GASTHAUS & GOSEBRAUEREI
BAYERISCHER BAHNHOF
LEIPZIG

menu

Essen & Trinken

In vollen Zügen genießen.

Frisch aus dem Backofen

Ein ganzes warmes Kartoffelbrot (500g) — 7,60 €
mit einer Auswahl an hausgemachten Brotaufstrichen:
Liptauer, Kräuterquark, Griebenschmalz

Ein ganzes warmes Kartoffelbrot (500g) — 10,90 €
mit Rindermett, Bergkäse, Kräuter- und Salzbutter

Der besondere Tipp!

	€
Laugenbrez'l	2,20
Zwei ofenfrische Laugenbrezeln dazu Obatzter im Töpfchen	5,90

Deftige Suppen

	€
Terrine Rinderkraftbrühe mit 2 Stück Tiroler Kaspressknödel	6,90
Terrine pikante Gulaschsuppe mit viel Rindfleisch drin, dazu Sauerrahm und Kartoffelbrot	6,90
Frankfurter Grüne Soß - Suppe Lauchrahmsuppe mit 7 Kräutern, dazu Kartoffelbrot und Baguette mit Senfcreme und Meerrettich	5,90

Für Kinder gibt es eine Extra-Karte

Frische Salate

€

Bayerischer Bahnhof Salatschüssel

gemischte Blattsalate, rote Zwiebeln, eingelegte Tomaten, Gurke, Radieschen, warme Kartöffelchen, Grüne-Bohnen-Salat, Ei und Honig-Senf-Dressing 11,90

mit gebratenen Kaspressknödeln - vegetarisch 14,90

mit gebratener Lachstranche 15,90

mit Hähnchenbrust in Knusperpanade 15,90

Kleine Salatschüssel 4,90

mit frischen Blattsalaten, Honig-Senf-Dressing

Portion **Kartoffel-Gurkensalat** 4,20

Portion **Weißkrautsalat** 4,20

Pasta

€

Feuerpfännle

Tagliatelle mit feuriger Sauce aus Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Chili

vegetarisch 13,90

mit Hähnchenbrust in Knusperpanade 15,90

Tagliatelle mit gegrilltem Lachs 17,90

Zucchini, Kirschtomaten, Blattspinat, „Boscaiola" Weißwein-Sahnesauce und Parmesan

Spinatknödel mit Bergkäse – vegetarisch – 15,00 €

mit Blaukrautsalat, Birnen und geriebenem Meerrettich

Brauhauspfanne – vegan – 16,90 €

Protein-Patty, Tomatensalsa, knusprige Nuggets, Geschnetzeltes in Schwarzbiersauce, Leipziger Allerlei und Reis-Timbale

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 24,90 € pro Person inklusive einer 0,75 l Original Leipziger Goseflasche, einer Bierkenner-Urkunde, einem deftigen Mittagsgericht und hausgebrautem Bier, alle Sorten zum Probieren.

Jeden 1. und 3. Samstag im Monat
von 10:00 Uhr bis 12:00 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

Das passt zu unseren Bierspezialitäten

€

Hax'nsülze 12,90
mit Spreewälder Gurken und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce

Extrawurst-Salat 11,90
Lyoner Fleischwurst mit blauen Zwiebeln, Radieschen, Gewürzgurke, Käsestreifen und Schnittlauch fein angemacht, dazu Laugenbrez'l

Kleiner bayerischer Leberkäs 11,50
im Ganzen gebacken, Kartoffel-Gurkensalat und Senftöpfchen

Käseteller 13,80
mit Bavaria blu, Weinkäse und Bergkäse, dazu Butter, Feigensenf, Weintrauben, Kartoffelbrot und Baguette

Marinierter Ziegenkäse 11,90
mit Honig-Pinienkern-Olivenöl-Creme im Pfännchen gratiniert, dazu Mango-Chutney und Kartoffelbrot

€

Fränkischer Brotzeitteller 15,90
Leberkäse, Haxensülze, geräucherte Leberwurst, Rindermett mit Meersalz, Pfefferbeißer, Obatzter im Töpfchen, Bergkäse, Weinkäse, Spreewälder Gurke, Tomate, Ei, Butter, Senfcreme, Meerrettich, dazu Kartoffelbrot

5 Stück Mini Kalbfleischpflanzerl (200g) 13,90
dazu mediterraner Gurkensalat mit Tomaten, Kräutern, Olivenöl und Joghurt, dazu Senftöpfchen und Kartoffelbrot

Räucherlachs auf Reibekuchen 15,90
mit Sauerrahm, Honig-Senf-Dip und Blattsalatschüssel

Brauburschе - Gulasch vom Rügen Rind 18,90
mit Champignons und Möhrchen, Serviettenknödel und Weißkrautsalat

Chicken Wings 15,40
Scharf gewürzte Hähnchenflügel mit Barbecuesauce, Brauhaus-Pommes und Gurkensalat

Über die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene informieren wir in einer ausgelegten Dokumentation.

Beilage oder solo

	€
Country-Potatoes	4,30
oder Brauhaus-Pommes mit Haus-Dip und Kiezsauce	
Portion Bratkartoffeln	4,30

	€
Zarte und saftige Spare-Ribs Schweinerippchen nach amerikanischer Art, serviert mit süß-rauchiger Barbecuesauce, Brauhaus-Pommes und Weißkrautsalat	18,50
Riesen Brauhaus-Schnitzel dazu Bratkartoffeln und Blattsalatschüssel	18,90
Hausgemachte Rinderroulade nach fränkischer Art gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke und Löwensenf, dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkraut	19,50
Vinschgauer Käseschnitzel Zwei Schweinerückensteaks (250g) mit Tomatensugo, gratiniert mit Mozzarella, dazu Brauhaus-Pommes & Kiez-Sauce und Blattsalatschüssel	17,90
Knusprige Schweinehaxe täglich ab 18.00 Uhr ofenfrisch serviert mit Schwarzbiersauce, dazu Kartoffelklöße und Weißkrautsalat	18,50

Brauhaus-Schmankerl

	€
Sächsischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut	17,90
Jägerschmaus Wildragout dazu Spitzkohlgemüse „Bayerische Art" und Brezenknödel	19,50
Fish & Chips Dolden Mädel Style Lachs in Knusperpanade, Brauhaus-Pommes, Remoulade, Kiezsauce und ein Gläschen Gurkensalat	19,90
Gebratener Zander mit Gemüse-Allerlei Rießlingrahm, Kartoffelgratin	19,90

Pfeffersteak (220g) — 24,50 €
Rumpsteak vom Grill mit Cognacrahm, Kräuterbutter, Country Potatoes und grüne Bohnen mit Speck

Der besondere Tipp!

Das süße Finale

€

Mini Panna Cotta 3,90
mit heißen Himbeeren

frisch HAUSGEMACHT zubereitet

Sächsische Quarkkeulchen 6,50
mit Zucker und Zimt, dazu Apfelkompott

GLÜH DICH GLÜCKLICH

Glühwein

rot/weiss

Tasse 4,00 €

0,2 l

€

Nussknacker 6,50
Walnuss- und Haselnuss-Eis mit Schlagsahne, Eierlikör und Schokoladensauce

ICE-Eisbecher
Mischung nach Wahl:
- Bourbon-Vanille • Stracciatella • Erdbeere
- Haselnuss • Schokolade • Frozen Joghurt • Walnuss
- Schoko-Waldbeere (vegan)

je Kugel 1,70

Toppings:
- Schlagsahne • Karamellsauce • Schokoladensauce
- Smarties • Haribo-Mix • Apfelkompott

je Extra 0,50

Frisch gebackene Waffel 6,90 €
mit heißen Schattenmorellen und einer Kugel Vanille-Eis

frisch HAUSGEMACHT zubereitet

Der besondere Tipp!

Erster Klasse feiern.

Grosser Bahnhof für Ihre Veranstaltung.

GASTHAUS & GOSEBRAUEREI

BAYERISCHER BAHNHOF

LEIPZIG

GUTSCHEIN

WERKSVERKAUF // DESTILLE //
BRAUEREI // RESTAURANT //
DOLDEN MÄDEL

ERHÄLTLICH BEI ALLEN SERVICE-MITARBEITERN

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.

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 Braunkohletagebauen. 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.

Mit Fertigstellung des City-Tunnels im Dezember 2013 gibt es unter dem Bayerischen Bahnhof auch wieder eine Bahnstation.

GASTHAUS & GOSEBRAUEREI
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