

Biergartensaison eröffnet

Zwischen Schalterhalle und Beamtenwohnhaus lädt unser von alten Platanen beschatteter Biergarten wieder zum Verweilen ein
– ein grünes Idyll mitten in Leipzig.

Genießen Sie frisch gezapftes Bier in einzigartiger Atmosphäre – der perfekte Ort, um den Frühling einzuläuten.

Unser Tipp für warme Tage:

„Herbert“ – unsere hausgemachte Limo mit selbstgemachtem Hopfensirup.
Erfrischend anders.



0,5 l – 4,90 €

Bockbieranstich

Am **30.10.2026** feiern wir im
Dolden Mädel Leipzig den
Bockbieranstich 2026.

Freut Euch auf den feierlichen Anstich durch unseren Braumeister, frisch gezapftes Bockbier, Live-Band, Partyatmosphäre und eine sächsisch-bayerische Brotzeit.

Mehr Infos und Tickets hier:



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

IMPRESSUM: Verantwortlich für den Inhalt: Gasthaus & Gosebrauerei Bayerischer Bahnhof, Verkaufs- und Marketingabteilung, Bayrischer Platz 1, 04103 Leipzig. Fon: +49 (0)341 1245760, Fax: +49 (0)341 1245760, E-Mail: info@bayerischer-bahnhof.de, www.bayerischer-bahnhof.de, www.leipzig.de

DIE BAHNHOF'S DEPESCHE

IHR NACHRICHTENBLATT AUS DEM BAYERISCHEN BAHNHOF LEIPZIG



Unsere Tageskarte

Caesar Salad
mit Backhähnchen in Parmesanhülle
und Croutons
13,50 €

**Geschmorter Tafelspitz
vom Rind**
dazu Pfifferlingrahm,
Julienne-Gemüse
und Macairekartoffeln
21,50 €

Schweinenackensteak
nach Art Strindberg
mit Zwiebel-Senf-Kruste,
dazu Bohnengemüse
und Süßkartoffelpüree
17,90 €

Banana Split
Vanilleeis, Amarena-Kirschen
6,90 €



25 Jahre
GASTHAUS & GOSEBRAUEREI
BAYERISCHER BAHNHOF
LEIPZIG

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

25 Jahre im Zeichen der Gast- und Menschlichkeit

Ab 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 Gastfreundschaft 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:



Das große Bayerischer Bahnhof-Quiz

TESTEN SIE IHR BAHNHOF-WISSEN!

1) In welchem Jahr wurde der Bayerische Bahnhof eröffnet?

- a) 1839 b) 1842 c) 1855

2) Warum trägt der Bayerische Bahnhof diesen Namen?

- a) Architektur im süddeutschen Stil
b) Bahnverbindung in Richtung Bayern
c) Bayerisches Konsortium als Bauherr

3) Welcher historische Teil des Bahnhofs ist bis heute erhalten?

- a) Der Lokschuppen
b) Der Portikus
c) Die Bahnhofshalle

4) Welche Besonderheit zeichnet den Portikus architektonisch aus?

- a) Klassizistische Säulenarchitektur
b) Jugendstil-Elemente
c) Backsteingotik

5) Wann fuhr zuletzt ein Zug vom Bayerischen Bahnhof?

- a) 1944 b) 1990 c) 2001



6) Welche Entwicklung erlebte das Gelände im 20. Jahrhundert?

- a) Kontinuierlicher Bahnbetrieb
b) Teilerstörung im Krieg
c) Umbau als Museum

7) Wie viele Jahre liegen zwischen Eröffnung des Bahnhofs und Eröffnung der Gasthausbrauerei?

- a) ca. 140 b) ca. 160 c) ca. 180

Alles richtig beantwortet?
Hier geht's zu den Lösungen:



www.bayerischer-bahnhof.de/quiz



25 Jahre Bayerischer Bahnhof: Ein Jahr voller Begegnungen

IN VOLLEN ZÜGEN GENIEßEN. SEIT 25 JAHREN UND DARÜBER HINAUS

Ein Jubiläum lässt sich an einem Abend feiern. Oder man nimmt sich Zeit dafür. Wir haben uns 2025 bewusst für Letzteres entschieden.

Ein ganzes Jahr lang wurde eingeladen, ausprobiert und gefeiert. Gemeinsam mit den Gästen, die diesen Ort seit 25 Jahren begleiten. Ob Spargelpyramide, Tag des Bieres mit Brauereien aus nah und fern oder die viel beachtete Dackelparade im Biergarten. Unterschiedliche Anlässe, Stimmungen und Begegnungen prägten unser Jubiläumsjahr. Kulinarisch, gesellig, manchmal augenzwinkernd und immer offen für alle Generationen. Den atmosphärischen Höhepunkt bildete die große Jubiläumsshow im Juli, die den Bayerischen Platz an zwei Abenden in eine besondere Bühne aus Licht, Projektion und Musik verwandelte.



Vor allem aber war das Jubiläumsjahr ein Anlass, Danke zu sagen. Den Gästen aus Leipzig und aus aller Welt, die den Bayerischen Bahnhof über Jahre hinweg zu ihrem Treffpunkt gemacht haben. Und unserem Team, das Tag für Tag für Qualität, Verlässlichkeit und Gastfreundschaft steht. Oft im Hintergrund, immer mit Blick auf das Wesentliche. Auch nach dem Jubiläum bleibt unser Anspruch derselbe. Ehrliche Küche, handwerklich gebräutes Bier, ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis und ein Ort, an dem man sich willkommen fühlt. Der Bayerische Bahnhof versteht sich als Konstante. Fest verankert in Leipzig und offen für das, was kommt.

www.bayerischer-bahnhof.de

Dolden Mädel
BRAUGASTHAUS

Noch ein Bier gewünscht?



DER INSIDER-TIPP FÜR ALLE, DIE LÄNGER BLEIBEN WOLLEN.

Auch nach 22 Uhr ist noch lange nicht Zapfenstreich. Direkt nebenan im Dolden Mädel warten über 20 Biere vom Fass und rund 60 aus der Flasche, darunter auch die Spezialitäten aus dem Bayerischen Bahnhof.

Unser Angebot für alle Nachteulen: Das erste Bier im Dolden Mädel nach 22 Uhr geht auf's Haus! Sprecht dafür einfach unser Service-Personal im Bayerischen Bahnhof an.

Vom Grundnahrungsmittel zum Genuss

WARUM BIER SO VIEL MEHR IST ALS NUR EIN FEIERABENDKLASSIKER

Bier gehört zu den ältesten Lebensmitteln der Menschheit. Bereits vor über 5.000 Jahren wurde Getreide vergoren. Nicht aus Genuss, sondern aus Notwendigkeit: Fermentation machte Getränke haltbarer. Flüssiges Brot war keine Metapher, sondern Alltag. Was heute so selbstverständlich ins Glas fließt, ist allerdings alles andere als simpel. Bier entsteht für gewöhnlich aus nur vier Zutaten: Wasser, Malz, Hopfen, Hefe. Doch der Weg dazwischen ist ein fein abgestimmtes



Zusammenspiel aus Temperatur, Zeit und biologischer Präzision. Im Vergleich dazu wirkt Wein fast geradlinig: Trauben wachsen, werden gepresst, vergären. Bier hingegen entsteht nicht einfach aus einer Frucht, sondern aus einem gesteuerten Prozess, der Handwerk, Wissen und Geduld verlangt. Vielleicht ist ein gutes Bier also nicht nur Genuss, sondern auch ein kleines Denkmal jahrtausendealter Kulturtechnik. Und wer Kultur schätzt, darf sie bekanntlich auch pflegen. Prost!

Event-Empfehlung: Bockbieranstich



GROSSE PARTY IM DOLDEN MÄDEL



Am 30. Oktober 2026 heißt es wieder: Bockbieranstich im Dolden Mädel Leipzig! Unser Braumeister zapft das frische Bockbier vom Fass, dazu gibt's bayerisch-sächsische Brotzeit und Live-Musik.



Einlass ab 18 Uhr
Ticket: 28 €
Jetzt Tickets in unserem Webshop sichern!

www.bb-webshop.de/c/tickets

HIER KAUFEN
PROFIS & GENIEßER
WENN KOCHEN – DANN SELGROS!

SELGROS Leipzig
Maximilianallee 5
04129 Leipzig
Tel.: 0341 2423-0

Unsere
Öffnungszeiten:
Mo. – Fr. 6 – 21 Uhr
Sa. 7 – 20 Uhr

Du bist noch kein Kunde?

JETZT BEI SELGROS KUNDE WERDEN UND ALLE VORTEILE GENIEßEN!
Jetzt abonnieren und registrieren!

SELGROS

www.selgros.de

Für Gewerbetreibende, Freiberufler und Selbstständige