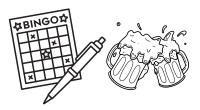
## **BIFRBINGO** im Dolden Mädel



7. Januar 2025 4. Februar 2025 4. März 2025

Auch 2025 wird's hopfig: Franz, der Deutsche Vizemeister der Biersommeliers, moderiert das beliebte Event in unserem Dolden Mädel Leipzig. Bingolose gibt's vor Ort -Reservierung vorab empfohlen!

#### **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@baverischer-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

# BAHNHOFS\*DEPESCHE IHR NACHRICHTENBLATT AUS DEM BAYERISCHEN BAHNHOF LEIPZIG





## **Unsere Tageskarte**

## **Herzhafter Eintopf**

mit Kartoffeln, winterlichem Gemüse und Rindfleischwürfel € 12.00

#### Grünkohlauflauf gratiniert

mit Süßkartoffeln und Speck € 11,90

## Matjesfilet in Sauerrahm

nach "Hausfrauen Art" mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und Dill, Salatbouquet und Bratkartoffeln € 13,90

### Gepökelte Rinderzunge

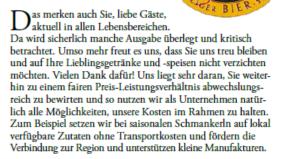
mit Petersilienwurzel, dazu Meerrettichsauce und Salzkartoffeln € 15,50

#### Crème Brûlée

mit Obst-Deko € 5.60

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

## Der Preis ist heiß.



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

IHR FRANK WIEGAND, GESCHÄFTSFÜHRER

### **BESUCH SIE UNS AUCH AUF:**















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

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

Ausführlich findet ihr Merfäle Geschichtel Mer 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.

as 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

W o 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

Füher 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

