



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



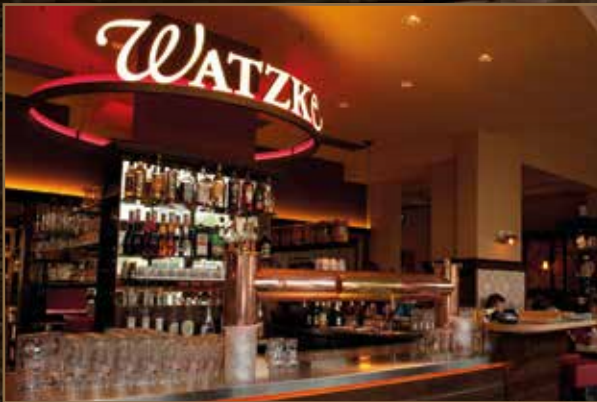


WATZKE

Am Ring

Das Watzke am Ring

Seit Anfang April 2012 kann man das hausgebraute Stadtbier nun auch mitten im Zentrum Dresdens genießen. Das Besondere dieses Restaurants ist der eigene Räucherofen, in welchem heiß und kalt geräuchert wird.



Auf über 130 Plätzen im Innenraum des Restaurants können unsere Gäste Platz nehmen, bei schönem Wetter locken weitere 150 Außenplätze auf der schönen Sonnenterrasse vor dem Brauereiausschank.

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 Watzke am Ring



Herzlich Willkommen *im Brauereiausschank Watzke am Ring*. Einem von vier Häusern der Watzkefamilie. 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

Typisch Dresden - Typisch Watzke



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

0,3 l 3,80 €

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert

0,5 l 5,10 €

Watzke Bier_A im Maßbierkrug

Alle Watzke Biere sind hausgebraut und unfiltriert

1,0 l 9,60 €

Watzke Dreier-Pfiff_A

Alle 3 Watzke Biere zum Verkosten

0,3 l 4,30 €

Watzke Bier für Zuhause

Watzke Party-Fass

Gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl

5,0 l 25,50 €

Watzke Bier im Siphon

Gefüllt mit Watzke Bier_A Ihrer Wahl

1,0 l 22,40 €

2,0 l 28,30 €

3,0 l 35,90 €

Nachfüllung

pro 1,0 l 4,40 €

Watzke am Ring - Dr.-Külz-Ring 9 - 01067 Dresden

Tel.: 0351-20 52 43 81 - Mail: amring@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.



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

Am Ring

MONTAG - Watzkes Spareribs Tag 2,11,A,C,E,G,H,J,K,L,X

Sous Vide gegart | geräuchert | Coleslaw | Honey Barbecue Sauce | Ofenkartoffel

incl. 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! -

22,80 €

DIENSTAG - Maßbiertag

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

8,50 €

MITTWOCH - Schnitzeltag A1-A5,C,G

frisches Schweineschnitzel | Semmelbrösel | Rahmchampignons | Petersilienkartoffeln

incl. 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! -

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 - Pulled Pork Burger Tag 2,5,11,A,C,G,I,J,K,L,M,X

Fladenbrot | Honey-Barbecue-Sauce | Coleslaw | gebratene Zwiebeln | Jalapeños

incl. 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! -

18,90 €

SONNTAG - Rumpsteak Tag (280g) 3,7,G,I,J

Rumpsteak Sous-Vide gegart | Zwiebelconfit | hausgemachte Kartoffelspalten

incl. 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! -

26,90 €



Kleinigkeiten & Spezialitäten zum Bier

appetizers and specialities for a beer

Ofenwarme Brezel ^{A1,G,E}
oven-warm pretzel 2,50 €

Portion Kräuterbutter _G - *portion of herbal butter* 1,50 €

Portion Paprikafrischkäse _{G,X} - *portion of paprika cream cheese* 1,50 €

Portion hausgemachtes Zwiebelschmalz _{2,15,X} - *portion of homemade onion lard* 1,50 €

Gurkenschüssel _{2,J}
hausgemachte Schnellgurken
homemade gherkins 4,90 €

Brotkorb _{2,3,A1-A3,E,G,K}
Brezel | Baguette | Treberbrot | Zwiebelschmalz _{2,15,X}
bread basket - pretzel | baguette | dark bread | homemade pork dripping with onions 6,90 €

Spezialitäten aus unserer *Watzke Wurstküche*

Watzkes Bierbeißer _{2,3,4,7,15,A1,G,I,J,X}
Brezel
Bierbeißer - smoked sausage | pretzel 7,90 €

Ein Paar Weißwürste nach „Münchner Art“ _{2,3,7,A1-A5,C,E,E,G,I,J}
Wurzelsud | Gemüsestreifen | süßer Senf | Brezel
a pair of white sausages „munich style“ - rootbroth | vegetable strips | sweet mustard | pretzel 9,90 €

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 €

Watzkes Nr. 1 - Kalbsbratwurst _{2,3,7,11,A1,G,I,J,L}
Kartoffel-Gurkensalat
our best of the Watzke Wurstküche - veal sausage - potato cucumber salad 14,90 €

Kaltgeräucherter Fleischkäse* _{2,3,4,7,11,15,C,X}
Bratkartoffeln | Setzei | Coleslaw
cold-smoked meat loaf - fried potatoes | fried egg | coleslaw 15,50 €





Warme & kalte Vorspeisen

warm & cold appetizers

Watzkes Würzfleisch

1,A,D,F,G,H,I,J,L

Hähnchenfleisch | helle Weißweinsauce | geriebener Käse |

Toastbrot | Worcestersauce

homemade chicken ragout | light white wine sauce | grated cheese | toast | Worcester sauce

8,90 €

Watzkes Soljanka im Brotlaib

1,2,3,4,7,11,15,A1-A5,E,G,K,X

Salami | Zwiebelstreifen | Paprikastreifen | Gewürzgurkenstreifen |

Tomatenmark | Ajvar | Brühe | Süß-Sauer abgeschmeckt |

Kräuter-Knoblauchschand | Zitronenscheibe

sausage stew in a loaf of bread - salami | onion strips | paprika strips | gherkin strips |

tomato paste | ajvar | broth | sweet and sour seasoning | herb and garlic sour cream | lemon slice

10,50 €

Owatzker*

2,A,C,G,F,J,L,X

Camembert | Pilsner | Frischkäse | Schnellgurken | Blattsalat |

smoked Paprika | Brezel

Owatzker - Camembert | Pilsner | fresh cheese | gherkins | leaf salad | smoked paprika | pretzel

13,50 €

Watzkes Wurstsalat*

A,G,E,H,I,J,K,X

Fleischwurststreifen | Zwiebelstreifen | Käsestreifen geräuchert |

Gewürzgurkenstreifen | Senf-Vinaigrette | Blattsalat | Treberbrot

Watzkes sausage salad - sausage strips | onion strips | smoked cheese strips | gherkin strips |

mustard vinaigrette | leaf salad | dark bread

13,90 €

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 gesellt sich noch einiges mehr an Erlesenem, das den Rahmen hier aber sprengen würde.

Kommen Sie doch auf einen Sprung nach *nebenan* vorbei...




...WIR FREUEN UNS AUF SIE!





Vegetarisches und Veganes


vegetarian and vegan dishes


Watzkes Pflücksalat* ^{1,11,A,E,F,G,H,K}  **vegetarisch**
 Paprika | Gurke | Tomate | rote Zwiebeln | Mais | Blattsalat |
 Wasabi-Limettdressing | Treberbrot | Baguette
*Watzkes picked salad - paprika | cucumber | tomato | red onion | sweetcorn | lettuce | wasabi
 lime dressing | dark bread | baguette* 14,90 €

...wahlweise mit - optionally with
 ...Falafelbällchen ^{A1} - falafel balls 16,90 €
 ...Fetakäse ^G - feta cheese 18,50 €
 ...geräuchertem Lachs ^{D,K,X} - smoked salmon 22,90 €

Heiße Ofenkartoffel ^{G,I,L}  **vegetarisch**
 Kräuter-Knoblauchschand | Pflücksalat | Wasabi-Limettdressing
hot baked potato - herb and garlic sour cream | picked lettuce | wasabi lime dressing 14,80 €
 ...wahlweise mit - optionally with
 ...geräuchertem Lachs ^{D,K,X} - smoked salmon 23,90 €

Bulgursalat mit Falafel ^{A,C}  **vegan**
 getrocknete Tomate | rote Zwiebeln | frische Minze | Paprika |
 Lauchzwiebeln | Tomatenmark | Olivenöl
*bulgur salad with falafel - dried tomato | red onion | fresh mint | paprika | scallion |
 tomato paste | olive oil* 15,50 €

Veganer Gnocchiteller* ^{A,C}  **vegan**
 Rote-Bete-Gnocchis | Falafelbällchen | Frühlingszwiebeln | Paprika |
 Jalapeños | Rucola | Basilikumpesto
*vegan gnocchi plate - beetroot gnocchi | falafel balls | scallion | paprika |
 jalapeños | rocket salad | basil pesto* 16,90 €

Jackfruit-Bratwurst* ^{A,C,E,G,H,I,J,K}  **vegan**
 Sojadrink | Kartoffeln | Paprika | rote Zwiebeln |
 getrocknete Tomaten | Rucola
*jackfruit sausage - soya drink | potatoes | paprika | red onions |
 dried tomatoes | rocket salad* 18,50 €

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



Aus der hauseigenen Räucherei

from the in-house smokehouse

Geräucherte Haxensülze*

11,G,I,J,L,X

Altpieschner-Spezial-Gelatine | Gemüsestreifen | Gewürzgurkenstreifen |
Bratkartoffeln | Remoulade | Blattsalat

*smoked knuckle of pork jelly - Altpieschner Spezial gelatine | vegetable strips | gherkin strips |
fried potatoes | remoulade | leaf salad*

15,90 €

Geräucherte Rinderzunge*

15,G,I,J,L,X

in Butter geschwenkt | Rahmchampignons | Petersilienkartoffeln

smoked beef tongue - tossed in butter | cream mushrooms | parsley potatoes

16,90 €

Hausgeräucherte Haxenfleischpfanne*

2,15,A1-A5,C,G,I,J,X

Zwiebeln | Majoran | Biersauce | Coleslaw | hausgemachte Semmelknödel

*home-smoked knuckle of pork - onions | marjoram | beer sauce | coleslaw |
homemade bread dumplings*

16,90 €

Pulled-Pork-Burger

2,5,11,A,C,G,I,J,K,L,M,X

Schweinenacken | Fladenbrot | Honey-Barbecue-Sauce | Coleslaw |
gebratene Zwiebeln | Jalapeños | Criss Cuts

*pulled pork burger - pork neck | flatbread | honey barbecue sauce | coleslaw |
fried onions | jalapeños | criss cuts*

17,80 €

Spareribs - Sous-Vide gegart

2,11,C,G,J,L,X

Biermarinade | Honig-Barbecue-Sauce | Treberbrot | Coleslaw

spareribs - cooked sous vide - beer marinade | honey-barbecue-sauce | dark bread | coleslaw

18,90 €

Watzkes kalter Räucherteller

1,2,3,4,5,11,15,A1-A5,D,G,J,L,X

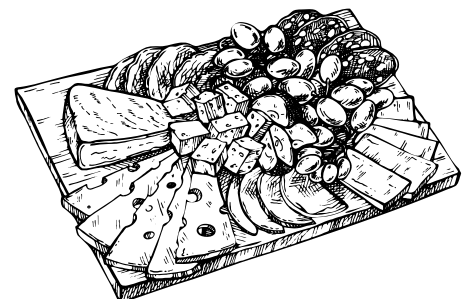
ab 15:00 Uhr für Sie bestellbar

Bierbeißer | Edamer | Rinderzunge | Schweinelendchen |
Haxensülze | Leberwurst | Owatzker | Wurstsalat | Remoulade |
Schnellgurken | Blattsalat | Brezel | Baguette | Treberbrot | Kräuterbutter

*Watzkes cold smoked plate - Bierbeißer | Edam cheese | beef tongue | pork loin | knuckle of pork jelly |
liver sausage | Owatzker | sausage salad | remoulade | gherkins | leaf salad | pretzel | baguette |
dark bread | herb butter*

18,90 €

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





Aus Topf und Pfanne

from pot and pan

Watzkes Rostbrätl ^{I,J,L,X}

Schweinenackensteak | Senf-Bier-Marinade |
hausgeräucherte Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln | Coleslaw
*Watzkes steak - pork neck steak | mustard-beer marinade | home-smoked braised onions |
fried potatoes | coleslaw*

16,90 €

Gefüllte Hähnchenbrust im Baconmantel ^{A1-A5,G,X}

Fetakäse | getrocknete Tomaten | Rosmarin |
Knoblauchpasta | Mozzarellakügelchen | Rucola
*filled chicken breast wrapped in bacon - feta cheese | dried tomatoes |
rosemary | garlic pasta | mozzarella balls | rocket salad*

17,90 €

Steak au four* ^{A1-A5,G,I,J}

Schweinerückensteak | Würzfleisch | geriebener Käse |
Bratkartoffeln | Coleslaw | Worcestersauce
*Steak au four - pork loin steak | chicken ragout | grated cheese |
fried potatoes | coleslaw | worcester sauce*

20,90 €

Watzkes große knusprige Schweinshaxe ^{2,3,5,15,A1-A5,G,I,J,L,X}

Biersauce | Semmelknödel | Coleslaw | Senf oder Meerrettich
*Watzkes large crispy pork knuckle - beer sauce | bread dumplings |
coleslaw | mustard or horseradish*

24,90 €

Flammkuchen

tarte flambée

Flammkuchen Caprese ^{A1-A5,G}

Kräuter-Knoblauchschand | Mozzarellakügelchen | Tomatenwürfel |
getrocknete Tomaten | Basilikumpesto
*caprese tarte flambée - herb and garlic sour cream | mozzarella balls | diced tomatoes |
dried tomatoes | basil pesto*

12,90 €

Flammkuchen Elsass ^{2,3,A1-A5,G,X}

Kräuter-Knoblauchschand | geriebener Käse |
Speckwürfel | Lauch | Zwiebelwürfel
*alsace tarte flambée - herb and garlic sour cream | grated cheese |
diced bacon | leek | diced onion*

13,50 €

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



Dessert

dessert

Eiskaffee

8,9,A,C,E,F,G,H

Vanilleeis | Schlagsahne

iced coffee - vanilla ice cream | whipped cream

6,20 €

Eisschokolade

8,9,A,C,E,F,G,H

Milch | Kakao | Schokoladeneis | Schlagsahne

ice chocolate - milk | cocoa | chocolate ice cream | whipped cream

6,20 €

Quarkkälchencrème Brûlée

1,2,3,8,C,G,E,F,H

Cranberries | Vanilleeis | Apfelconfit | Schlagsahne

quarkball crème brûlée - cranberries | vanilla ice cream | apple confit | whipped cream

8,50 €

Baileyseisbecher

3,8,C,G

Schokoladeneis | Stracciatellaeis | Eisgenuss Kaffee | Schlagsahne | Baileys

bailey sundae - chocolate ice cream | stracciatella ice cream | ice cream coffee | whipped cream | Baileys

9,50 €

Apfelstrudel

8,A,C,E,F,G,H

Vanillesauce | Vanilleeis | Schlagsahne

applestrudel - vanilla sauce | vanilla icecream | whipped cream

9,50 €

Früchteisbecher

8,A,C,E,F,G,H

frische Früchte | Vanilleeis | Erdbeereis | Stracciatellaeis |

Schlagsahne | Himbeertopping

fruit sundae - fresh fruit | vanilla ice cream | strawberry ice cream | stracciatella ice cream | whipped cream | raspberry topping

9,50 €

Auswahl an Eis

Vanille_G, Schokolade_{8,A,C,E,F,G,H}, Erdbeere_{8,A,C,E,F,G,H}, Stracciatella_{A,C,E,F,G,H}

oder Eisgenuss Kaffee

choice of ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, stracciatella or ice cream coffee

je Kugel 2,10 €

...Kuchen zum Kaffee?

Bitte erfragen Sie unser wechselndes Kuchenangebot
bei unserem Servicepersonal

...cake for coffee? Please ask our service staff for our changing cake offer! Stück Kuchen - 4,50 €

...Portion frische Schlagsahne

...portion of fresh whipped cream

1,50 €





Beilagen und Extras

side dishes and extras

Beilagen

Kartoffeln | Bratkartoffeln | Kartoffelpüree | Semmelknödel | Pasta |

Criss Cuts | Rote Bete Gnocchi | Spirelli

*potatoes, fried potatoes, mashed potatoes, bread dumplings, pasta,
criss cuts, beetroot gnocchi, spirelli*

je Portion 4,50 €

Extras

Kräuter-Knoblauch-Schmand

herb garlic sour cream

je Portion 2,50 €

Setzei | Meerrettich | Honig-BBQ-Sauce

fried egg, horseradish, honey-BBQ-Sauce

je Portion 1,20 €

Bier- | Tomatensauce

beer sauce, tomato sauce

je Portion 1,20 €

Wasabi-Limettendressing

wasabi-lime-dressing

je Portion 1,50 €

Butter, Kräuterbutter

butter, herb butter

je 2 Stück 1,50 €

Coleslaw

coleslaw

je Portion 2,90 €

Rahmchampignons

cream mushrooms

je Portion 2,90 €

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 €

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. Sprite ₃	
 Coca-Cola zero _{1, 3, 9, 11}	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 <i>Orange, Kirsch, Banane, KiBa, Apfel</i>	0,2 l - 3,20 € 0,4 l - 5,90 €
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

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

Jahrgangsspekt
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 Spirituose

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 & Kräuterhalbbitter

2 cl / 4 cl

Becherovka 38 Vol. -%	3,50 € / 6,50 €
Ramazzotti 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	Paranüsse ₈ , Queenslandnüsse ₉	N) Weichtiere
C) Eier und Eierzeugnisse	I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse	X) Flüssigraucharoma
D) Fisch und Fischerzeugnisse		
E) Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse		

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

