

NEU – aus eigener Herstellung



Souvenirflasche
mit Glas und Löffel
zum Mitnehmen

Souvenirflasche
zum Mitnehmen



Eiswasser über den
Zucker gießen,
Absinth genießen.

Leipzig 23 Absinth

3cl Absinth, Eiswasser

6,90 €



BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF



GASTHAUS & GOSEBRAUEREI
BAYERISCHER BAHNHOF
LEIPZIG



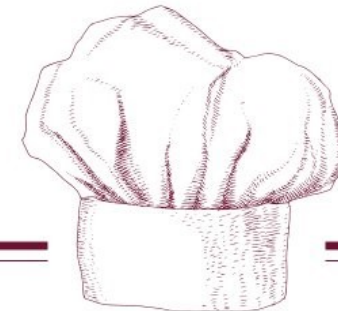
Weitere Informationen zu unseren Veranstaltungen:
www.bayerischer-bahnhof.de

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) 3 41 1 24 57 60, Fax: +49 (0) 3 41 1 24 57 70, E-Mail: info@bayerischer-bahnhof.de, www.bayerischer-bahnhof.de - Grafik und Gestaltung: www.larjevel.com

DIE BAHNHOF'S DEPESCHE

IHR NACHRICHTENBLATT AUS DEM BAYERISCHEN BAHNHOF LEIPZIG



Unsere Tageskarte

Backendl

mit Kartoffelfeldsalat, dazu Re-
moulade und Petersiliencreme

€ 15,00

Burgunderbraten

mit Kartoffelklößen und Karotten-
gemüse

€ 17,50

Gegrillte Meerbarbe

auf Risoni-Nudeln
und Ratatouille-Gemüse

€ 19,50

Hausgemachte Crème brûlée

mit Obst

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

Wenn Bier und Geld fließen



Sind oft sportliche Großereignisse
der Urquell. Die Fußball-EM und Olympia
in einem Sommer schmecken nach Bier, riechen nach
Public Viewing und duften wie isotonisches 0,0% Bier beim
olympischen Workout. Deutsche Fußballvereine aus der 1. und
2. Bundesliga zapfen ihr Essentielles aus großen Brauereien.
Und deutsche Olympioniken könnten ohne alkoholfreie Weiß-
biersponsoren das Startgeld gar nicht zahlen. Die Fußball-EM
im Sommer gibt die Steilvorlage – Brauereien wie Veranstalter
nehmen selbige Volley. Wir im Bayerischen Bahnhof hatten
tolle Erfolge mit Bierabsatz und PR zu Fußball- und Sport-
events.

Fußballfans, Sportbegeisterte, Bierfreundinnen, Biergärtner –
Hausegebrautes Bier und sommerliche Schmankerl sind für alle
da.

Sport frei und zum Wohl
IHR FRANK WIEGAND, GESCHÄFTSFÜHRER

Jetzt genießen: Fränkisches Festbier



FAHRKARTE

Golden Horn Lemon Sprizz

Golden Horn
Aperitivo Gin Sprizz,
Zitronenlimonade,
frische Orange,
Minze und Eiswürfel

Hier
erhältlich!



GOSE

Nach historischen
Vorlagen hergestellte
Goseflasche gefüllt
mit 0,75 l Original
Leipziger Gose als
Souvenir oder
Geschenk.

FLASCHE
0,75 l 9,90 €

SONDERZUG

Long Horn DELUXE & Tonic

Long Horn DELUXE Gin
Schweppes Dry Tonic,
Limette



Wilhelm Horn Historie

- 1923 ✦ Aller Anfang ist schwer.
- 1924 ✦ Eröffnung der ersten Geschäfte in Leipzig/Johannisplatz
- 1926 ✦ Der »Echte Leipziger Allasch« wird von WH produziert und passt perfekt zur bereits vorherrschenden Leipziger Gose.
- 1927 ✦ Umzug in die Arndtstraße 33
- 1931 ✦ »Horn's Weinstuben« werden eröffnet – hier genießt man feine Weine und Spirituosen aus aller Welt.
- 1933 ✦ 45 Niederlassungen und 150 Verkaufsstellen in Mitteldeutschland
- ab 1934 ✦ Umzug in die Fabrik in der Gohliser Wilhelm-, heute Prellerstraße
- 1943 ✦ Der 2. Weltkrieg richtet große Zerstörung im Gohliser Werk an.
- 1945 ✦ Wiederaufbau, aber man kann nicht an die wirtschaftlichen Erfolge anknüpfen.
- 1972 ✦ wird der Betrieb verstaatlicht (VEB Sektkellerei Leipzig).
- 1990 ✦ Sohn Klaus Horn gründet die Wilhelm Horn Leipzig GmbH & Co. KG.
- 2005 ✦ Übernahme durch die neu gegründete Wilhelm Horn Marken-spirituosen GmbH im Bayerischen Bahnhof



1923–2023: Einhundert Jahre Spirituosen von Wilhelm Horn

JETZT BEI UNS ERHÄLTlich ✦ »LEIPZIG 1923 ABSINTH«

Aus Anlass des 100-jährigen Bestehens der Marke »Wilhelm Horn« lässt unser Destillateur eine längst vergessene Spirituose neu aufleben.

Das Jahr 1923: Deutschlands Wirtschaft lag in Scherben. Inmitten der schwindelerregenden Hyperinflation begann Wilhelm Horn in Leipzig, Spirituosen zu destillieren.

»Leipzig 1923 Absinth« – ein Gewürzwein mit Wermut, Anis und vielen aromatischen Kräutern – war u.a. seine Antwort auf die epochale Krise. Genie und Besessenheit: Nicht umsonst neigten zu ihren Zeiten van Gogh, Picasso und Hemingway der »Grünen Fee« des Wermutkrauts zu. Man empfand sie als mysteriös und euphorisierend.

Und so wurde der Mythos genau 1923 zum Tabu. Exakt 100 Jahre später: In abermals unruhigen Zeiten krönen die Erben Wilhelm Horns ihr Firmenjubiläum voller Euphorie mit einem feinen »Leipzig 1923 Absinth«. Lang lebe Horn!

Absinth trinken ist nicht gleich Absinth trinken – das richtige Gespür für die Spirituose bekommen Sie durch das passende Ritual, welches auch ein Spiel mit Feuer und Wasser sein kann. Aber vielleicht reicht für den Beginn auch Hemingways »Death in the Afternoon«: 4 cl Absinth im Cocktailglas mit Eiswürfeln und Champagner auffüllen.



www.bayerischer-bahnhof.de

Der Bayerische Bahnhof – seine Nutzung damals und heute



GOSESTUBE & SCHALANDER

Wo einst die Beamten der Eisenbahndirektion den gesamten Eisenbahnverkehr Westsachsens überwachten, fühlen sich heute zahlreiche Gäste in uriger, gemütlicher Atmosphäre wohl. Die Gosestube wurde in Anlehnung an die alten Gosenschänken eingerichtet, d.h. Holzvertäfelung und große Tische. Der alte Kachelofen wurde während der Bauphase gesichert und restauriert. Der hintere Raum heißt Schalander – so wird der Aufenthaltsraum der Brauerburschen genannt.

SÄCHSISCHES SUDHAUS IN DER BIERSIEDEREI & ARKADEN

Früher wohnte hier der Gastwirt. Hochgestellte Personen warteten in der legendären »Fürstenkachel« auf ihren Zug. Heute schlägt hier das Herz der Gasthaus & Gosebrauerei mit ihren kupfernen Sudkesseln.

Der wunderschöne Arkadengang mit teilweise original erhaltenen Säulen aus böhmischer Eiche gehört damals wie heute zu den Lieblingsplätzen unserer Gäste.



Wir präsentieren unseren Webshop

Sie bestellen, wir verpacken und versenden: Unsere Einkaufsplattform im Internet zeigt sich in neuem Design. Schauen Sie doch gleich mal vorbei:

www.bayerischer-bahnhof-webshop.de



QR-Code scannen und unseren Webshop entdecken.

Schneller wieder unterwegs!

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

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



Ausführlich findet ihr hier die Geschichte: