bulgursalat

SOMMERHOPFEN - goldgelbes Vollbier mit feinherb, fruchtigen Hopfennoten

09

GYROSFLEISCHKÄSE gereicht an hausgemachtem Zatziki und Olivendrillingen

FESTBIER - erfrischendes Vollbier, vollmundig im Geschmack, mit angenehmer Bittere

10

KÜRBIS - INGWER - BRATWURST mit Kräuterspätzle und feiner Rahmsauce

ROTBIER - ziegelrotes Vollbier fruchtig leicht im Antrunk, leichte Bitterkeit im Abgang

11

WILDBRATWURST MIT PREISELBEEREN mit Rotkraut und böhmischen Knödeln

HONIGBRÄU - Vollbier mit einer dezenten Hopfennote und echtem Honig gebraut

12

SCHWARZWURZEL - HONIG - BRATWURST mit Kartoffelstampf nach Bauernart



Watzke Woche

im Ball- und Brauhaus Watzke

MONTAG - Burgertag A1,E,G,J,15

ofenwarmes Fladenbrot, bestrichen mit Kräuter-Knoblauch-Schmand, belegt mit geschmorten Fetzen von der Haxe, Zwiebeln und hausgemachter BBQ-Soße, gereicht mit Weißkohl-Möhren-Rohkost, dazu 0,3 Liter Watzke Bier_A bzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9}, Fanta_{1,3}, Sprite₃ oder Tafelwasser

- Nur solange der Vorrat reicht! -

18,90 €

DIENSTAG - Maßbiertag

für alle die wollen oder können - eine Maß Watzke Bier_A (1 Liter)

8,50 €

MITTWOCH - Schnitzeltag A1,C,G,I,J,2,11

paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, knusprig gebraten, gefüllt mit Kochschinken aus *Watzkes Wurstküche*, Gouda und Gewürzgurke an gebackenen Kartoffelstäbchen und Weißkraut-Möhren-Rohkost, dazu 0,3 Liter Watzke Bier_A bzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9}, Fanta_{1,3}, Sprite₃ oder Tafelwasser

- Nur solange der Vorrat reicht! -

20,90 €

DONNERSTAG - Brauertag

Hier genießen Sie günstig!

0,3 Liter - 3,50 €

Alle Watzke Biere_A zum Sonderpreis

0,5 Liter - 4,80 €

DONNERSTAG - Bierkutschertag A,G,J

gebratenes Schweinenackensteak (250 g) aus der Biermarinade, Backkartoffel mit Kräuter-Knoblauch-Schmand und Schmorzwiebeln, dazu ein 0,3 l Watzke Bier_A bzw. 0,2 l Coca Cola_{1,3,9}, Fanta_{1,3}, Sprite₃ oder Tafelwasser

- Nur solange der Vorrat reicht! -

19,90 €

FREITAG - Fassbiertag

5 Liter Watzke Bier_A zum Selberzapfen

38,50 €



Vorspeisen und Kleinigkeiten zum Bier

appetizers and snacks for a beer

Ofenfrische Brezel ^{A1,G}

oven fresh pretzel

2,50 €

Watzkes Bierstange ^{A1-A3,E,G}

large wholegrain breadstick

4,50 €

auch wahlweise mit

dishes also optionally with:

... eine Portion Butter_G oder Frischkäse_G

... with butter or cream cheese

1,50 €

... eine Kugel Owatzker_G

... with a scoop owatzker

1,90 €

Watzkes Brotkorb ^{2,3,A1,A2,G,H3}

mit Treberbrot, Brezel und Baguette

dazu wahlweise Butter_G oder Frischkäse_G

bread basket with dark bread, fresh pretzel and baguette

served with butter or cream cheese

6,90 €

Watzkes Bierbeißer ^{A1,G,I,J,X,3,15}

aus der *Watzke Wurstküche* gereicht mit einer Brezel_{A1,G}

homemade Bierbeißer - smoked sausage - from our Watzke Wurstküche served with a pretzel

7,90 €

Hausgemachtes Würzfleisch (300g) ^{A1,A2,D,F,I,J,1}

vom Hähnchen mit Champignons, gratiniert mit Käse,

dazu Toast und Zitronenecke

homemade chicken ragoût - roasted chicken pieces in a mushroom sauce, gratinated with cheese and served with toast and lemon wedge

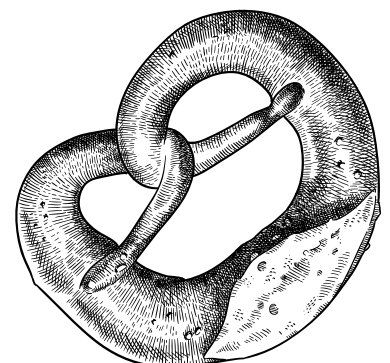
9,90 €

Ein Paar Weißwürste nach "Münchner Art" ^{A1,C,FG,J,K,L,M,2,3,7,11}

aus *Watzkes Wurstküche*, im Wurzelsud mit Brezel und süßem Senf serviert

a pair of white sausages "munich style" from our Watzke Wurstküche in a broth, served with pretzel and sweet mustard

9,90 €





Vorspeisen und Kleinigkeiten zum Bier

appetizers and snacks for a beer

Sächsische Kartoffelsuppe ^{A1,A3,H3,I,L} vegetarisch

geschnippeltes Wurzelgemüse samt Kartoffeln sacht geköchelt
und mit allerlei Gewürzen abgeschmeckt, gereicht mit ofenfrischem Treberbrot

*saxon potato soup - chopped root vegetables and potatoes gently simmered,
seasoned with all kinds of spices, served with oven fresh dark bread*

klein - 6,90 €

groß - 9,50 €

... wahlweise mit *optionally with:*

... Dresdner Würstchen ^{2,3,7,15,G,I,J,7} aus *Watzkes Wurstküche*

klein - 8,40 €

... *homemade dresden sausages "vienna style" from our Watzke Wurstküche*

groß - 12,00 €

Owatzker - angemachter Camembert ^{2,11,A1,A3,C,G}

mit Butter und Schmand, garniert mit Schnellgurken und Salzgebäck,
dazu eine hausgebackene Brezel

*Owatzker - camembert cheese with butter and sour cream, garnished with gherkins
and savoury snacks served with a home-baked pretzel*

13,50 €

Watzke Wurstsalat* ^{A1,A2,G,H3,I,J,2,3,7,15}

feine Streifen vom hausgemachten Fleischkäse aus *Watzkes Wurstküche*,
angerichtet mit Zwiebeln und Gewürzgurke, mariniert mit Senftunke,
dazu reichen wir frisches Treberbrot und Butter

*Watzke sausage salad - fine strips of homemade meat loaf from the Watzke Wurstküche,
arranged with onions and gherkins, marinated with mustard sauce, served with dark bread
and butter*

13,90 €

Bunter Linsensalat* ^{A1,F,L,C,F,G,J,K,M,2,3,7,11}

verfeinert mit knackigem Gartengemüse und Edamame Sojabohnen,
abgeschmeckt mit Koriander, Kreuzkümmel und weißem Balsamico
dazu zwei gebackene Weißwürste nach "Münchner Art" aus *Watzkes Wurstküche*
mit süßem Senf

*mixed lentil salad - refined with garden vegetables and edamame soybeans,
seasoned with coriander, cumin and white balsamic vinegar, served with two
baked "munich style" white sausages from Watzkes Wurstküche and sweet mustard*

15,90 €



Salate

salads

Watzkes Gurkensschüssel *vegan*

hausgemachte Schnellgurken mit allerlei Gewürzen

homemade gherkins refined with spices

4,90 €

Pieschner "Elbwiese" *vegetarisch*

A1,A2,C,H3,I,J

knackige Blattsalate der Saison mit allerlei Gartengemüse
und Hausdressing, dazu ofenfrisches Treberbrot

seasonal leaf salads with all kinds of garden vegetables

and house dressing, served with dark bread

klein - 8,90 €

groß - 14,90 €

wahlweise mit

optionally with

... gebratenen Tranchen von der Hähnchenbrust


... roasted chicken breast slices

klein - 13,80 € / groß - 19,80 €

... Kochschinken aus *Watzkes Wurstküche*, Käse und Ei C,G,I,J,1,2,7

... cooked ham from our Watzke Wurstküche, cheese and egg

klein - 14,80 € / groß - 20,80 €

... panierten Stücken vom Feta-Käse A1,C,G  *vegetarisch*

... breaded feta cheese pieces

klein - 16,80 € / groß - 22,80 €

Watzkes Caesar Salad A1,C,D,EG,J

gezupfte Blätter vom Römersalat, mit Caesardressing mariniert,
dazu Parmesanhobel, Brezencroutons und gebratene Tranchen
von der Hähnchenbrust

plucked romaine lettuce leaves, marinated with Caesar dressing,

served with parmesan slices, pretzel croutons and braised chicken breast slices

19,80 €





Herzhaftes aus der Watzkeküche

hearty dishes from Watzke

Watzkes Monatswurst

jeden Monat eine neue Wurstkreation aus der *Watzke Wurstküche*

passend zur Jahreszeit und abgestimmt auf unser Monatsbier.

Entnehmen Sie das Angebot aus unseren Aushängen,
dem Wurstkalender oder fragen Sie einfach unser Servicepersonal

every month a new sausage creation from the Watzke Wurstküche to match the season and our beer of the month. Take the offer from our advertisements, the sausage calendar or simply ask our service staff

13,90 €

Hausgemachter Fleischkäse* C,G,I,J,2,3,4,7,11,15

aus der *Watzke Wurstküche*, serviert mit Kartoffel-Gurken-Salat,
Weißkraut-Möhren-Rohkost und einem Setzei

homemade meat loaf from Watzke Wurstküche, served with potato cucumber salad, coleslaw and a fried egg

14,90 €

Watzkes Nr. 1 A1,G,I,J,L,2,3,7,9,15

unsere Beste aus der *Watzke Wurstküche*

prämierte Kalbsbratwurst mit hausgemachter Currysauce,
dazu reichen wir Pommes frites und Weißkraut-Möhren-Rohkost

our best from the Watzke Wurstküche - awarded veal sausage with homemade curry sauce, french fries and coleslaw

15,90 €



EIGENE HERSTELLUNG

Schon gewusst? - in unserem Restaurant *Watzke Wurstküche* am Dr. Külz-Ring unterhalten wir außerdem eine Fleischerei, die uns mit allerlei hausgemachten Delikatessen aus Fleisch und Wurst versorgt. Achten Sie auf unser - *Watzke Wurstküche* - da wissen Sie woher es kommt. Und das Beste daran: Wenn wir Sie von unseren Kreationen überzeugt haben, können Sie auch einiges davon bei uns aus der Kühltheke erstehen und mit nach Hause nehmen.

Ein kleiner Vorgeschmack?

Hausgemachte Delikatessen im Glas wie unsere Feine oder Grobe Delikatessleberwurst, Watzkes Apfelschmalz, Frühstücksfleisch, Feine Tomatenleberwurst mit Oliven oder Watzkes Bratensülze

Wurstspezialitäten wie Bierbeißer, Rindsknacker, Blut- und Weißwürste und nicht zu vergessen unsere Kalbsbratwurst sowie die Monatswürste. Hinzu kommen noch einiges mehr an Erlesenem, das den Rahmen hier sprengen würde. Kommen Sie doch auf einen Sprung vorbei...



...WIR FREUEN UNS AUF SIE !



Herzhaftes aus der Watzkeküche

hearty dishes from Watzke

Eisbeinsülze*

A1,C,D,E,G,I,L, 2,11,15

mit würziger Remouladensauce angerichtet,
an pfannenfrischen Zwiebelbratkartoffeln und Gewürzgurke

*homemade pork-knuckle aspic with spicy remoulade sauce,
served with pan-fresh fried onion potatoes and pickle*

16,80 €

Watzkes Schweineschnitzel*

A1,C,G,J,2,3

paniertes Schweineschnitzel aus dem Rücken nach "Wiener Art",
dazu reichen wir Kartoffel-Gurken-Salat, Weißkraut-Möhren-Rohkost
und Zitronenecke

*breaded pork schnitzel from the back "viennese style", served with potato cucumber salad,
coleslaw and lemon wedge*

19,90 €

Steak au four*

A1,D,E,G,I,J,1

Schweinerückensteak mit hausgemachtem Watzke Würzfleisch überbacken,
dazu Buttererbsen, Pommes frites und eine Zitronenecke

*pork steak gratinated with homemade chicken ragoût and cheese,
served with buttered peas, french fries and a lemon wedge*

20,90 €

Knusprige Hinterhaxe vom Hausmetzger

A1,A3, 2,3,5,15

an Specksauerkraut, serviert mit einem Kartoffelkloß
crispy knuckle of pork served with sauerkraut and potato dumpling

Halbe Haxe - half knuckle of pork

18,90 €

Ganze Haxe - whole knuckle of pork

24,90 €

Rumpsteak_G

nach Belieben gebratenes Rumpsteak gebettet auf sommerlichem Schmorgemüse,
serviert mit Ofenkartoffel, Kräuter-Knoblauch-Schmand und Kräuterbutter

*rump steak roasted to order on summer braised vegetables,
served with baked potato, herb and garlic sour cream and herbal butter*

28,90 €



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



Vegetarische und Fischgerichte

vegetarian & fish dishes

Tomatisierte Paprikasuppe A1,C,E,G,I vegetarisch

mit Brezn-Croûtons

tomatised paprika soup with sprinkled pretzel croûtons

6,90 €

Bunter Linsensalat* A1,C,G,FL vegetarisch

verfeinert mit knackigem Gartengemüse und Edamame Sojabohnen,
abgeschmeckt mit Koriander Kreuzkümmel und weißem Balsamico

*mixed lentil salad refined with crunchy garden vegetables and edamame soybeans,
seasoned with coriander cumin and white balsamic vinegar*

10,90 €

Sommerlicher Pastateller A1,G vegetarisch

mit getrockneter Tomate, Paprika, Zwiebel

und Rucolapesto geschwenkte Linguine samt Parmesanhobel serviert

*summer pasta dish with dried tomatoes, paprika, onions and rocket pesto
served with linguine and parmesan shavings*

16,90 €

Ofenkartoffel G,J vegetarisch

mit Kräuter-Knoblauch-Schmand gefüllt

dazu servieren wir einen kleinen Salat

*baked potato filled with herb garlic sour cream
served with a small salad*

14,80 €

Gerichte auch wahlweise mit

dishes also optionally with:

... gebratenen Tranchen von der Hähnchenbrust

... roasted chicken breast slices

4,90 €

... panierten Stücken vom Feta-Käse A1,C,G  vegetarisch

... breaded feta cheese pieces

7,90 €

Fisch

fish dish

Räucherforelle A1,A2,D,G,J,L Fisch aus der Region

frische Räucherforelle *aus der Fischzucht Kotte in Stolpen,*

dazu reichen wir einen Salatstrauß, frisches Treberbrot,
Butter und Meerrettich

*fresh smoked trout from the Kotte fish farm in Stolpen,
served with a salad bouquet, fresh dark bread, butter and horseradish*

26,50 €



Desserts

desserts

Eiskaffee C,E,G,H,1

eine Kugel Milcheis mit Vanillegeschmack und Schlagsahne

one scoop of vanilla flavoured ice cream and whipped cream

6,20 €

Eisschokolade C,E,G,H,1

eine Kugel Milcheis mit Schokoladengeschmack und Schlagsahne

iced chocolate with chocolate flavoured ice cream and whipped cream

6,20 €

Gemischtes Eis mit Schlagsahne C,E,G,H,1

je eine Kugel Milcheis mit Vanille-, Erdbeer- und Schokoladengeschmack dazu

Schlagsahne

one scoop of vanilla, strawberry and chocolate flavoured ice cream topped with whipped cream

6,90 €

Hausgemachte Quarkkälchen* C,E,G,H1-H9,1,3,

nach sächsischem Rezept, in Zimtzucker gewälzt, dazu Milcheis mit Vanillegeschmack und hausgemachter Apfelstampf

homemade sweet dumplings, following the saxon recipe, rolled in cinnamon sugar,

served with vanilla flavoured ice cream and homemade mashed apples

7,90 €

Schwedeneisbecher A1,C,E,G,H,1

drei Kugeln Milcheis mit Vanillegeschmack, dazu Apfelstampf,

Eierlikör und Schlagsahne

three scoops of vanilla flavoured ice cream, served with mashed apples,

egg liqueur and whipped cream

8,50 €





Beilagen und Extras

Beilagen

zwei Scheiben frisches Treberbrot A1,A2,H - *two slices of fresh dark bread* 1,20 €

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

Weißkraut-Möhrensalat - *coleslaw* | Beilagensalat - *side dish salad*

Buttererbsen - *buttered peas* | Specksauerkraut - *bacon sauerkraut*

Pommes frites - *french fries* | Klöße - *potato dumplings*

Schmorgemüse - *braised vegetables* | Kartoffel-Gurken-Salat - *potato cucumber salad*

Zwiebelbratkartoffeln - *fried onion potatoes*

Extras

Kräuter-Knoblauch-Schmand | Kräuterbutter
herb sour cream / herb butter je Portion 1,50 €

Setzei
fried egg je Portion 1,20 €

Bratensauce | Hausdressing | Caesardressing
roast sauce / house dressing / ceasar dressing je Portion 1,50 €

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

Treberbrot - *für den Außer-Haus-Verzehr* -
dark bread with spent grains - take away je Laib 8,50 €

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 €



Unser Bier

Bei unseren Bieren handelt es sich um alte deutsche Bierstile, die nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut werden. Die Aromen, mit denen wir unsere Biere beschreiben, kommen ausschließlich von den verwendeten natürlichen Rohstoffen Wasser, Malz, Hopfen und Hefe.

Wasser hat zwar kein Aroma, ist aber für die Ausprägung der einzelnen Aromen in den unterschiedlichen Bierstilen mitverantwortlich. 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.



Das Watzke Pils

Sein sehr schön feinporiger, weißer Schaum und die leicht opale strohgelbe Farbe wecken die Erwartung auf einen erfrischenden Schluck Heimat. Der Erfolg eines guten Pils-Bieres liegt im Wasser und in der getroffenen Auswahl an Hopfen. Die Aromen des Hopfens sind vielfältig und können von Zitrusnoten über Gras und Blumen bis zu Düften des Holunders und Cassis gehen. 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. Diese Aromen werden auch bei unserem ersten Schluck bestätigt. 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. Im Abgang verstärkt sich diese Bittere bis hin zu einem trockenen Mundgefühl, das zum Weitertrinken anregt. Unsere Empfehlung: Ein kleines Pils pur als Aperitif oder mit einem Spritzer Aperol; perfekt zu Salaten, Geflügelgerichten und Pasta.

Stammwürze: 12,8° Plato / Alkoholgehalt: 5,0 Vol. %

Das Altpieschner Spezial

Sein kompakter beiger Schaum und seine warme bernsteinfarbene Ausstrahlung wecken in uns die Erwartung auf ein gehaltvolles Bier. Dieses Bier von hier, aus einer der Kornkammern Europas, ist sehr dem Malz zugehen. Malz, als Seele des Bieres, hat sehr viele angenehme Aromen. Diese gehen von Schokolade über Nougat, von geröstetem Brot über Karamell bis ins Nussige. Und genau das ist es auch, was wir riechen. Angenehme nussartige und karamellige Noten, gepaart mit Nougat und einem rundum harmonischen Gefühl, das richtige Bier ausgewählt zu haben. Beim Trinken erleben wir ein Fest der Aromen des Malzes. Im Antrunk durchaus etwas spritzig, im Mundgefühl sehr rund und warm. Karamellig, kaffeeartig mit Nuss und Nougat, angenehm süß mit einer leichten Bittere, die nicht störend im Abgang wirkt. Dieser ist angenehm süß mit einem Hauch von Röstaromen, was den Wunsch auf etwas Süßes weckt. Dazu empfehlen wir Sauerbraten, Wildgerichte und Steak.

Stammwürze: 13,5° Plato / Alkoholgehalt: 5,2 Vol. %

Hans Wächtler, Biersommelier





Watzke Bier & Alkoholfreies

beer & soft drinks






Watzke Bier

Watzke Pils _A <i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,3 l - 3,80 € 0,5 l - 5,10 €
Watzke Altpieschner Spezial _A <i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,3 l - 3,80 € 0,5 l - 5,10 €
Watzke Monatsbier _A <i>hausgebraut und unfiltriert</i>	0,3 l - 3,80 € 0,5 l - 5,10 €
Watzke „Dreier-Pfiff“ _A <i>Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten!</i>	0,3 l - 4,30 €
Watzke Bier _A im Maßkrug <i>hausgebraut und unfiltriert</i>	1,0 l - 9,60 €
Watzke Bier _A im Tischfaß <i>hausgebraut und unfiltriert</i>	5,0 l - 41,00 €

Alkoholfreie Biere

Radeberger _A Pilsner <i>Alkoholfrei</i>	0,33 l - 4,20 €
Clausthaler Radler <i>Alkoholfrei</i>	0,33 l - 4,20 €
Schöffelhofer _{A1, A3} Weizen <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l - 5,10 €

Alkoholfreies

Tafelwasser <i>spritzig oder still</i>	0,2 l - 2,40 € 0,4 l - 4,20 €
Oppacher Mineralquelle <i>medium oder still</i>	0,25 l - 3,10 € 0,75 l - 6,90 €
Himbeerbrause _{1,2,4,11}	0,3 l - 3,50 € 0,5 l - 5,30 €
Tonic Water ₁₀ , Bitter Lemon _{3,10} , Ginger Ale ₁	0,25 l - 3,40 €
 Coca-Cola _{1,3,9}	0,2 l - 3,10 €
 Fanta _{1,3}	0,4 l - 5,10 €
 Sprite ₃	
 Coca-Cola zero _{1,3,4}	0,33 l - 3,90 €
 lift® Apfelsaftschorle ₁	0,2 l - 3,10 € 0,4 l - 5,10 €
fuzetea ® Schwarzer Tee, Zitrone ₂	0,2 l - 3,10 € 0,4 l - 5,10 €
ViOBIO LIMO ® Zitrone-Limette ₂	0,3 l - 3,90 €
ViO ® SCHORLE Rhabarber Johannisbeere	0,3 l - 3,90 €
Fruchtsäfte, Nektare VON HEIDE	0,2 l - 3,20 € 0,4 l - 5,90 €
<i>Orange, Kirsch, Banane, KiBa, Apfel</i>	
Fruchtsaftschorle	0,2 l - 3,10 € 0,4 l - 5,10 €





Heißgetränke

hot drinks

Heißgetränke

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 €
Heiße Schokolade _{E,G} mit Sahne	4,50 €

Verschiedene Teesorten von **Eilles**

Eine Selektion aus den besten Teegärten der Welt. Exzellenter Tee zu jeder Zeit, ausgewogen und gleichbleibend gut im Geschmack. Wir bieten im Watzke verschiedene Teesorten für jede Vorliebe...

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 mit intensivem Aroma und zartem Duft, enthält mit voller Blüte und unverfälschtes Aroma

Assam

kräftig-würziger Qualitätstee mit dunkelbrauner Tassenfarbe

Grüner Tee

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





Wein

wine

Weißwein

Hausschoppen

Entdecken Sie unseren feinen Hauswein, eine harmonische Ergänzung zu einer Vielzahl von Gaumenfreuden. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Trauben und mit feinem Geschmack ist er stets der passende Begleiter zu Ihrem Essen.

0,2 l - 5,90 €

0,5 l - 14,50 €

Proschwitz für Watzke Weißweincuvée

Schloß Proschwitz/Sachsen; mit einem bunten Strauß an floralem Aromen und eleganter Leichtigkeit, trocken - dry

0,2 l - 8,70 €

0,75 l - 31,50 €

Sissi & Franz

Weingut Hammel & Cie, Pfalz; Cuvée aus Rivaner, Silvaner & Scheurebe, Aromen von Äpfeln, Birnen und Grapefruit, aromatisch, dichte Frucht, lieblich - sweet

0,2 l - 6,90 €

0,75 l - 24,50 €

Riesling - Einblick N°1

Weingut Köwerich; Riesling, leicht, spritzig harmonisch, Bukett von Pfirsichen, halbtrocken - semidry

0,2 l - 8,80 €

0,75 l - 31,50 €

Grüner Veltiner - Sandgrube 13

Winzer Krems, Kremstal (Niederösterreich); leuchtend gelbe Platinfarbe, elegant trockenes Geschmacksbild mit feinsten Balance, Anklänge von Apfel, trocken - dry

0,2 l - 7,50 €

0,75 l - 26,50 €





Wein

wine

Roséwein

Hausschoppen

Entdecken Sie unseren feinen Hauswein, eine harmonische Ergänzung zu einer Vielzahl von Gaumenfreuden. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Trauben und mit feinem Geschmack ist er stets der passende Begleiter zu Ihrem Essen.

0,2 l - 5,90 €

0,5 l - 14,50 €

Sissi & Franz rosé

Weingut Hammel & Cie, Pfalz; Cuvée aus Portugieser, Dornfelder & Spätburgunder; Aromen von Kirsche, Granatapfel und Veilchen, viel Charme und ein langer Nachhall; lieblich - sweet

0,2 l - 6,90 €

0,75 l - 24,50 €

Proschwitz für Watzke Rosé

Schloß Proschwitz/Sachsen; belles Rosé, feine Waldbeeraromen, wunderschöner Trinkfluss; trocken - dry

0,2 l - 8,70 €

0,75 l - 31,50 €

Rotwein

Dunkelgraf

Weinkellerei Hohenlohe, Baden-Württemberg; sehr gehaltvoller, vielschichtiger, im Eichenfass gereifter Qualitätswein; Cuvée mit intensiver Farbe, feine Beerennoten und vollmundigem Schmelz; trocken - dry

0,2 l - 7,10 €

0,75 l - 24,90 €

Weinschorle

weiß, rosé, rot

0,2 l - 4,90 €

Sekt

Watzke Sekt Hausmarke

Jahrgangssekt; trocken oder halbtrocken dry or medium dry

0,1 l - 4,90 €

0,75 l - 29,50 €





Cocktails, Spirituosen & Co.

cocktails, spirits & co.

Biercocktails

Bier Royal <i>Crème de Cassis₁, Red Orange₁, Sekt und Watzke Pils_A</i>	0,3l - 6,90 €
Limettentraum <i>Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Triple Sec und Watzke Pils_A</i>	0,3l - 6,90 €
Aperol-Pils <i>Aperol, Watzke Pils_A und Zitronensaft</i>	0,25l - 6,20 €
APS-Spritz <i>Aperol, Altpieschner Spezial_A, Zitronenlimonade und Orangenscheibe</i>	0,25l - 6,20 €

Whisky/Whiskey

im Bugatti Kelch

2 cl / 4 cl

Blended Irish Whiskey <i>Jameson Crested Ten₁</i> 40 Vol. -%	4,70 € / 8,90 €
-------------------------------------------------------------------------------	-----------------

Korn / klare Brände

2 cl / 4 cl

Moskovskaya Wodka 40 Vol. -%	3,50 € / 6,50 €
Malteser Aquavit 40 Vol. -%	3,50 € / 6,50 €
Linie Aquavit 41,5 Vol. -%	3,50 € / 6,50 €

Longdrinks & Aperitifs

mit 4 cl Spirituosen

Havana Club Cola _{1,3,9}	0,25 l - 7,90 €
Wodka Cola _{1,3,9} <i>mit Moskovskaya Wodka</i>	0,25 l - 7,90 €
Wodka Bitter Lemon _{3,10} <i>mit Moskovskaya Wodka</i>	0,25 l - 7,90 €
Campari Soda ₁	0,25 l - 7,90 €
Campari Orange	0,25 l - 7,90 €
Aperol Spritz	0,25 l - 8,50 €
Gin Tonic ₁₀ <i>mit Tanqueray Gin</i>	0,25 l - 8,90 €

Bitter & Kräuterhalb bitter

2 cl / 4 cl

Becherovka 38 Vol. -%	3,50 € / 6,50 €
Ramazotti 30 Vol. -%	3,50 € / 6,50 €
Fernet Branca 39 Vol. -%	3,50 € / 6,50 €

Likör

2 cl / 4 cl

Baileys Irish Cream _{1,9,G} 17 Vol. -%	3,50 € / 6,50 €
----------------------------------------------------	-----------------





Spirituosen aus der Region

regional spirits

Mitten in Moritzburg, der Jagdresidenz der Kurfürsten von Sachsen, befindet sich das "Genusshaus Prinz von Sachsen" mit der Brennerei, Brauerei, Gastwirtschaft und Hofladen. Mit den vielfältigen Genüssen erinnern wir an Kurfürst August den Starken von Sachsen. Der Kurfürst war auch ein Genussmensch, der gutes Essen, edle Getränke und angenehme Gesellschaft sehr zu schätzen wusste.

In seiner Manufaktur knüpft Nils Prinz von Sachsen an die Genusstradition seiner Vorfahren an. Für seine Destillate verarbeitet er hochwertige, regionale und seltene Obstsorten zu erstklassigen Bränden und Likören. Intensive Aromen begeistern Kenner und Laien gleichermaßen.



Watzkes Obstbrand

2 cl / 4 cl

Destillate Prinz von Sachsen

Watzkes Obstwasser 3,90 € / 7,50 €

Obstbrand aus Apfel,

Birne & Traube

40 Vol.-%

Schwarzer Johannisbeerlikör 3,90 € / 6,90 €

25 Vol.-%

Watzkes Kräuterspirituose

2 cl / 4 cl

Watzkes Hopfendropp'n 3,50 € / 6,50 €

Milde Kräuterspirituose - 40 Vol.-%

Watzkes Bierbrände

2 cl / 4 cl

Watzke Bier veredelt von 3,90 € / 7,50 €

Destillate Prinz von Sachsen

Rauchbierbrand_A 38 Vol.-%

Weizenbierbrand_A 38 Vol.-%

Honigbräubrand_A 38 Vol.-%

Weizenbockbrand_A 38 Vol.-%

India Dark Ale Brand_A 38 Vol.-%

Maibockbrand 38 Vol.-%

Unsere Bierbrände zum Mitnehmen

Watzkes Hopfendropp'n 0,35l 20,50 €

Watzke Obstwasser 0,35l 27,50 €

Watzke Bierbrände_A 0,35 l, verschiedene Sorten (siehe oben) 27,50 €

Watzke Bierbrände_A in edler Holzgeschenkebox
4 verschiedene Sorten je 4 cl 38,50 €



Watzke für zu Hause

watzke merchandise

Watzke Siphons	1,0 l	22,40 €
gefüllt mit Watzke Bier _A Ihrer Wahl	2,0 l	28,30 €
	3,0 l	35,90 €
<hr/>		
Watzke Party-Fass		25,50 €
5 Liter gefüllt mit Watzke Bier _A Ihrer Wahl		
<hr/>		
Watzke Bierseidel		4,60 €
0,3 Liter		
<hr/>		
Watzke Bierseidel		5,20 €
0,5 Liter		
<hr/>		
Watzke T-Shirt		25,- €
<hr/>		
Watzke Regenschirm		16,50 €
... oder als Leibschirm zum Wiederbringen		0,00 €
<hr/>		

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

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

Kennzeichnungspflichtige Allergene

A) Glutenhaltiges Getreide Weizen ₁ , Roggen ₂ , Gerste ₃ , Hafer ₄ , Dinkel ₅ , Kamut ₆ , Hybridstämme ₇	F) Soja und Sojaerzeugnisse G) Milch und Milcherzeugnisse H) Schalenfrüchte Mandel ₁ , Haselnüsse ₂ , Walnüsse ₃ , Pistazien ₄ , Macadamianüsse ₅ , Cashewnüsse ₆ , Pekannüsse ₇	J) Senf und Senferzeugnisse K) Sesam und Sesamerzeugnisse L) Schwefeldioxid und Sulfid M) Lupine und Lupinerzeugnisse
B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	N) Weichtiere	X) Flüssigraucharoma
C) Eier und Eierzeugnisse	I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse	
D) Fisch und Fischerzeugnisse		
E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		

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

Watzke – ein Stück Dresdner Geschichte

Das Ball- & Brauhaus Watzke blickt auf eine über hundertjährige Geschichte zurück - Aufbau, Abriss, Neuaufbau, Theater und Lager – genießen Sie hausgebrautes Bier und sächsische Köstlichkeiten in einem der traditionsreichsten und schönsten Brauhäuser Dresdens.

Wie alles begann:

1838 erwirbt der Branntweinbrenner Karl Josef Watzke eine Schankwirtschaft im Dresdner Ortsteil Pieschen und erhält eine Konzession für Bier, Branntwein und Wein.

Sein Sohn, Paul Watzke, reagiert auf die stetig steigende Nachfrage, es folgen der Abbruch des alten Hauses und der Aufbau des Ballhauses Watzke im Jahr 1898. In den nun folgenden Jahren hat das Haus viel erlebt, es war Soldatenlazarett, Varietè-Theater und Lagerhalle für HO-Sportartikel.



1993 wird „das Watzke“ aufwändig und denkmalgerecht saniert und im Erdgeschoss eröffnet 1996 eine Hausbrauerei mit angeschlossenen Gasträumen und im Obergeschoss erstrahlt der Ballsaal in altem Glanz. Das Haus feiert seine Wiedereröffnung als „Ball- und Brauhäus Watzke“.



Besuchen Sie uns in Mickten oder in einem unserer Ausschänke:

Watzke am Goldenen Reiter: eröffnet im März 2005 und Watzke am Ring: eröffnet im April 2012

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



*Ball- und Brauhaus Watzke
Kötzschenbroder Straße 1, 01139 Dresden
Tel: 0351 85 29 20 / E-Mail: info@watzke.de*



*Watzke am Goldenen Reiter
Hauptstraße 1, 01097 Dresden
Tel: 0351 81 06 820 / E-Mail: hauptstrasse@watzke.de*



*Watzke am Ring
Dr.-Külz-Ring 9, 01067 Dresden
Tel: 0351 20 52 43 81 / E-Mail: amring@watzke.de*



*Watzke Wurstküche
Dr.-Külz-Ring 11, 01067 Dresden
Tel: 0351 48 61 99 33 / E-Mail: wurstkueche@watzke.de*



www.watzke.de