



GASTHAUS & GOSEBRAUEREI  
BAYERISCHER BAHNHOF  
LEIPZIG



*Essen & Trinken*

In vollen Zügen genießen.



## Frisch aus dem Backofen

Ein ganzes warmes Kartoffelbrot (500 g) 7,60 €  
mit einer Auswahl an hausgemachten Brotaufstrichen:  
Liptauer, Kräuterquark, Griebenschmalz

Ein ganzes warmes Kartoffelbrot (500 g) 10,90 €  
mit Rindermett, Bergkäse, Kräuter- und Salzbutter

*Der besondere Tipp!*

Laugenbrez'l € 2,20

Zwei ofenfrische Laugenbrezeln € 5,90  
dazu Obatzter im Töpfchen



## Deftige Suppen

Terrine Rinderkraftbrühe € 6,90  
mit 2 Stück Tiroler Kaspressknödel

Terrine pikante Gulaschsuppe € 6,90  
mit viel Rindfleisch drin, dazu Sauerrahm und Kartoffelbrot

Frankfurter Grüne Soß – Suppe € 5,90  
Lauchrahmsuppe mit 7 Kräutern,  
dazu Kartoffelbrot und Baguette mit Senfcreme und Meerrettich

Für Kinder gibt es  
eine Extra-Karte



# Frische Salate

€

## Bayerischer Bahnhof Salatschüssel

gemischte Blattsalate, rote Zwiebeln, eingelegte Tomaten, Gurke, Radieschen, warme Kartoffelchen, Grüne-Bohnen-Salat, Ei und Honig-Senf-Dressing

11,90

mit gebratenen Kaspessknödeln — vegetarisch

14,90

mit gebratener Lachstranche

15,90

mit Hähnchenbrust in Knusperpanade

15,90

## Kleine Salatschüssel

mit frischen Blattsalaten, Honig-Senf-Dressing

4,90

Portion **Kartoffel-Gurkensalat**

4,20

Portion **Weißkrautsalat**

4,20

# Pasta

€

## Feuerpfännle

Tagliatelle mit feuriger Sauce aus Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Chili

vegetarisch

13,90

mit Hähnchenbrust in Knusperpanade

15,90

## Tagliatelle mit gegrilltem Lachs

Zucchini, Kirschtomaten, Blattspinat, „Boscaiola“ Weißwein-Sahnesauce und Parmesan

17,90

## Spinatknödel mit Bergkäse — vegetarisch — 15,00 €

mit Blaukrautsalat, Birnen und geriebenem Meerrettich

## Brauhauspfanne — vegan —

16,90 €

Protein-Patty, Tomatensalsa, knusprige Nuggets, Geschnuzzeltes 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 Mittagsgeschicht 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.  
Sondertermine für Ihren Stammtisch, Ihr Firmen-Team oder Ihren Bierfreundeskreis vereinbaren wir gerne.

*Brauseminar*

# Das passt zu unseren Bierspezialitäten

	€		€
<b>Hax'nälze</b>	12,90	<b>Fränkischer Brotzeitler</b>	15,90
mit Spreewälder Gurken und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce		Leberkäse, Haxensülze, geräucherte Leberwurst, Rindermett mit Meersalz, Pfefferbeißer, Obatzter im Töpfchen, Bergkäse, Weinkäse, Spreewälder Gurke, Tomate, Ei, Butter, Senfcreme, Meerrettich, dazu Kartoffelbrot	
<b>Extrawurst-Salat</b>	11,90	<b>5 Stück Mini Kalbfleischpflanzerl (200 g)</b>	13,90
Lyoner Fleischwurst mit blauen Zwiebeln, Radieschen, Gewürzgurke, Käsestreifen und Schnittlauch fein angemacht, dazu Laugenbrez'l		dazu mediterraner Gurkensalat mit Tomaten, Kräutern, Olivenöl und Joghurt, dazu Senftöpfchen und Kartoffelbrot	
<b>Kleiner bayerischer Leberkäs</b>	11,50	<b>Räucherlachs auf Reibekuchen</b>	15,90
im Ganzen gebacken, Kartoffel-Gurkensalat und Senftöpfchen		mit Sauerrahm, Honig-Senf-Dip und Blattsalatschüssel	
<b>Käseteller</b>	13,80	<b>Braubursche - Gulasch vom Rügen Rind</b>	18,90
mit Bavaria blu, Weinkäse und Bergkäse, dazu Butter, Feigensenf, Weintrauben, Kartoffelbrot und Baguette		mit Champignons und Möhrchen, Serviettenknödel und Weißkrautsalat	
<b>Marinierter Ziegenkäse</b>	11,90	<b>Chicken Wings</b>	15,40
mit Honig-Pinienkern-Olivenöl-Creme im Pfännchen gratiniert, dazu Mango-Chutney und Kartoffelbrot		Scharf gewürzte Hähnchenflügel mit Barbecuesauce, Brauhaus-Pommes und Gurkensalat	



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



## Beilage oder solo

Country-Potatoes

€

4,30

oder Brauhaus-Pommes  
mit Haus-Dip und Kiezsauce

Portion Bratkartoffeln

4,30



## Zarte und saftige Spare-Ribs

Schweinerippchen nach amerikanischer Art,  
serviert mit süß-rauchiger Barbecuesauce  
und Brauhaus-Pommes

## Riesen Brauhaus-Schnitzel

dazu Bratkartoffeln und Blattsalatschüssel

## Hausgemachte Rinderroulade nach fränkischer Art

gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke und  
Löwensenf, dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkraut

## Vinschgauer Käseschnitzel

Zwei Schweinerückensteaks (250 g) mit Tomatensugo,  
gratinert mit Mozzarella, dazu Brauhaus-Pommes & Kiezsauce  
und Blattsalatschüssel

## Knusprige Schweinehaxe

täglich ab 18.00 Uhr ofenfrisch serviert  
mit Schwarzbiersauce, dazu Kartoffelklöße und Weißkrautsalat

€  
18,50

18,90

19,50

17,90

18,50

# Brauhaus-Schmankerl

€

## Sächsischer Sauerbraten

mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut

17,90

## Jägerschmaus

Wildragout dazu Spitzkohlgemüse „Bayerische Art“  
und Brezenknödel

19,50

## Fish & Chips Dolden Mädels Style

Lachs in Knusperpanade, Brauhaus-Pommes,  
Remoulade, Kiezsauce und ein Gläschen Gurkensalat

19,90

## Gebratener Zander mit Gemüse-Allerlei

Rieblingrahm, Kartoffelgratin

19,90

## Pfeffersteak (220 g)

Rumpsteak vom Grill mit Cognacrahm, Kräuterbutter,  
Country Potatoes und grüne Bohnen mit Speck

24,50 €

*Der besondere Tipp!*

# Das süße Finale

Mini Panna Cotta €  
mit heißen Himbeeren 3,90



Sächsische Quarkkeulchen €  
mit Zucker und Zimt, dazu Apfelkompott 6,50



**GLÜH DICH  
GLÜCKLICH**

Glühwein  
rot/weiss

Tasse 4,00 €

0,2 l



## Nussknacker

Walnuss- und Haselnuss-Eis mit Schlagsahne,  
Eierlikör und Schokoladensauce

## ICE-Eisbecher

Mischung nach Wahl:

- Bourbon-Vanille • Stracciatella • Erdbeere
- Haselnuss • Schokolade • Frozen Joghurt • Walnuss
- Schoko-Waldbeere (vegan)

Toppings:

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

je Kugel 1,70

je Extra 0,50

€  
6,50

## Frisch gebackene Waffel

6,90 €

mit heißen Schattenmorellen und einer Kugel Vanille-Eis



*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-MITARBEITERN





## 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.



GASTHAUS & GOSEBRAUEREI  
**BAYERISCHER BAHNHOF**  
LEIPZIG

## 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.

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](mailto:info@bayerischer-bahnhof.de)  
[www.bayerischer-bahnhof.de](http://www.bayerischer-bahnhof.de)