Neu an unserem Hahn
BOCKBIER

Wenn die Tage kälter werden, braucht man einen vollmundigen, kräftigen Prellbock!
6,6 vol. %

0,5l 4,90€
0,3l 3,30€

Stammwürze: 12,6 °P

NEU – AUS EIGENER HERSTELLUNG
3cl Absinth, Eiswasser
6,90 €

Eiswasser über den Zucker gießen,
Absinth genießen - Cheers!

Souvenirflasche zum Mitnehmen
€ 44,90 im Set € 49,90

Weitere Informationen zu unseren Veranstaltungen:
www.bayerischer-bahnhof.de

GASTHAUS & GOSEBRAUEREI
Bayerischer Bahnhof
Bayrischer Platz 1, 04103 Leipzig
Fon: +49 (0)341 1245760
info@bayerischer-bahnhof.de
City-Tunnel Leipzig:
Station Bayerischer Bahnhof

FAHRKARTE

Golden Horn
Lemon Sprizz

Golden Horn
Aperitivo Gin Sprizz,
Zitronenlimonade,
einer Scheibe Orange,
Minze und Eiswürfel

0,2 l - € 5,90

SONDERZUG

Long Horn DELUXE &
Tonic

Long Horn DELUXE
Gin (4cl), Schweppes
Dry Tonic, Limette

€ 7,90

DIE BAHNHOFS-DEPESCHE

IHR NACHRICHTENBLATT AUS DEM BAYERISCHEN BAHNHOF LEIPZIG

GASTHAUS & GOSEBRAUEREI
BAYERISCHER BAHNHOF
LEIPZIG

Unsere Tageskarte

Kürbiscremesuppe
mit Apfel-Falafel
€ 5,90

Geschnetzelte Kalbsleber
in Balsamicosoße mit Kirschen und Zwiebeln
dazu Süßkartoffelstampf
€ 17,90

Lauwarmer Bratkartoffelsalat
mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Nüsslisalat,
obenauf eine gebackene Hähnchenkeule
€ 16,00

Fischtopf-Bouillabaise
mit Gemüse und Kartoffeln,
dazu Baguette und Aioli
€ 16,90

Bayerische Creme
mit Aprikosenpüree
€ 5,60

»Genießen Sie in vollen Zügen – hier bei uns im Bayerischen Bahnhof.«

Der Preis ist heiß.

Das merken auch Sie, liebe Gäste, aktuell in allen Lebensbereichen. Da wird sicherlich manche Ausgabe überlegt und kritisch betrachtet. Umso mehr freut es uns, dass Sie uns treu bleiben und auf Ihre Lieblingsgetränke und -speisen nicht verzichten möchten. Vielen Dank dafür! Uns liegt sehr daran, Sie weiterhin zu einem fairen Preis-Leistungsverhältnis abwechslungsreich zu bewirten und so nutzen wir als Unternehmen natürlich alle Möglichkeiten, unsere Kosten im Rahmen zu halten. Zum Beispiel setzen wir bei saisonalen Schmankerln auf lokal verfügbare Zutaten ohne Transportkosten und fördern die Verbindung zur Region und unterstützen kleine Manufakturen.

So leisten wir unseren kleinen Beitrag zu einem bewussten und nachhaltigeren Wirtschaften in herausfordernden Zeiten.

IHR FRANK WIEGAND, GESCHÄFTSFÜHRER

EURE WEIHNACHTSFEIER

Ob mit Eurem Team oder mit Freunden:
Bei uns lasst Ihr Euer Jahr mit einer lockeren, geselligen Weihnachtsfeier ausklingen.

04.12 & 19.12.2024

Wilhelm Horn Historie

1923 Aller Anfang ist schwer.

1924 Eröffnung der ersten Geschäfte in Leipzig/Johannisplatz

1926 Der »Echte Leipziger Allasch« wird von WH produziert und passt perfekt zur bereits vorherrschenden Leipziger Gose.

1927 Umzug in die Arndtstraße 33

1931 »Horn's Weinstuben« werden eröffnet – hier genießt man feine Weine und Spirituosen aus aller Welt.

1933 45 Niederlassungen und 150 Verkaufsstellen in Mitteldeutschland

ab 1934 Umzug in die Fabrik in der Gohliser Wilhelm-, heute Prellerstraße

1943 Der 2. Weltkrieg richtet große Zerstörung im Gohliser Werk an.

1945 Wiederaufbau, aber man kann nicht an die wirtschaftlichen Erfolge anknüpfen.

1972 wird der Betrieb verstaatlicht (VEB Sektkellerei Leipzig).

1990 Sohn Klaus Horn gründet die Wilhelm Horn Leipzig GmbH & Co. KG.

2005 Übernahme durch die neu gegründete **Wilhelm Horn Markenspirituosen GmbH** im Bayerischen Bahnhof

Ausführlich findet ihr hier die Geschichte:

1923–2023: Einhundert Jahre Spirituosen von Wilhelm Horn

JETZT BEI UNS ERHÄLTLICH »LEIPZIG 1923 ABSINTH«

Aus Anlass des 100-jährigen Bestehens der Marke »Wilhelm Horn« lässt unser Destillateur eine längst vergessene Spirituose neu aufleben.

Das Jahr 1923: Deutschlands Wirtschaft lag in Scherben. Inmitten der schwindelerregenden Hyperinflation begann Wilhelm Horn in Leipzig, Spirituosen zu destillieren.

»Leipzig 1923 Absinth« – ein Gewürzwein mit Wermut, Anis und vielen aromatischen Kräutern – war u.a. seine Antwort auf die epochale Krise. Genie und Besessenheit: Nicht umsonst neigten zu ihren Zeiten van Gogh, Picasso und Hemingway der »Grünen Fee« des Wermutkrauts zu. Man empfand sie als mysteriös und euphorisierend.

Und so wurde der Mythos genau 1923 zum Tabu. Exakt 100 Jahre später: In abermals unruhigen Zeiten krönen die Erben Wilhelm Horns ihr Firmenjubiläum voller Euphorie mit einem feinen »Leipzig 1923 Absinth«. Lang lebe Horn!

Absinth trinken ist nicht gleich Absinth trinken – das richtige Gespür für die Spirituose bekommen Sie durch das passende Ritual, welches auch ein Spiel mit Feuer und Wasser sein kann. Aber vielleicht reicht für den Beginn auch Hemingways *»Death in the Afternoon«*: 4 cl Absinth im Cocktail-Glas mit Eiswürfeln und Champagner auffüllen.

Der Bayerische Bahnhof – seine Nutzung damals und heute

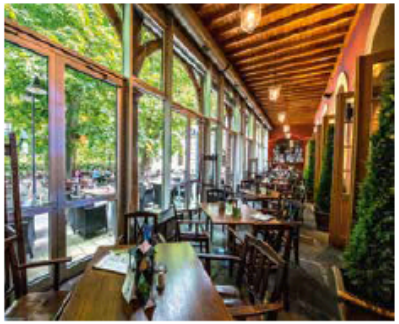
GOSESTUBE & SCHALANDER

Wo einst die Beamten der Eisenbahndirektion den gesamten Eisenbahnverkehr Westsachsens überwachten, fühlen sich heute zahlreiche Gäste in uriger, gemütlicher Atmosphäre wohl. Die Gosestube wurde in Anlehnung an die alten Gosenschänken eingerichtet, d.h. Holzvertäfelung und große Tische. Der alte Kachelofen wurde während der Bauphase gesichert und restauriert. Der hintere Raum heißt Schalander – so wird der Aufenthaltsraum der Brauerburschen genannt.

SÄCHSISCHES SUDHAUS IN DER BIERSIEDEREI & ARKADEN

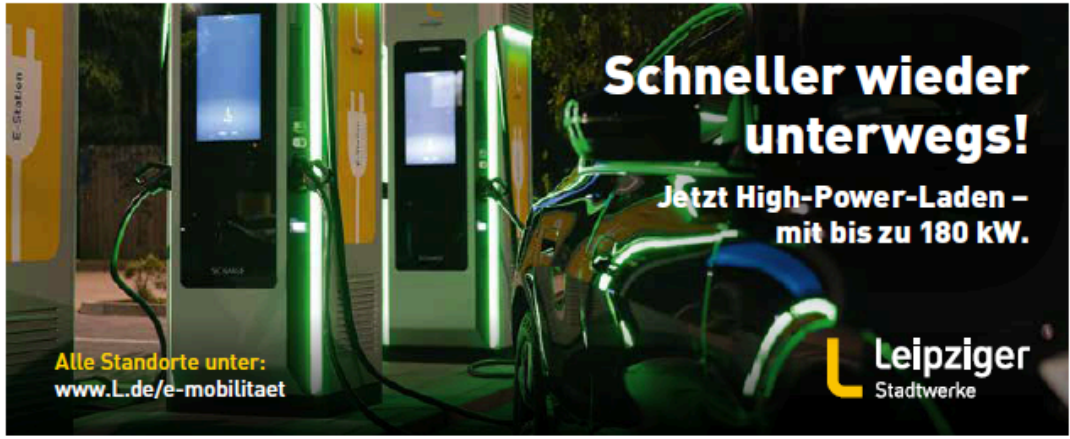
Früher wohnte hier der Gastwirt. Hochgestellte Personen warteten in der legendären „Fürstenkachel" auf ihren Zug. Heute schlägt hier das Herz der Gasthaus & Gosebrauerei mit ihren kupfernen Sudkesseln.

Der wunderschöne Arkadengang mit teilweise original erhaltenen Säulen aus böhmischer Eiche gehört damals wie heute zu den Lieblingsplätzen unserer Gäste.



Wir präsentieren unseren Webshop

Sie bestellen, wir verpacken und versenden: Unsere Einkaufsplattform im Internet zeigt sich in neuem Design. Schauen Sie doch gleich mal vorbei:

www.bayerischer-bahnhof-webshop.de

QR-Code scannen und unseren Webshop entdecken.