Der Vorverkauf startet!

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

Sicheren 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.

Unser Tipp aus der Brauerei



Neben unserer Original Leipziger Gose schenken wir auch Gose mit einem Hauch von Bergamotte aus.

Bergamotte Gose

0,33 l – 3,70 €

Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen, Koriander, Hefe, Salz, Bergamotte Aroma

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 (2cl), Zitronenlimonade, einer Scheibe Orange, Minze und Eiswürfel

€ 6,90

DURCHSAGE

Tipp für den Herbst

Almdudler

Die Tage werden kürzer – Zeit für besondere Drinks mit Charakter:
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, Verkaufs- und Marketingabteilung, Bayrischer Platz 1, 04103 Leipzig, Fon: +49 (0) 341 1 24 57 60, Fax: +49 (0) 341 1 24 57 70, E-Mail: info@bayerischer-bahnhof.de, www.bayerischer-bahnhof.de - Grafik und Gestaltung: www.larjlevel.com

DIE BAHNHOFS-DEPESCHE

IHR NACHRICHTENBLATT AUS DEM BAYERISCHEN BAHNHOF LEIPZIG

GASTHAUS & GOSEBRAUEREI BAYERISCHER BAHNHOF LEIPZIG



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

Unsere Empfehlung

Kürbis-Kokos-Suppe
mit knusprigen Garnelen
7,90 €

Schweinerollbraten
herbstlich gefüllt mit Trockenfrüchten, dazu Trüffeljus, Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln
18,50 €

Zwei Entenbratwürste
auf Kartoffelstampf, mit warmem Heidelbeer-Blaukrautsalat und Birnen-Zwiebel-Schmelze
17,50 €

Fasanenragout
im Kräuer-Pilzrahm auf Pappardelle, dazu Blattsalatschüssel
19,00 €

Bratapfelmousse
mit Beerenfrüchten
6,50 €

Sterne-gastronomie

Willkommen im Zeitalter der Sterne-Sucht! Ob Küchengerät, Kieferorthopäde oder die Kneipe im Quartier – wir bewerten alles und lassen uns im Vorfeld lenken. Ein komplexes Gastro-Erlebnis aus gutem Geschmack und engagiertem Service schrumpft so schnell auf eine nackte Zahl zusammen. Doch wie verlässlich ist diese Zahl? Google macht inzwischen sichtbarer, wenn Bewertungen gelöscht oder Konten wegen Regelverstößen gesperrt wurden. Wenn im Hintergrund eifrig glattgebügelt wird, stellt sich die Frage: Was sagt ein Profil überhaupt noch aus? Kritik wird oft als Bedrohung gesehen, obwohl sie Orientierung bieten könnte.

Wir im Bayerischen Bahnhof blicken auf mehr als 25 Jahre gelebte Herzblut-Gastronomie zurück. Und ganz ehrlich: So viel echte Leidenschaft lassen sich ohnehin nur schwer in fünf kleine gelbe Sterne pressen. Wir wollen kein perfektes, künstliches Ziffernblatt im Netz, sondern ein echtes Wohlfühlerlebnis vor Ort. Denn am Ende zählt nicht die sauberste Statistik, sondern dass Sie, liebe Gäste, glücklich sind - und gerne wiederkommen

IHR FRANK WIEGAND, GESCHÄFTSFÜHRER

Neu am Hahn 4



Prellbock

Wenn die Tage kälter werden, braucht man ein vollmundiges, kräftiges Bockbier!

0,3 l – 3,70 €
0,5 l – 5,40 €

6,6 % vol. - 16,6 % STW

Die Original Leipziger Gose Mythos oder Wahrheit?

TESTEN SIE IHR GOSE-WISSEN!

1) Die Gose wurde ursprünglich in Leipzig erfunden.
☐ wahr ☐ falsch

2) Eine klassische Gose wird untergärig gebraut.
☐ wahr ☐ falsch

3) Der Name „Gose“ stammt vom Leipziger Stadtteil Gohlis.
☐ wahr ☐ falsch

4) Die Gose war über mehrere Jahrzehnte im 20. Jahrhundert in Deutschland nahezu ausgestorben.
☐ wahr ☐ falsch

5) Die Gose wurde von Anfang an mit Zugabe von Salz gebraut.
☐ wahr ☐ falsch

6) Die Gose ist weltweit bekannt und gehört vor allem in den USA zu den beliebtesten Sauerbier-Stilen.
☐ wahr ☐ falsch

7) Die Gose wird nicht nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut und genießt den besonderen Schutz einer speziellen Ausnahmegenehmigung im Freistaat Sachsen.
☐ wahr ☐ falsch



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

www.bayerischer-bahnhof.de/quiz

Nächster Halt: Dampfbier

MIT VOLLDAMPF INS GLAS - EIN ALTER BIERSTIL KEHRT ZURÜCK

Manche Bierstile verschwinden irgendwann von der Bildfläche. Und manchmal lohnt es sich, sie wieder hervorzuholen. Das Dampfbier gehört genau in diese Kategorie.

Bei Dampfbier handelt es sich um eine obergärige Bierspezialität mit einer ungewöhnlichen Geschichte. Seinen Namen verdankt es zunächst der Technik: Im 19. Jahrhundert waren Dampfmaschinen in Brauereien ein Zeichen für modernen Fortschritt und verliehen dem Bier seinen besonderen Namen. Später bekam der Begriff eine zweite Erklärung. Während der Gärung entsteht über dem Bier ein feiner Nebel, wenn zahlreiche kleine Schaumbläschen aufplatzen. Dieser „Dampf“ macht den Stil auch heute noch zu einer echten Besonderheit.
Nicht nur optisch passt das Dampfbier in die kältere Jahreszeit. Auch geschmacklich fügt es sich gut ein: Es ist vollmundig und malzbetont, zugleich sorgen die obergärigen Hefen für eine fruchtige Note. Im Winter darf es schließlich gerne etwas kräftiger zugehen. Gerade dunkle Biere, Bockbiere und andere malzbetonte Spezialitäten haben dann Saison. Das Dampfbier reiht sich hier ein, bleibt dabei aber ein eher seltener Gast im Glas.

Lange Zeit spielte der Bierstil kaum noch eine Rolle. Heute entdecken immer mehr Brauereien das Dampfbier wieder für sich und interpretieren es neu. **Für uns Grund genug, das Dampfbier wieder auf den Fahrplan zu setzen.**



Bahnhof für Besserwisser

WARUM HAT DER BAYERISCHE BAHNHOF VIER GROSSE TORE?

Hierbei handelt es sich nicht um einen architektonischen Zufall: Durch die vier Bögen des Portikus führten einst vier Gleise in die Bahnhofshalle. Der Bayerische Bahnhof war nämlich ein Kopfbahnhof. Die Lokomotiven konnten nicht einfach durch den Bahnhof hindurchfahren, sondern mussten für die Rückfahrt gewendet werden. Dafür gab es vor dem Portikus eine große Drehscheibe. Zwei Gleise waren für die ankommenden, zwei für die abfahrenden Züge vorgesehen. So konnten Reisende ein- und aussteigen, ohne dass sich alle Züge auf denselben Gleisen drängten. Nach der Ankunft wurde die Lokomotive abgekoppelt und auf der Drehscheibe vor dem Bahnhof gewendet. Anschließend konnte sie sich wieder vor den Zug setzen und ihn auf einem der Abfahrtsgleise zurück auf die Strecke bringen.

Noch auf der Suche nach dem passenden Geschenk?

Ob Original Leipziger Gose, exklusive Spezialitäten von Wilhelm Horn oder besondere Souvenirs: Im Webshop des Bayerischen Bahnhofs gibt's ein Stück Leipzig zum Mitnehmen und Verschenken.



Horns Glüh:Punsch

UNSER TIPP FÜR KALTE TAGE

Wenn draußen die Temperaturen sinken, wird es Zeit für etwas Wärmendes: Horns Glühpunsch verbindet feinen Müller-Thurgau mit Sachsenobst-Apfelsaft und dem charaktervollen LONG HORN Gin. Dazu gesellt sich Assam Tee, verfeinert mit Zimt, Nelke, Wacholder, Orange, Rosenblüten, Macis und Kardamom.

Erhältlich hier im Restaurant oder online in unserem Webshop.



