



Die Gose

- Die Original Leipziger Bierspezialität

Was den Kölnern das Kölsch, das ist den Leipzigern die Gose. Die Bierspezialität unserer Stadt überrascht mit einem ganz individuellen Geschmack, denn neben Hopfen, Malz und Wasser werden beim Brauprozess Milchsäure und Koriander hinzugefügt. Daraus ergibt sich ihr besonders spritziger Charakter. Gose ist deshalb ein idealer Durstlöcher. Darüber hinaus eignet sie sich hervorragend zum Mixen: mit Echtem Leipziger Allasch, Himbeersirup, Kirschlikör oder Bananensaft.

Ihre Heimat hat die Original Leipziger Gose im Bayerischen Bahnhof gefunden. Hier wird sie nach alter Rezeptur sorgfältig gebraut, hier ist sie frisch am Zapfhahn zu finden oder stilecht abgefüllt in unserer nach historischen Vorlagen angefertigten Schmuckflasche. Wir sind stolz darauf, eine Tradition zu pflegen, die über Jahrhunderte zurückreicht. Und es ist unser Ziel, sie im 21. Jahrhundert fortzuführen und lebendig zu halten.

Gose ist eine der ältesten Biersorten der Welt. Ihre Ersterwähnung erfolgte im Jahr 1332, sie dürfte jedoch schon weitaus früher gebraut worden sein. Ihren Ursprung fand sie in der Harzstadt Goslar, ihr Name rührt von dem Flüsschen Gose her. Getrunken wurde sie jedoch in einem weiten Umkreis – und nachge-

braut. So „wanderte“ die Gose Richtung Osten, nach Anhalt und schließlich nach Leipzig. Fürst Leopold, der „Alte Dessauer“, soll es gewesen sein, der sie anno 1738 in unsere Stadt brachte.

Hier, in der aufstrebenden Messe- und Buchstadt, fand die Gose ihre zweite Heimat. Um 1900 war sie das meistgetrunkene Bier und avancierte zum „Leipziger Nationalgetränk“. Unzählige Histörchen rankten sich um sie und trugen ihren Ruf in alle Welt. Die Ereignisse des 20. Jahrhunderts hätten ihr beinahe den Garaus gemacht – doch das Traditionsbewusstsein der Leipziger war stärker. Zum Glück, denn so können wir die Gose heute noch genießen. Und statt Prosit „Goseanna!“ rufen.



Die Gose reifte früher in der charakteristischen flachbauchigen Langhalsflasche. Dabei stieg die obergärige Hefe nach oben und bildete im Flaschenhals einen Naturpfropfen, der die Flasche luftdicht verschloss und das Austreten der Kohlensäure verhinderte. Heute wird die Gose nach Ende des Reifeprozesses in diese besondere Flasche gefüllt und mit einem Porzellan-Bügel verschlossen.

Unsere nach historischen Vorlagen hergestellte Goseflasche gefüllt mit 0,75 l Original Leipziger Gose erhalten Sie für

9,90 €

Souvenir



Original Leipziger Gose

Ein obergäriges, moussierendes, säuerlich und leicht salziges Bier mit unverwechselbarem, einzigartigem Charakter. Gesundheitsfördernd, vitaminreich und nervenstärkend - wie schon die Werbung anno 1900 pries.

Original Leipziger Gose	0,3l	2,15
	0,5l	3,25

Original Leipziger Gose-Radler mit Zitronenlimonade ®	0,5l	3,25
--	------	------

Sonnenschein ®	0,3l	2,50
Original Leipziger Gose mit Waldmeister- oder Himbeersirup	0,5l	3,45

Leipziger Allasch-Gose	0,3l	3,70
Original Leipziger Gose mit 4 cl 38% vol. Echter Leipziger Allasch (Kümmellikör)		

Frauenfreundliche	0,3l	3,70
Original Leipziger Gose mit 4 cl 20% vol. Edelkirsch-Likör		

€

Schaffner - Bayerischer Bahnhof

Naturtrübes Pils

Nach Pilsener Brauart gebraut mit fein-herbem Charakter. Aromatisch und hervorragend bekömmlich - der besondere Biergenuss.

		€
Schaffner Naturtrübes Pils	0,3 l	2,15
	0,5 l	3,25

Kuppler - Bayerischer Bahnhof Weisse

Dunkle, naturtrübe, obergärige Hefe-Weißbier-Spezialität, erfrischend, vollmundig und harmonisch.

Kuppler Weisse	0,3 l	2,15
	0,5 l	3,25

Heizer - Bayerischer Bahnhof Schwarzbier

Eine süffige Bierspezialität nach altem Braurezept, würzig mit samt-schwarzer Farbe - ein echtes Bier-Erlebnis.

Heizer Schwarzbier	0,3 l	2,15
	0,5 l	3,25

€

Radler - Schaffner mit Zitronenlimonade ®	0,5 l	3,25
---	-------	------

Diesel - Schaffner mit Cola ①②	0,5 l	3,25
--------------------------------	-------	------

Hawaii - Kuppler mit Bananensaft	0,5 l	3,25
----------------------------------	-------	------

Schneider Leichtes Weizen	Fl. 0,50 l	3,25
2,5%vol. Bügelflasche		

Maisel's Weisse Alkoholfrei	Fl. 0,50 l	3,25
-----------------------------	------------	------

König Pilsener Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,70
----------------------------	------------	------

Vitamalz	Fl. 0,33 l	2,50
----------	------------	------



Unsere Biere



Frisch aus dem Backofen

Feine Suppen

Brauhaus-Zwiebelsuppe, ²⁷

dazu mit Bergkäse überbackenes Kartoffelbrot

Altdeutsche Kartoffelsuppe ⁷

mit Röstzwiebeln

Fruchtige Curryrahmsuppe

aus Geflügelbrühe mit gebratenem Garnelenspieß

Hausgemachte Gulaschsuppe ⁷

mit viel drin, dazu Sauerrahm und Kartoffelbrot

Ganzes warmes Kartoffelbrot

4,90 €

mit einer Auswahl an hausgemachten Brotaufstrichen:
Liptauer, Kräuterquark, Griebenschmalz

Der besondere Tipp!

€
3,40

Laugenbrez'l

€
0,90

3,40

Warmes Knoblauchbaguette

mit würziger Kräuterbutter ⁷, kross gebacken

3,20

3,90

Zwei ofenfrische Laugenbrezeln

dazu Obatzter im Töpfchen

3,90



Toskanischer Hähnchensalat

Gebackene Hähnchenbrust, rote italienische Paprika, Mozzarellaabällchen, Kirschtomaten, Rucola, Blattsalate und Toskanisches Dressing ^{④⑦}

€
8,90

Salat „Niçoise“

mit gebratener Lachstranche

Der Klassiker aus Frankreich mit ofenwarmen La Ratte-Kartoffeln, grünen Bohnen, Oliven, roten Zwiebeln, Ei, Blattsalaten und eingelegten Tomaten in Dijon-Senf-Dressing ^{④⑦}

9,50

Frische Salate

Griechischer Bauernsalat

Tomaten, Salatgurke, Paprika, Zwiebeln, Oliven in würzigem Olivenöldressing mit mildem Feta-Käse

€
7,90

Kleine Salatschüssel

mit frischen Blattsalaten und Honig-Senf-Dressing ^{④⑦}

3,90

Portion Kartoffel-Gurkensalat ^④

2,70

Portion Weißkrautsalat [®]

2,70

Get One! ^{③④⑦}

Die echte große Spreewälder Gurke in der Dose serviert

1,80



Vom Bierfan zum Bierprofi

Werden Sie zum echten Kenner des Gerstensaftes. Was ist Stammwürze? Was bedeutet das Reinheitsgebot? Worin liegt der Unterschied zwischen ober- und untergäriger Hefe? Wie entsteht dunkles Bier? Wie lange dauert der Brauprozess?

Alle Antworten bekommen Sie in unserem Brauseminar. Hier erfahren Sie auch Wissenswertes über die Braugeschichte der Original Leipziger Gose.

Das Brauseminar kostet 15,90 € pro Person inklusive einer Bierkenner-Urkunde, einem deftigen Mittagsgemisch und hausgebrautem Bier, alle Sorten zum Probieren.

Jeden 1. Samstag im Monat von 11:00 Uhr bis 13:00 Uhr.
Anmeldungen am Empfang in der Säulenhalle, per E-mail oder Telefon.
Sondertermine für Ihren Stammtisch, Ihr Firmen-Team oder Ihren Bierfreundeskreis vereinbaren wir gerne.

Brauseminar

Hax'nsülze ⁴⁷®

mit Spreewälder Gurken und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce

Extrawurst-Salat ⁴⁷

Lyoner Fleischwurst mit blauen Zwiebeln, Radieschen, Essiggurke, Käsestreifen und Schnittlauch fein angemacht, dazu Laugenbrez'l

Brotzeitbrett'l ⁴⁷®®

Bauernseufzer, roher Schinken, Sülze, geräucherte Leberwurst, fränkische Blutwurst, Kasselerbraten, Kümmelbauch, Paprikaspeckwurst, Obatzter im Töpfchen, Romadur, Emmentaler, Spreewälder Essiggurke, Tomate, Ei, Butter, dazu Kartoffelbrot

Marinierter Ziegenkäse

mit Honig in Brickteig gebacken, dazu Mango-Chutney, Blattsalat und Baguette

Bauernhandkäs mit Musik ²⁴⁷

Harzer Sauermilchkäse in Zwiebel-Gewürzgurken-Vinaigrette, dazu Kartoffelbrot und Griebenschmalz-Töpfchen

€

6,90

6,50

7,90

6,90

5,90

Matjesfilets in Sauerrahm ²³⁷

nach ‚Hausfrauen Art‘ mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und Dill, Salatbouquet und Bratkartoffeln

Räucherlachs auf Kartoffelrösti ³⁶

mit Sauerrahm, Senf-Pesto und Blattsalaten

Zwiebelringe in Bierteig gebacken ²⁷

mit Honig-Senf-Dip und Sour Cream

Bratwurstpfanne ⁴

feine fränkische Rostbratwurst-Schnecke mit Bratkartoffeln und Weißkrautsalat

Gebackener Camembert ⁶

mit Apfelmeerrettich und Preiselbeeren, dazu Kartoffelbrot

Kleiner bayerischer Leberkäs ⁴⁷®

im Ganzen gebacken, dazu Kartoffel-Gurkensalat und Senftöpfchen

€

7,90

8,90

5,50

7,90

6,90

7,20

*Das passt zu unseren
Bierspezialitäten*



Wir servieren im Bügelkrug frisch auf den Tisch!



Kuppler Bayerischer Bahnhof Weiße

Schaffner Bayerischer Bahnhof Naturtrübes Pils

Heizer Bayerischer Bahnhof Schwarzbier

2-Liter-Bügelkrug mit Gläsern für Ihre Tischrunde

10,70 €



BIO-Spaghetti mit frischem Lachs

rotem Pesto, Rucola, Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan

€
9,50

Penne & Hähnchenbrust „Caprese“

Nudelaufbau in Tomaten-Basilikumsoße mit Tomaten- und Mozzarellascheiben überbacken, dazu gebratene Hähnchenbrust

9,50

Vegetarische Maultauschen

mit Basilikumbuttermilch auf Filder-Rahmkraut

€
6,90

Feuerpfännle

Tagliatelle mit zarten Schweinefiletspitzen in feuriger Sauce

9,50

Der kleine Italiener

BIO-Spaghetti mit Bologneser Sauce oder Tomatensauce mit Basilikum und Parmesan

5,90

Pasta

(Ab 4 Personen)

Ofenwarmes **Kartoffelbrot**
mit hausgemachten Dips

In der Gusseisenpfanne serviert:
Bayerischer Minileberkäse im Ganzen gebacken

Haxenfleisch in Heizer-Schwarzbiereisensauce
Fränkische Rostbratwurst-Schnecke

dazu: Kartoffelkloß, Brezenknödel, Bratkartoffeln,
Sauerkraut, Leipziger Gemüseallerlei,
Weißkrautsalat und Senf

Serviert mit einem **Bügelkrug Schaffner** -
Bayerischer Bahnhof Naturtrübes Pils
(p.P. 0,5l frisch gezapft)

Pro Person **16,90 €**

Sächsisch-Bayerischer Pfannenschmaus





Brauhaus-Schmankerl

Eingelegter Sauerbraten

mit Kartoffelklößen[®] und Apfelrotkraut

Chicken Wings²³

Scharf gewürzte Hähnchenflügel
mit Barbecuesauce und Brauhaus-Pommes

Zarte und saftige Spare-Ribs²³

(Schweinerippchen nach Amerikanischer Art)
serviert mit süß-rauchiger Barbecuesauce und Brauhaus-Pommes

Braumeisterpfanne

Schweinelendchen, gebratenes Hähnchenbrustfilet,
kleines Rinderhüftsteak mit Gemüse, Speckscheibe,
Champignonrahm⁷, Grilltomate und Bratkartoffeln

Riesen Brauhaus-Schnitzel

dazu Bratkartoffeln und Blattsalat-Schüssel

€
10,90

8,90

9,90

13,90

11,80

Hausgemachte Rinderroulade nach fränkischer Art

gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke und
Löwensenf, dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkraut

Knusprige Schweinehaxe

in Schwarzbiersauce, dazu Kartoffelklöße[®] und Weißkrautsalat
(täglich ab 18.30 Uhr ofenfrisch serviert)

€
11,50

10,50



Beilage oder Solo

€

Country-Potatoes

2,90

oder Brauhaus-Pommes

mit Sour-Cream und Heinz 57

Portion Bratkartoffeln

2,90



- Lammrückenfilets**

mit Kräuterkruste überbacken auf mediterranem Gemüse, dazu La Ratte-Rosmarinkartoffeln

€

15,90
- Bierkutschersteak** [®] (220g)

Rumpsteak vom Grill mit Heizer-Schwarzbiersauce, Kräuterbutter, Country Potatoes und Weißkrautsalat

€

15,40
- Braumeisterspieß** [®]

Schweinelendchen am Spieß in Knoblauchrahm mit gebackenen Zwiebelringen und Brauhaus-Pommes

€

12,90
- Jägerschmaus**

zarter Wildschweinbraten in Kirsch-Balsamico-Sauce, dazu Brezenknödel und Filder-Rahmkraut

€

12,90
- Lachsschnitte vom Grill mit Blattspinat**

in Crevetten-Weißwein-Sauce und schwarz-weißem Reis

€

10,90
- Gebratener Zander auf Linsengemüse**

mit Meerrettich-Crème fraîche und Kartoffelpüree

€

11,90

- Schweizer Käseschnitzel**

Schweinerückensteaks mit Tomatenscheiben, Schweizer Käse und Schinken überbacken, dazu Brauhaus-Pommes und Salatschüssel

€

10,90
- Kalbsleber nach Berliner Art**

mit geschmorten Balsamicozwiebeln, Bratapfelscheiben und Kartoffelpüree, dazu Blattsalat-Schüssel

€

11,50
- Allgäuer Bergkäsespätzle**

mit Zwiebel-Birnen-Schmelze in der Pfanne serviert, dazu Gurkensalat in Dillrahm

€

7,90

Schweinenackensteak (300g) 11,90 €

vom Susländer Schwein mit Zwiebel-Senf-Kruste, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln



»Das Susländer Schwein stammt aus kontrollierter Aufzucht auf bäuerlichen Familienhöfen.«

Der besondere Tipp!

Das süße Finale

Kleines Alpenglück

Apfelküchlein und eine Kugel Rum-Rosinen-Eis
mit warmer Vanillesauce

€
2,90

Mini Panna Cotta

mit heißen Himbeeren

2,50

Primabella Stracciatella

Unser Kinder-Hit: zartes Stracciatella-Eis
mit Schokoladensauce und Sahnewaffel

2,90

Nussknacker

Walnuss- und Krokanteis mit Schlagsahne,
Eierlikör und Schokoladensauce

€
4,10

Sächsische Quarkkeulchen

mit Zucker und Zimt, dazu Apfelkompott

4,50

Hausgemachte Waffel

4,50 €

mit heißen Schattenmorellen und einer Kugel Vanilleeis

Der besondere Tipp!



Becher Kaffee	€ 1,90
Becher heiße Schokolade mit Sahne	2,50
Milchkaffee	2,50
Cappuccino	2,50
Latte Macchiato	2,50
Espresso	1,50
Espresso doppelt	2,60
Espresso Macchiato	1,70
Becher Glühwein	2,50
Heiße Zitrone	2,50
American Latte	3,40
Doppelter Espresso mit Karamel und heißer, geschäumter Milch	

Darjeeling Summer Gold	€ 3,40
blumige Eleganz	Kännchen 0,4 l 3,40
Assam Bari	€ 3,40
extravaganter Broken, höchstes Aroma	Kännchen 0,4 l 3,40
Earl Grey	€ 3,40
mit dem Zitrusaroma der Bergamotte	Kännchen 0,4 l 3,40

Morgentau	€ 3,40
aromatisierter Grüner Tee	Kännchen 0,4 l 3,40
Weißer Tee	€ 3,40
aus biologischem Anbau mit Birnen-Pfirsicharomen	Kännchen 0,4 l 3,40
Fitness Tee	€ 3,40
cooler, vitalisierender Kräutertee	Kännchen 0,4 l 3,40

Roibosh Vanilla	€ 1,90
aromatisierter Kräutertee	Becher 1,90
Red Berries	€ 1,90
aromatisierter Früchtetee	Becher 1,90
Pfefferminze	€ 1,90
Kräutertee Feinschnitt	Becher 1,90
Kamille	€ 1,90
Kräutertee Feinschnitt	Becher 1,90
Rose Hip	€ 1,90
Hagebutte aus biologischem Anbau	Becher 1,90

Kaffee & Tee-Spezialitäten



Alkoholfreies



		€
Mineralwasser	0,25 l	1,90
Mineralwasser still	0,25 l	1,90
Mineralwasser medium	0,75 l	4,20
Tonic Water [®]	0,3 l	2,30
Bitter Lemon [®]	0,3 l	2,30
Ginger Ale ^{®④}	0,3 l	2,30
Gelbe Fassbrause	0,3 l	1,90
	0,5 l	2,70
Zitronenlimonade ^{®③}	0,3 l	1,90
Pepsi ^{®①②}	0,3 l	1,90
	0,5 l	2,70
Pepsi light ^{®①②③}	0,2 l	1,90
Mirinda ^{®④}	0,3 l	1,90
Spezi ^{®①②④}	0,3 l	1,90
	0,5 l	2,70



pepsi

① koffeinhaltig ② Farbstoff ③ Süßstoff ④ Konservierungsstoff ⑤ chininhaltig

Säfte von granini[®]

		€
Apfelsaft	0,3 l	2,50
Pfirsichnektar	0,3 l	2,50
Orangensaft	0,3 l	2,50
Grapefruitsaft	0,3 l	2,50
Erdbeersaft	0,3 l	2,50
Multivitaminsaft	0,3 l	2,50
Sauerkirschnektar	0,3 l	2,50
Kirsch-Bananennektar	0,3 l	2,50
Bananennektar	0,3 l	2,50
Roter Traubensaft/Fl.	0,2 l	2,50
Tomatensaft/Fl.	0,2 l	2,50

Saftschorlen

		€
Apfelsaft-Schorle	0,3 l	1,90
	0,5 l	2,70
Cranberry-Schorle	0,3 l	2,30
Rhabarber-Schorle	0,3 l	2,30
Johannisbeer-Schorle	0,3 l	2,30



Bionade Holunder	Fl. 0,33 l	€ 2,70
Bionade Ingwer-Orange	Fl. 0,33 l	€ 2,70
Voelkel BioZisch Himbeer-Cassis	Fl. 0,33 l	€ 2,70
LEMONAID - BIO-Limonade aus frischem Limettensaft	Fl. 0,33 l	€ 2,70
WOSTOK Kräuterbrause	Fl. 0,33 l	€ 2,70
Club Mate	Fl. 0,33 l	€ 2,70

Limonaden & Wellness Getränke



Carpe Diem Kombucha	Fl. 0,33 l	€ 3,00
Almdudler	Fl. 0,25 l	€ 2,70

Crodino Spritz

0,3 l € 2,50

Schorle mit italienischer Kräuterlimonade, Orangenscheibe

Der besondere Tipp!

Weißwein

		€
Müller Thurgau QbA	0,2 l	3,70
trocken, Saale-Unstrut		
Pinot Grigio IGT	0,2 l	3,80
trocken, Venetien		
Kerner Kabinett	0,2 l	3,70
lieblich, Rheinhessen		
Weißburgunder QbA	0,2 l	3,80
trocken, Baden		
Riesling QbA	0,2 l	3,70
trocken, Mosel		
Chardonnay AC	0,2 l	3,80
trocken, Südfrankreich		

Rotwein

		€
Dornfelder QbA	0,2 l	3,70
trocken, Pfalz		
Trollinger/Lemberger QbA	0,2 l	3,80
halbtrocken, Württemberg		
Merlot IGT	0,2 l	3,70
trocken, Venetien		
Chianti DOCG	0,2 l	3,70
trocken, Toskana		
Rioja DOCa	0,2 l	3,80
trocken, Bodegas Primitiva		
Cabernet Sauvignon AC	0,2 l	3,70
trocken, Südfrankreich		



Roséwein

		€
Tempranillo/Cabernet Rosé D.O.	0,2 l	3,70
trocken, Spanien		

Weinschorlen

		€
Weißweinschorle	0,2 l	3,30
Rotweinschorle	0,2 l	3,30
Aperol Sprizz	0,2 l	4,50
Aperol, Weißwein, Prosecco, Orangenscheibe		

Weißwein

0,75l Flaschen

€

Pawis Riesling QbA

21,50

Saale-Unstrut, trocken, Weingut Pawis

Pinot Grigio DOC

21,50

Friaul DOC, trocken, Weingut Plozner

Dreissigacker Weißburgunder QbA

21,50

Rheinhessen, trocken, Weingut Dreissigacker

Rotwein

0,75l Flaschen

€

Blauer Zweigelt

21,50

trocken, Saale-Unstrut

Merlot

21,50

Viña Maipo, trocken, Chile, Central Valley

Sekt & Prosecco

€

Bayerischer Bahnhof

0,1 l

2,90

Hausmarke

0,75 l

18,90

Prosecco Spumante

0,1 l

3,20

0,75 l

23,00

Prosecco Walderdbeere

0,1 l

3,70

Walderdbeerenlikör, Prosecco

Prosecco auf Eis

0,15 l

4,90

Champagner

0,2 l

10,40

0,75 l

39,00

Flaschenweine Prosecco



Aus eigener Herstellung

Echter Leipziger Allasch

Die Kümmellikör-Spezialität. Allasch ist ein Kümmellikör, der 1830 erstmals durch baltische Handelsleute zur Leipziger Messe eingeführt wurde. Verfeinert von Wilhelm Horn's Destillateuren wurde er zu einer Edelmarke und einem wahren Leipziger Original.

Die Spezialität wird heute nach dem überlieferten Horn'schen Rezept mit reinem Kümmel-Destillat im Bayerischen Bahnhof zu Leipzig sorgfältig zubereitet. Harmonisch im Charakter und außergewöhnlich bekömmlich bewahrt die Leipziger Traditionsspirituose ein Stück sächsische Lebensart. 38% vol.

2 cl **1,90 €**

Echter Leipziger Allasch

Als "kleines Kunstwerk" zum Außerhausverkauf in der exklusiven 500ml Flasche.

500 ml **13,95 €**





J.S. BACH

ARONIA-LIKÖR-SPEZIALITÄT

J.S. Bach

Die Aronia-Likör-Spezialität. Bach ist Leipzig. Und so war es naheliegend, dass die Destillateure der Leipziger Likörfabrik Wilhelm Horn zu Ehren des weltberühmten Komponisten eine besondere Kreation entwickelten.

Als Ergebnis entstand eine harmonisch abgestimmte Rezeptur, die durch die Reife einer magischen Frucht und das exklusive Herstellungsverfahren ein außerordentliches Geschmackserlebnis garantiert.

Aronia, die magisch-heilsame Frucht. 25% vol.

2 cl **1,90 €**

J.S. Bach

Das besondere Leipziger Souvenir mit handgefertigtem Porzellan-Griffkorken in der stilvollen 500ml Flasche.

500 ml **14,95 €**



Gose Bierbrand

Aus Original Leipziger Gose gebraut in der Gasthaus & Gosebrauerei Bayerischer Bahnhof. Gebrannt in der Meissener Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe.

Unser Gose Bierbrand hat eine fruchtige Nase, ist harmonisch am Gaumen und enthält dezente Aromen unserer Gose mit Koriander und Zitrus. 42% vol.

2 cl **2,30 €**



Aperitifs

		€
Pernod	4 cl	2,90
Campari	4 cl	2,90
Martini	5 cl	2,90
Sherry	5 cl	2,90

Kräuter

		€
Ramazotti	2 cl	1,90
	4 cl	3,80
Jägermeister	2 cl	1,90
Fernet Branca	2 cl	1,90
Underberg	2 cl	1,90

Spezialitäten

alle Spirituosen 2 cl

Wurzhüttengeist *-brennend serviert-* 2,30

ein Kräuterlikör im Hüttenkacherl 50% vol.

Feiner Apfelbrand 1,90

im Eichenfass gelagert, 44% vol.

Feines Zwetschgenwasser 1,90

im Eichenfass gelagert, 42% vol.

Feiner Obstbrand 1,90

aus Äpfeln und Birnen
im Eichenfass gelagert, 40% vol.

Williams-Christ Birnenbrand 1,90

40% vol.

Der besondere Tipp!

Sonst noch...

alle Spirituosen 2 cl

	€
Tequila weiß	2,10
Tequila braun	2,10
Baileys	2,10
Southern Comfort [®]	2,10
Wodka	2,10
Nordhäuser Doppelkorn	2,10
Asbach	2,10
Grappa	2,10
Gordons Dry Gin	2,10
Malteser Aquavit	2,10
Linie Aquavit	2,10
Johnnie Walker	2,50
Jim Beam	2,50
Jack Daniel's	2,50
Glenfiddich	2,50
Remy Martin VSOP	2,90

Longdrinks

mit 4cl Spirituose zubereitet

	€
Campari Orange ^{®2}	4,80
Gin Tonic ^{®5}	4,80
Wodka Lemon ^{®5}	4,80
Cuba Libre ^{®12}	4,80
Southern Comfort Ginger Ale ^{®24}	4,80
Bacardi Cola ^{®12}	4,40
Johnnie Walker Cola ^{®12}	4,90
Wodka Red Bull ^{®12}	4,90

Zigarren



	€/Stück
Montecristo mini	0,90
Romeo y Julieta	4,70
Bock y Ca Churchill	7,15
Cohiba Robusto	18,75

weitere Auswahl aus dem Humidor



Mit Alkohol

Caipirinha

Cachaça, Limette, brauner Zucker

Piña Colada²⁴

Bacardi Rum, Ananassaft, Coconut Cream, Sahne

Mango Julep²⁴

Southern Comfort, Limette, Granini Mango, Lime Juice, Minze, Rohrzucker

Erdbeer Daiquiri²⁴

Bacardi Rum, Monin Erdbeere, Zitronensaft, Erdbeeren

Piña Fragoli²⁴

Walderdbeerlikör, Bacardi Rum, Monin Banane, Ananassaft

€

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

Voller Vitamine

Ipanema²⁴

Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale

Sportsman²⁴

Ananas-, Orangen- und Zitronensaft, Grenadine

California Dream²⁴

Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Monin Pfirsich, Monin Kokosnuss

French Kiss²⁴

Maracujanektar, Grapefruitsaft, Bananennektar, Blue Curaçao

€

3,90

3,90

3,90

3,90

Cocktails



Bieriger Tipp

Verschenken Sie doch mal einen **Gutschein** aus der Gasthaus & Gosebrauerei z. B. für ein Brauseminar oder ein zünftiges Abendessen.



Zum Glück: Ein Tempel der Verschwendung

Die jüngste Zeit lehrt uns: Es ist für ein Unternehmen nicht immer gut, der Gier seiner Aktionäre blindlings zu folgen. Das war schon vor mehr als 160 Jahren so. Damals hatte der Leipziger Architekt Eduard Pötzsch den Bayerischen Bahnhof als großzügiges Ensemble mit imposantem Portikus entworfen. Die Aktionäre waren entsetzt, sprachen von einem „Tempel der Verschwendung“ und forderten einen billigeren Zweckbau. Doch Pötzsch setzte sich durch – und behielt Recht. Während andere Bahnhöfe aus der Frühzeit der Eisenbahn schon bald größeren Ausführungen zum Opfer fielen, bewältigte der Bayerische Bahnhof den enorm steigenden Verkehrsfluss souverän. Durch die Weitsicht seines Architekten hat er die Zeiten überdauert – und gehört heute zu den Wahrzeichen unserer Stadt. Zum Glück.



BAYERISCHER BAHNHOF
LEIPZIG

Bayerischer Bahnhof Brau & Gaststättenbetrieb GmbH & Co. KG • Bayrischer Platz 1 • 04103 Leipzig
Telefon: +49 (0)341 124 57 - 60 • Fax: +49 (0)341 124 57 - 70 • E-Mail: info@bayerischer-bahnhof.de
www.bayerischer-bahnhof.de

Leipzigs Tor nach Süden

Der Bayerische Bahnhof, 1842 bis 1844 errichtet, war einst Leipzigs Tor nach Süden. Hier kamen Getreidelieferungen aus Bayern an, hier wurden sächsische Maschinen verladen. Die Züge fuhren von hier aus nach München, Wien und Italien. Ob Kaiser Wilhelm II., Großfürst Michail von Russland, Karl Marx oder Lenin – sie alle bestiegen hier ihre Züge. Am Ende des 19. Jahrhunderts wurden mehr als eine Million Reisende pro Jahr gezählt.

Erst die Eröffnung des neuen Hauptbahnhofes 1915 ließ die Bedeutung des Bayerischen Bahnhofs sinken. Nun fuhren von hier aus nur noch Regionalzüge in den Leipziger Südraum, zu den Chemiefabriken und Braunkohletagebauten. Diese Funktion rettete sein Überleben: obwohl die Stadt Leipzig immer wieder seinen Abriss plante, konnte man den Bayerischen Bahnhof letztlich nicht überflüssig machen. Als 2001 der Zugverkehr schließlich eingestellt wurde, stand das Gebäudeensemble längst unter Denkmalschutz und war sorgfältig restauriert.

Und wenn der City-Tunnel 2013 vollendet wird, dann gibt es unter dem Bayerischen Bahnhof auch wieder eine Bahnstation.

Sie finden uns auch bei:

