



Neu an unserem Hahn BOCKBIER



**BAYERISCHER
BAHNHOF
Brauhandwerk
LEIPZIG**

Wenn die Tage kälter werden,
braucht man einen vollmundigen,
kräftigen Winterbock!

6,6 vol. %

0,5l 4,90€

0,3l 3,30€

Stammwürze: 16,6 °P

NEU – AUS EIGENER HERSTELLUNG

3cl Absinth, Eiswasser
6,90 €

Eiswasser über den Zucker gießen,
Absinth genießen - Cheers!

Souvenirflasche zum Mitnehmen
€ 44,90 im Set € 49,90



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

DIE BAHNHOFS*DEPESCHE

IHR NACHRICHTENBLATT AUS DEM BAYERISCHEN BAHNHOF LEIPZIG



Unsere Tageskarte

Gänserahmsuppe

mit Chorizo auf Kartoffelbrot
€ 5,90

Pikanter Grünkohleintopf

mit Süßkartoffeln und Speck, dazu
Bauernseufzer-Knackwurst
€ 11,90

Königsberger Klopse

mit Kapernsoße,
dazu Weißkrautsalat
und Petersilien-Kartoffeln
€ 15,50

Das Beste von der Gans

Knusprige Gänsebrust und –
keule,
mit Apfelrotkohl, Bratapfel und
Kartoffelklößen
€ 23,90

Apfelstrudel

mit Vanillesoße
€ 5,60

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

Der Preis
ist heiß.



Das merken auch Sie, liebe Gäste,
aktuell in allen Lebensbereichen.
Da wird sicherlich manche Ausgabe überlegt und kritisch
betrachtet. Umso mehr freut es uns, dass Sie uns treu bleiben
und auf Ihre Lieblingsgetränke und -speisen nicht verzichten
möchten. Vielen Dank dafür! Uns liegt sehr daran, Sie weiter-
hin zu einem fairen Preis-Leistungsverhältnis abwechslungs-
reich zu bewirten und so nutzen wir als Unternehmen natür-
lich alle Möglichkeiten, unsere Kosten im Rahmen zu halten.
Zum Beispiel setzen wir bei saisonalen Schmankerln auf lokal
verfügbare Zutaten ohne Transportkosten und fördern die
Verbindung zur Region und unterstützen kleine Manufakturen.

So leisten wir unseren kleinen Beitrag zu einem bewussten und
nachhaltigeren Wirtschaften in herausfordernden Zeiten.

IHR FRANK WIEGAND, GESCHÄFTSFÜHRER



FAHRKARTE

Golden Horn
Lemon Sprizz

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

0,2 l - € 5,90



GOSE

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

FLASCHE
0,75 l 9,90 €

Hier
erhältlich!

SONDERZUG

Long Horn DELUXE &
Tonic

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

€ 7,90



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 Sektellerei Leipzig).

1990
1990 * Sohn Klaus Horn gründet
die Wilhelm Horn Leipzig
GmbH & Co. KG.

2005
2005 * Übernahme durch die neu
gegründete Wilhelm Horn Marken-
spirituosen GmbH im Bayerischen
Bahnhof

Ausführlich findet ihr
hierföle Geschichte
hier die Geschichte:



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 Cocktail-Glas 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

Leipziger
Stadtwerke