

Wir feiern Jubiläum!

Wir feiern Jubiläum!
Seit einem Vierteljahrhundert stehen hier nicht mehr die Abfahrten in die Ferne im Mittelpunkt, sondern Genusskultur und echte Leipziger Gastfreundlichkeit.

Unser Jubiläum soll gebührend gefeiert werden!

Freuen Sie sich auf besondere Events, kulinarische Highlights und viele Überraschungen.

Alle Neuigkeiten gibt es zuerst hier.



FAHRKARTE

Golden Horn Lemon Sprizz

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

0,2 l - € 6,90

DURCHSAGE

Tipp für den Herbst

Getränke mit *Almdudler*

- Almradler – herzhafte Mischung aus Bier & Almdudler
- Almsecco – prickelnde Kräuternote mit Prosecco und Minze
- Long Horn Dudl – Gin, Limettensaft & Almdudler auf Eis

SONDERZUG

Long Horn DELUXE & Tonic

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

€ 7,90

Impressum: Verantwortlich für den Inhalt: Gasthaus & Gosebrauerei Bayerischer Bahnhof, Verkaufsstelle und Marketingabteilung, Bayerischer Platz 1, 04103 Leipzig, Fon: +49 (0) 341 12 57 600, Fax: +49 (0) 341 12 4 17 700, E-Mail: info@bayerischer-bahnhof.de, www.bayerischer-bahnhof.de. Grafiken und Gestaltung: www.dapdesign.de

Alle Jahre wieder

Ab dem 01.09.2025 sind die Tickets für unseren festlichen Weihnachtslunch und die stimmungsvolle Silvesterfeier im Webshop erhältlich.

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Platz und feiern Sie mit uns die schönsten Momente zum Jahresende – ob im gemütlichen Adventsambiente oder beim rauschenden Jahreswechsel.

Einfach den QR-Code scannen und direkt zu den Tickets gelangen.

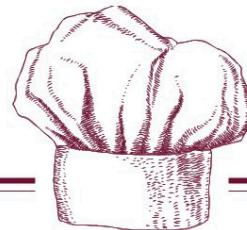


Weitere Informationen zu unseren Veranstaltungen:
www.bayerischer-bahnhof.de

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

DIE BAHNHOFS-DEPESCHE

IHR NACHRICHTENBLATT AUS DEM BAYERISCHEN BAHNHOF LEIPZIG



Unsere Tageskarte

Deftiger Linseneintopf mit pikante Knackwurst

14,90 €

Kabeljau auf grünem Spargel mit Kartoffel- Topinamburpüree und Hummercreme

17,50 €

Hirschgulasch mit Wirsinggemüse und Brezelknödel

19,50 €

Cheesecake im Glas mit Mango-Topping

5,50 €



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

25 Jahre im Zeichen der Gast- und Menschlichkeit

A b wann besitzt eine Institution eigentlich Tradition? Spätestens dann, wenn der 25. Gründungstag nicht mehr fern ist und ein erstes echtes Jubiläum ins Haus steht. Auf den Bayerischen Bahnhof (BB), das Gasthaus mit Gosebrauerei, kommt derlei Historisches im Juli zu.

Ein Vierteljahrhundert Essen & Trinken am Portikus – längst ist der BB zur Institution gereift. Und hat nun Tradition. Was aber nicht bedeutet, dass hier Stillstand herrscht. Im Gegenteil. Inmitten der digitalen Transformation unserer Gesellschaft gehören Tischreservierungen via Homepage oder Bestellungen per QR-Codes auch in der rustikal-gemütlichen Gaststätte zum guten medialen Ton.

Und doch bleibt der persönliche Kontakt zum Servicepersonal an diesem Ort ein besonderes Erlebnis. Die zugewandte Gasfreundschaft ist in der DNA des Bayerischen Bahnhofs grundgelegt. Dieses Lokal ist nicht nur der Quell von Schaffner und Gose, sondern auch das Mehr an Beständigkeit und Heimatgefühl. Danke dafür!

IHR FRANK WIEGAND, GESCHÄFTSFÜHRER

Besuchen Sie uns auch auf:



25
Jahre

1999

Mit Volldampf seit 2000: 25 Jahre in vollen Zügen genießen



2000

RESTAURATION

Im Jahr 1999 fiel der Startschuss für eines der ambitioniertesten Gastronomieprojekte in Leipzig: Der historische Bayerische Bahnhof – bis dahin dem Verfall preisgegeben – bekam endlich eine Zukunft. Die Deutsche Bahn AG und Brauereibesitzer Thomas Schneider fassten gemeinsam den Entschluss, dem Areal neues Leben einzuhauchen. Ihre Vision: Eine Gasthausbrauerei, die Tradition, Handwerk und Leipziger Identität vereint. Im Mai 1999 begannen die umfangreichen Bauarbeiten. Unter den wachsenden Augen der Denkmalschützer wurde das historische Gebäude sorgfältig gesichert, restauriert und mit viel Liebe zum Detail ergänzt.



2006

ERÖFFNUNG

Nach nur rund 14 Monaten Bauzeit war es am 19. Juli 2000 so weit: Die Gasthaus & Gosebrauerei Bayerischer Bahnhof öffnete feierlich ihre Pforten. Ingrid Biedenkopf, Ehefrau des damaligen Ministerpräsidenten, übernahm die offizielle Eröffnung. Aus dem maroden Bahnhofsgebäude war ein neuer Ort der Gastlichkeit geworden – mit eigener Brauerei, die unter anderem eine Leipziger Legende wieder auflieben ließ: die Original Leipziger Gose.



2012

BAU DES CITY-TUNNELS

Der wohl spektakulärste Moment: Die Verschiebung des historischen Portikus im Jahr 2006 – 30 Meter nach Osten, um Platz für das Tunnelprojekt zu schaffen. Ein technisches Meisterwerk und stadtgeschichtlicher Höhepunkt. Die Jahre des Tunnelbaus waren jedoch herausfordernd: Absperungen, Sichtschutzplanen und Betonlandschaften bestimmten das Bild und erschwerten die Sichtbarkeit des Gasthauses.



2019

WALDIS EM CLUB



In Jahr 2012 verwandelte sich der Bayerische Bahnhof in ein TV-Studio: Für die Fußball-EM übertrug die ARD den "Waldis EM Club" live aus dem Gasthaus. Über 5,5 Millionen Zuschauer sahen, wie Leipzig zur Kulisse der Nation wurde. Kurz darauf endete auch der Bau des Tunnels – und die neue S-Bahn-Station Bayerischer Bahnhof wurde 2013 unterhalb des Restaurants eröffnet.



Mandy, in unserem Service-Team seit dem 01.09.2000

www.bayerischer-bahnhof.de

SCHON GEWUSST?

Sein unserer Eröffnung im Jahr 2000 haben wir über 1,3 Millionen Liter Gose gebraut – genug, um ein halbes Olympiabecken zu fluten oder jeden einzelnen der über 630.000 Leipziger Einwohner für einen Abend mit jeweils vier 0,5 l Gläsern Gose zu versorgen.



2020



2021



2025



Parallel entwickelte sich das Gasthaus gastronomisch weiter – auch in stürmischen Zeiten. Die Finanzkrise 2009 und ein wirtschaftlich harter Dezember 2010 trafen viele Branchen schwer. Dass der Bayerische Bahnhof mit fairen Preisen und treuen Gästen durch diese Zeit kam, war kein Zufall, sondern das Ergebnis von konstanter Qualität und echtem Leipzig-Gefühl.

Nicht zu vergessen: Umbauten wie die Küchensanierung 2018/19, die bei laufendem Betrieb stattfand – ein Kraftakt, den vor allem das Küchen-team mit Bravour meisterte.

DOLDEN MÄDEL ERÖFFNUNG

Ein weiterer Meilenstein folgte 2019: In der ehemaligen Schalterhalle eröffnete das Dolden Mädel Braugasthaus – eine Craftbeer-Bar mit 20 Bieren vom Fass und einem modernen Bar-Food-Konzept. Damit wurde der Bayerische Bahnhof auch zu einem Ort für urbane Bierkultur und neue Zielgruppen.



**Schneller wieder
unterwegs!**

**Jetzt High-Power-Laden –
mit bis zu 180 kW.**

**Leipziger
Stadtwerke**

Alle Standorte unter:
www.L.de/e-mobilitaet