GASTHAUS & GOSEBRAUEREI
BAYERISCHER BAHNHOF
LEIPZIG

menu

Essen & Trinken

25 Jahre In vollen Zügen genießen.

Souvenir

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 €

1 L = 13,20 €

Wer sie ist …

Einst war sie ein Star. Jetzt ist sie ein Geheimtipp. Ein Leipziger Original ist sie auf jeden Fall: die Gose. Ihr Teint? Edles Goldgelb mit feiner Trübung. Der erste Eindruck? Ne spritzige Type, die auch mal sauer sein kann. Ihr wahres Wesen? Eher herb und trocken. Ihre größte Stärke? Salz in der Suppe! Ihre verborgenen Talente? 11,2% Stammwürze, 4,5% Alkoholgehalt, Milchsäuregärung – und eine aparte Koriandernote. Die echte Leipziger Gose ist eben kein Bier wie jedes andere.

Woher sie kommt …

Ihre Wurzeln liegen im Harz, genauer: in Goslar. Ihren Namen verdankt sie dem dortigen Flüsschen Gose. Ihr Stammbaum reicht weit zurück: Schon 1332 wird die spätere Leipziger Bierkönigin erstmals urkundlich erwähnt.
Ab 1738 auch in Leipzig gebraut, wächst ihre dortige Fangemeinde stetig und macht sie bis Ende des 19. Jahrhunderts zum beliebtesten Bier in der Messestadt. Doch in den Wirren des 20. Jahrhunderts gerät sie fast in Vergessenheit. Der Bayerische Bahnhof sorgt dafür, dass das Leipziger Traditionsgetränk auch heute noch genossen werden kann und so ein echtes Stück Leipziger Kultur lebendig bleibt. Schluck für Schluck.

Was sie so besonders macht …

Als die Exzentrikerin unter den deutschen Biersorten hält sich die Gose natürlich nicht ans deutsche Reinheitsgebot. Das muss sie auch nicht. Denn sie steht buchstäblich unter „Bier-o-top"-Schutz: Eine Ausnahmegenehmigung des Freistaates Sachsen sorgt dafür, dass die Leipziger Spezialität hier gebraut werden kann. Wer darauf (oder auch auf etwas anderes) anstoßen will, tut das mit dem Wort „Goseanna!" – und weist sich damit als echter Kenner aus.

Wie man sie genießt. ..

Trinken Sie Gose pur, mit Allasch, Sirup oder Kirschlikör. Ihre Stärken und Talente entfaltet sie am besten bei einer Trinktemperatur von ca. 7 °C. Und natürlich im länglichen Goseglas.

Die Gose

Die Leipziger Spezialität mit Tradition

BAYERISCHER BAHNHOF
Brauhandwerk
Leipzig
CRAFTED
BAYERISCHER BAHNHOF
4 x 0,15 l
€ 6,95
Vier Kleine vom Brett

Unsere Biere

Hergestellt aus Weizen- und Gerstenmalzen

Schaffner

Bayerischer Bahnhof Naturtrübes Pils

0,3 l **3,70 €**
0,5 l **5,40 €**

Das Aroma zeigt sich fein fruchtig mit einer zarten Zitrusnote. Das Bier startet sanft, fein sämig-malzig. Eine leicht fruchtig-limonige Note erkennt man auch im Antrunk. Der Hopfen wirkt dezent, nicht aufdringlich. Im Abgang zeigt sich das Bier dann etwas herber, ohne zu übertreiben. Mild-malziger Nachhall, etwas trockener als zu Beginn.

SORTE	STW	BE	% ALK
Pils	11,8	30	5,0

Original Leipziger Gose

0,3 l **3,70 €**
0,5 l **5,40 €**

Die Gose im Glas ist goldgelb mit feiner Trübung und geht mit umwerfend fruchtig-spritzigem Aroma zu einem feinwürzigen Anklang in die Nase. Sie erinnert mit leicht säuerlicher Note an unreife Aprikosen, wird auf der Zunge zurückhaltend, aber wahrnehmbar salzig und korianderwürzig. Im Abgang treten die säuerlichen Noten etwas in den Hintergrund, es überwiegen die malzig-trockenen Akzente. Gose ist ungemein süffig und ihre Milchsäuregärung schon lange kein Geheimtipp mehr.

SORTE	STW	BE	% ALK
Gose	11,2	12	4,5

Heizer

Bayerischer Bahnhof Schwarzbier

0,3 l **3,70 €**
0,5 l **5,40 €**

Der Heizer ist im Glas dunkelbraun, fast schwarz mit feinem, cremig-bräunlichem Schaum. Das röstig-malzige Aroma startet mildmalzig und entwickelt mehr und mehr rauchige Akzente. Nicht zu herb, im Hintergrund sogar mit einer dezent schokoladigen Note. Im Abgang weniger röstig, fein hopfig-herbe Anklänge. Samtig weich-malziges Finish, sehr harmonisch, daher auch sehr süffig.

SORTE	STW	BE	% ALK
Schwarzbier	12,8	25	5,1

Kuppler

Bayerischer Bahnhof Weisse

0,3 l **3,70 €**
0,5 l **5,40 €**

Der Kuppler im Glas ist tiefgolden-orange. Wunderbar cremiger Schaum „krönt“ das Bier. Mild heftiges Aroma, nicht zu aufdringlich, fein abgerundet durch die spritzige Kohlensäure. Das Bier startet mild, steigert sich dann zu interessant fruchtigen Noten mit dezent süßlichem Hintergrund. Die Heftigkeit lässt zum Ende hin etwas nach, was der Süffigkeit des Bieres zugute kommt. Malzig-fruchtiges Finish, sehr harmonisch.

SORTE	STW	BE	% ALK
Hefe-Weißbier	12,8	12	5,2

			€
Original Leipziger Gose-Radler mit Zitronenlimonade		0,5 l	5,40
Sonnenschirm Original Leipziger Gose mit Holunder-, Waldmeister- oder Himbeersirup		0,3 l 0,5 l	4,20 5,90
Regenschirm Original Leipziger Gose mit 4 cl 38% vol. Echter Leipziger Allasch (Kümmellikör)		0,3 l	6,40
Frauenfreundliche Original Leipziger Gose mit 4 cl 20% vol. Edelkirschlikör		0,3 l	6,40

			€
Radler – Schaffner mit Zitronenlimonade		0,5 l	5,40
Diesel – Schaffner mit Cola		0,5 l	5,40
Hawaii – Kuppler mit Bananennektar		0,5 l	5,40
Maisel's Leichtes Hefe-Weissbier 3,1% vol.		Fl. 0,5 l	5,40
Maisel's Weisse Alkoholfrei		Fl. 0,5 l	5,40
Ratsherrn Pilsner Alkoholfrei 0,0%		Fl. 0,33 l	4,50
Vitamalz		Fl. 0,33 l	3,50

Kaffee

	€
Becher Kaffee	3,70
Milchkaffee	4,20
Cappuccino	4,20
Latte Macchiato	4,20
Espresso	2,90
Espresso Macchiato	3,20
American Latte Doppelter Espresso mit Karamell und heißer, geschäumter Milch	4,50

Heißgetränke

	€
Glüh-Punsch 0,0 % vol. Apfel & Sauerkirsch	3,90
Spezial-Punsch mit Long Horn Gin	5,00
Glühwein rot/weiss	4,50
Grog Don Papa 4 cl Don Papa, brauner Kandiszucker	5,90
Becher heiße Schokolade	4,50
Heiße Zitrone	3,70

TRINK MEER TEE

- First Flush Darjeeling Schwarzer Tee
- Earl Grey mit Bergamotte Schwarzer Tee
- Sencha Grüntee zart und fruchtig Aroma Grüntee
- Frischer Friese Pfefferminze
- Holunder, Orange und Vanille Früchtetee
- Beeren und Rote Grütze Früchtetee
- Reizklima Kräutertee
- Flitzpiepe Rooibos
- Strandmeuterei Kamillentee

BIO nach EG-Öko-Verordnung

Pott 0,4 l je 3,50 €

Alkoholfreies

		€
Mineralwasser spritzig, still, medium	0,25 l	2,70
	0,75 l	5,90
Tonic Water	0,3 l	3,20
Bitter Lemon	0,3 l	3,20
Ginger Ale	0,3 l	3,20
Rote Fassbrause	0,3 l	2,90
	0,5 l	3,90
Zitronen-/Orangenlimonade	0,3 l	3,20
Pepsi, Pepsi light	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,50
Paulaner Spezi	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,50

Säfte von FRANZ JOSEF RAUCH

		€
Apfelsaft	0,3 l	3,90
Orangensaft	0,3 l	3,90
Grapefruitsaft	0,3 l	3,90
Maracuja-Nektar	0,3 l	3,90
Sauerkirschnektar	0,3 l	3,90
Kirsch-Bananennektar	0,3 l	3,90
Bananennektar	0,3 l	3,90
Roter Traubensaft	0,3 l	3,90
Cranberrysaft	0,3 l	3,90
Tomatensaft	Fl. 0,2 l	3,90

Saftschorlen

		€
Apfelschorle	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,50
Rhabarberschorle, Johannisbeerschorle	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,80

Aus allen Franz Josef Rauch Säften mischen
wir gerne Ihre Wunsch-Schorle.

Limonaden & Spritziges

			€
BIONADE	Holunder	Fl. 0,33 l	3,90
BIONADE	Ingwer-Orange	Fl. 0,33 l	3,90
BIONADE	Mate Pur	Fl. 0,33 l	3,90
BIONADE	Mate Pfirsich	Fl. 0,33 l	3,90
WOSTOK	Brause Tannenwald	Fl. 0,33 l	3,90
fritz-kola	zuckerfrei	Fl. 0,33 l	3,90
fritz-limo	Melonenlimonade	Fl. 0,33 l	3,90
Crodino	Spritz	0,3 l	3,50

Schorle mit italienischer Kräuterlimonade, Orangenscheibe

Meiner Mött's Erfrischung

		€
Mött's Limonade No. 9	Fl. 0,33 l	3,90

Frucht- und Kräuterlimonade aus Leipzig
nach einem traditionellen Familienrezept

Mött's Ingwer Limo No. 8	Fl. 0,33 l	3,90

Asiatisch inspirierte Limonade
mit Ingwer, Limette und Zitronengras

Mött's Rhabarber Limo No. 7	Fl. 0,33 l	3,90

Rhabarber, Gurke und Basilikum

GASTHAUS & GOSEBRAUEREI
BAYERISCHER BAHNHOF
LEIPZIG

Herbert	0,5 l	4,50 €

Hausgemachte, erfrischend herbe
Hopfenlimonade mit Limette und Zitronenmelisse

Helga	0,5 l	4,50 €

Hausgemachte, liebliche Rote Beeren Limonade
mit frischer Minze und Erdbeerkick

Der besondere Tipp!

Aperitifs

	€
Golden Horn Lemon Sprizz Golden Horn Aperitivo Gin Sprizz (4 cl), Zitronenlimonade, Orange, Minze	6,90
Golden Horn Wild Berry Golden Horn Aperitivo Gin Sprizz (4 cl), Schweppes Original Wild Berry, Minze, Beerenmix	6,90
Golden Horn Golden Mule Golden Horn Aperitivo Gin Sprizz (4 cl), Schweppes Ginger Beer, frischer Ingwer, Zitrone	6,90
Golden Horn White Peach Golden Horn Aperitivo Gin Sprizz (4 cl), Schweppes White Peach, Minzezweig, Pfirsich	6,90
Aperol Sprizz Aperol (4 cl), Prosecco Spumante, Orangenscheibe	7,90

Sekt & Prosecco

		€
Bayerischer Bahnhof Sekt Hausmarke	0,1 l 0,75 l	3,90 25,90
Prosecco Spumante DOC	0,1 l 0,75 l	4,90 27,90
Prosecco Walderdbeere Walderdbeerlikör, Prosecco	0,1 l	6,50
Prosecco auf Eis	0,15 l	6,50

Champagner

Piper Heidsieck	0,75 l	69,00
Veuve Cliquot	0,75 l	75,00

LONG HORN DELUXE & Tonic
Long Horn DELUXE Gin (4cl), Schweppes Dry Tonic, Limette
7,90 €

Weißwein in der Karaffe serviert

		€
Freyburger Müller-Thurgau QbA	0,25 l	6,20
Saale-Unstrut / Weingut Deckert / trocken	0,5 l	11,90

Ein leicht zugänglicher Wein mit einem zartwürzigen Aroma und milder Säure. Angenehme Muskataromen runden diesen Müller-Thurgau-Klassiker ab.

Grauburgunder	0,25 l	7,30
Pfalz / Weingut Erich Stachel / trocken	0,5 l	13,90

Die Maikammer-Lage prägt diesen ausgewogenen, frischen Grauburgunder mit einem Zusammenspiel von Fruchtaromen.

Bechtheimer Pilgerpfad Kerner Kabinett	0,25 l	6,20
	0,5 l	11,90

Rheinhessen / Weinkellerei J. Drathen / lieblich

Gefälliger, lieblicher und leichter Weißwein mit fruchtigen Noten.

		€
Pinot Grigio Vallagarina IGT	0,25 l	7,30
Venetien / Cantina Valdadige / trocken	0,5 l	13,90

Aromen von hellen Früchten und dezente Honignoten, lebhafte Säure, zarter Schmelz und eine feine Mineralität.

Roséwein in der Karaffe serviert

		€
Rosé Cuvée „Lila Wolken“	0,25 l	7,30
Pfalz / Villa Hochdörffer / trocken	0,5 l	13,90

Kraftvolle Rotfruchtaromen wie Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren in Liaison mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel.

Rotwein in der Karaffe serviert

		€
Rioja Primicia Tinto DOCa	0,25 l	6,20
Rioja / Bodegas Casa Primicia / trocken	0,5 l	11,90

Ein herrlicher, im Barrique gereifter, roter Tempranillo mit einem Duft nach orientalischen Gewürzen, Zedernholz und reifen Kirschen.

Sapore del Dottore Merlot IGT	0,25 l	6,20
Friaul / Cantina Gino Brisotto / trocken	0,5 l	11,90

Der Merlot besticht mit seinen frischen Fruchttönen.

Weinschorlen

in der Karaffe serviert

Weißwein-, Rotwein- oder Roséweinschorle	0,25 l	5,50
	0,5 l	9,90

GREEN HORN PFEFFERMINZLIKÖR

BACH, LESSING, RECLAM, MENDELSSOHN – SIE ALLE WUSSTEN DAMALS SCHON: ZUM DICHTEN UND ZUM MUSIZIEREN SOLLST DU HORNS PFEFFI KONSUMIEREN! 18% VOL.

2 cl 2,60 €

Souvenirflasche zum Mitnehmen

0,7 l 13,95 €

ECHTER LEIPZIGER ALLASCH

ECHTER LEIPZIGER ALLASCH WIRD HEUTE NACH DEM HORN'SCHEN ORIGINALREZEPT HERGESTELLT. DAS REINE KÜMMELDESTILLAT UND DIE SORGFÄLTIGE ZUBEREITUNG VERLEIHEN DEM LIKÖR SEINEN HARMONISCHEN CHARAKTER. 38% VOL.

2 cl 2,60 €

Souvenirflasche zum Mitnehmen

0,5 l 14,95 €

LEIPZIGER KRÄUTER WILHELM

KRÄUTER WILHELM IST WIE GESCHAFFEN FÜR DIE AUGENBLICKE VOLLER GLÜCK. GENIESSEN SIE DIE LEIPZIGER SPEZIALITÄT STETS GUT GEKÜHLT ODER AUF EIS, DANN KANN DER KRÄUTER WILHELM JEDE FACETTE SEINES BITTER-SÜSSEN CHARAKTERS ENTFALTEN. 30% VOL.

2 cl 2,60 €

Souvenirflasche zum Mitnehmen

0,5 l 14,95 €

ELIXIER

HORNS WILDKRÄUTER: EINE KOMPOSITION AUS FEINSTEN AROMEN UND EXTRAKTEN VON WILDEN KRÄUTERN, GEWÜRZEN, BEEREN UND FRÜCHTEN.
25% VOL.

2 cl 2,60 €

Souvenirflasche zum Mitnehmen
0,7 l 14,95 €

J.S. BACH

EIN APERITIF, DER BEGEISTERT. AUCH JOHANN SEBASTIAN BACH WUSSTE SEINERZEIT ZU BEGEISTERN. WARUM ALSO NICHT DEM MEISTER DER KLASSISCHEN MUSIK MIT EINEM FRUCHTLIKÖR EIN DENKMAL SETZEN! 25% VOL.

2 cl 2,60 €

Souvenirflasche zum Mitnehmen
0,5 l 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 3,50 €

Souvenirflasche zum Mitnehmen
0,35 l 18,90 €

LONG HORN
HANDCRAFTED LIPSK DRY GIN
LEIPZIG·SINCE 1923

LONG HORN GIN

Long Horn brilliert durch seine harmonische Wacholder-Würze, die sich elegant mit auserlesenen Botanicals und einer edlen Lindenblüten-Note zu einem fein abgerundeten, aufregenden Gin verbindet. Eine Reverenz an seine Herkunft Leipzig – vor Jahrhunderten von den Slawen Lipsk genannt, der „Linden-Ort".
Long Horn haben Branntweinkenner komponiert – geniale Destillateure mit dem Bewusstsein für die Leipziger Wilhelm-Horn-Tradition gepaart mit dem Gespür für neue Kreationen. Im Herstellungsprozess achten sie auf jedes Detail. Besonders auf die Qualität der auserlesenen Zutaten.

2 cl **2,60 €**

Souvenirflasche zum Mitnehmen 700 ml **24,95 €**

LONG HORN DELUXE & Tonic
Long Horn DELUXE Gin (4 cl),
Schweppes Dry Tonic, Limette
7,90 €

LONG HORN meets Tonic
Long Horn Gin (4 cl),
Schweppes Dry Tonic, Limette
6,90 €

LONG HORN Bramble
Long Horn Gin (4 cl), Zitronensaft,
Brombeersirup, Crushed Ice
6,90 €

LONG HORN Mango-Ginger
Long Horn Gin (4 cl), Mangosirup,
Limettensaft, Ginger Beer, Minze
6,90 €

LONG HORN Negroni
Long Horn Gin (2 cl), Martini Rosso (2 cl),
Campari (2 cl), Orangenscheibe
6,90 €

Lange Mött's
Long Horn Gin (5 cl), Mött's Limonade No.9,
Gurke
7,90 €

Kräuter

		€
Ramazzotti	2 cl	2,80
Jägermeister	2 cl	2,80
Fernet Branca	2 cl	2,80
Underberg	2 cl	2,80

Herstellung aus eigener

alle Spirituosen 2 cl

	€
Echter Leipziger Allasch 38% vol.	2,60
Leipziger Kräuter Wilhelm 30% vol.	2,60
J.S. Bach Aronialikör 25% vol.	2,60
Gose Bierbrand 42% vol.	3,40
Golden Horn Aperitivo 25% vol.	2,60
Green Horn Pfefferminzlikör 18% vol.	2,60
Elixier Winterkräuter 25% vol.	2,60
Long Horn Gin 42% vol.	2,60
Long Horn Gin DELUXE 45% vol.	3,40

Spezialitäten

alle Spirituosen 2 cl

€

Wurzel Wilhelm -brennend serviert- 2,80
ein Kräuterlikör im Hüttenkacherl, 50% vol.

Feiner Apfelbrand 2,80
im Eichenfass gelagert, 44% vol.

Feines Zwetschgenwasser 2,80
im Eichenfass gelagert, 42% vol.

Feiner Obstbrand 2,80
aus Äpfeln und Birnen
im Eichenfass gelagert, 40% vol.

Williams-Christ Birnenbrand 2,80
40% vol.

Der besondere Tipp!

Longdrinks

mit 4 cl Spirituose zubereitet

	€
Campari Orange	6,90
Long Horn Gin Tonic	6,90
Wodka Lemon	6,90
Rum Cola mit Limetten	6,90
Southern Comfort Ginger Ale	6,90
Bacardi Cola	6,90
Johnnie Walker Cola	7,50
Vodka Podolski Red Bull	7,90

Sonst noch...

alle Spirituosen 2 cl

	€
Tequila weiß	2,80
Tequila braun	2,80
Baileys	2,80
Southern Comfort	2,80
Podolski Polish Vodka	2,80
Nordhäuser Doppelkorn	2,80
Asbach	2,80
Malteser Aquavit	2,80
Linie Aquavit	2,80
Johnnie Walker	3,20
Jim Beam	3,20
Jack Daniel´s	3,20
Glenfiddich	3,20
Remy Martin VSOP	3,60

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

Cocktails

Mit Alkohol

	€
Caipirinha Cachaça, Limette, brauner Rohrzucker	7,90
Piña Colada Bacardi Rum, Ananassaft, Monin Kokosnuss, Sahne	7,90
Mango Julep Southern Comfort, Limette, Mango, Lime Juice, Minze, Rohrzucker	7,90
Cosmopolitan Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	7,90
Mai Tai Brauner und weißer Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Ananassaft, Orangensaft	7,90

Voller Vitamine

	€
Ipanema Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale	6,90
Sportsman Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	6,90
California Dream Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Monin Pfirsich, Monin Kokosnuss	6,90
French Kiss Maracujanektar, Grapefruitsaft, Bananennektar, Monin Blue Curaçao	6,90

Bieriger Tipp

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

Dolden Mädel

BRAUGASTHAUS

Erster Klasse feiern.

Großer Bahnhof für Ihre Veranstaltung.

GASTHAUS & GOSEBRAUEREI

BAYERISCHER BAHNHOF

LEIPZIG

GUTSCHEIN

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

ERHÄLTLICH BEI ALLEN SERVICE-MITARBEITENDEN

2025 feiern wir unser 25-jähriges Jubiläum!

Seit einem Vierteljahrhundert stehen hier nicht mehr die Abfahrten in die Ferne im Mittelpunkt sondern Genusskultur und Leipziger Gastlichkeit.

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

GASTHAUS & GOSEBRAUEREI
BAYERISCHER BAHNHOF
LEIPZIG

menu

Essen & Trinken

25 Jahre In vollen Zügen genießen.

Frisch aus dem Backofen

Ein ganzes warmes Kartoffelbrot (500 g) 7,90 €
mit einer Auswahl an hausgemachten Brotaufstrichen:
Liptauer, Kräuterquark, Griebenschmalz

Der besondere Tipp!

	€
Laugenbrez'l	2,40
Zwei ofenfrische Laugenbrezeln dazu Obatzter im Töpfchen	6,20

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	6,20

Für Kinder gibt es eine Extra-Karte

Frische Salate

€

Bayerischer Bahnhof Salatschüssel

gemischte Blattsalate, rote Zwiebeln, eingelegte Tomaten, Gurke, Radieschen, warme Kartöffelchen und grüne Bohnen, Ei und Honig-Senf-Dressing 12,50

mit gebratenen Kaspressknödeln – vegetarisch 15,50

mit gebratener Lachstranche 16,50

mit Hähnchenbrust in Knusperpanade 16,50

Kleine Salatschüssel 5,20

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 14,50

mit Hähnchenbrust in Knusperpanade 16,50

Tagliatelle mit gegrilltem Lachs 18,90

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. Im Rahmen Ihrer Feierlichkeit richten wir gerne ein exklusives Bierseminar für Sie aus.

Brauseminar

Das passt zu unseren Bierspezialitäten

€

Hax'nsülze 13,90
mit Spreewälder Gurken und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce

Extrawurst-Salat 12,50
Lyoner Fleischwurst mit blauen Zwiebeln, Radieschen, Gewürzgurke, Käsestreifen und Schnittlauch fein angemacht, dazu Laugenbrez'l

Kleiner bayerischer Leberkäs 11,90
im Ganzen gebacken, Kartoffel-Gurkensalat und Senftöpfchen

Käseteller 14,50
mit Bavaria blu, Weinkäse und Bergkäse, dazu Butter, Feigensenf, Weintrauben, Kartoffelbrot und Baguette

Marinierter Ziegenkäse 12,50
mit Honig-Pinienkern-Olivenöl-Creme im Pfännchen gratiniert, dazu Mango-Chutney und Kartoffelbrot

€

Fränkischer Brotzeitteller 17,50
Leberkäse, Haxensülze, Kalbfleischpflanzerl, Pfefferbeißer, Rindermett, Bergkäse, Spreewälder Gurke, Tomate, Ei, Butter, Senfcreme dazu Kartoffelbrot

5 Stück Mini Kalbfleischpflanzerl (200 g) 14,90
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

Chicken Wings 16,50
Scharf gewürzte Hähnchenflügel mit Barbecuesauce, Brauhaus-Pommes und Gurkensalat

Zarte und saftige Spare-Ribs 18,50 €
Schweinerippchen nach amerikanischer Art, serviert mit süß-rauchiger Barbecuesauce und Brauhaus-Pommes

Der besondere Tipp!

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

Beilage oder solo

	€
Potato Dippers	4,60
oder Brauhaus-Pommes mit Haus-Dip und Kiezsauce	
Portion Bratkartoffeln	4,60

	€
Riesen Brauhaus-Schnitzel dazu Bratkartoffeln und Blattsalatschüssel Aufpreis bei Beilagenwechsel	19,50
Hausgemachte Rinderroulade nach fränkischer Art gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke und Löwensenf, dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkraut	21,50
Vinschgauer Käseschnitzel Zwei Schweinerückensteaks mit Tomatensugo, gratiniert mit Mozzarella, dazu Brauhaus-Pommes, Kiezsauce und Blattsalatschüssel	19,50
Braumeisterspieß Schweinefilet am Spieß, Speckrahmsauce, mediterranes Gemüse und Potato Dippers	19,90
Knusprige Schweinehaxe täglich ab 17.00 Uhr ofenfrisch serviert mit Schwarzbiersauce, dazu Kartoffelklöße und Weißkrautsalat	18,90

Brauhaus-Schmankerl

	€
Sächsischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut	18,90
Jägerschmaus Rehbraten in Wacholderrahm dazu Spitzkohlgemüse „Bayerische Art“ und Brezen-Serviettenknödel	21,50
Fish & Chips Dolden Mädel Style Lachs in Knusperpanade, Brauhaus-Pommes, Remoulade, Kiezsauce und ein Gläschen Gurkensalat	21,50
Gebratener Zander mit Gemüse-Allerlei Weißwein-Senf-Sauce, Kartoffelgratin	21,50

Pfeffersteak (220 g) 26,50 €
Rumpsteak vom Grill mit Pfeffersauce, Kräuterbutter,
Potato Dippers und grüne Bohnen mit Speck

Der besondere Tipp!

Das süße Finale

€

Mini Panna Cotta 4,20
mit heißen Himbeeren

frisch HAUSGEMACHT zubereitet

Sächsische Quarkkeulchen 6,90
mit Zucker und Zimt, dazu Apfelkompott

BIERamisu im Krügerl 6,50

€

Nussknacker 7,50
Walnuss- und Haselnuss-Eis mit Schlagsahne,
Eierlikör und Schokoladensauce

ICE-Eisbecher

Mischung nach Wahl:
- Bourbon-Vanille • Stracciatella • Erdbeere
- Haselnuss • Schokolade • Frozen Joghurt • Walnuss
- Kirsch-Vanille-Keks (vegan)

je Kugel 2,00

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

je Extra 1,00

Frisch gebackene Waffel 7,50 €
mit heißen Schattenmorellen und einer Kugel Vanille-Eis

frisch HAUSGEMACHT zubereitet

Der besondere Tipp!

Dolden Mädel

BRAUGASTHAUS

Erster Klasse feiern.

Großer Bahnhof für Ihre Veranstaltung.

GASTHAUS & GOSEBRAUEREI

BAYERISCHER BAHNHOF

LEIPZIG

GUTSCHEIN

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

ERHÄLTLICH BEI ALLEN SERVICE-MITARBEITENDEN

2025 feiern wir unser 25-jähriges Jubiläum!

Seit einem Vierteljahrhundert stehen hier nicht mehr die Abfahrten in die Ferne im Mittelpunkt sondern Genusskultur und Leipziger Gastlichkeit.

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