

**Nu, guudn Daach!**  
*Schönen guten Tag!*



**greentable®**  
bewusst.  
regional.  
nachhaltig.

Wir heißen Sie recht herzlich willkommen im Gasthaus Barthels Hof, einem der traditionsreichsten Restaurants dieser wundervollen Messe und Musikstadt.

Im Jahr 1497 wurde Leipzig von König Maximilian I. offiziell zur Messestadt erhoben, im selben Jahr eröffnete Hans Tollhardt hier seine Brauküche. Tagsüber wurde fleißig gehandelt und gefeilscht, abends wurden die Verträge zünftig in **Tollhardts Zechgewölbe** begossen. Durch den Kaufmann Carl Friedrich Weber wurde die Gastronomie Mitte des 18. Jh. um **Webers Speisestube** erweitert. Zu dieser Zeit befanden sich im Erdgeschoss des Barthels Hof Kaufkammern und Messegewölbe, in den Obergeschossen gab es über 200 Räume mit Wohnungen, Kontoren sowie Festsäle. Weitläufige Magazine und Böden dienten im fünften und sechsten Stock als Speicher, Kranbalken an den Aufbauten erinnern noch heute an das rege Treiben.

Viele bedeutende Künstler\*innen haben sich in den folgenden Jahren in der Handelsstadt Leipzig niedergelassen. Beispielsweise hat Leipzig den zusätzlichen Ruf einer Musikstadt ehemaligen Bewohner\*innen wie Felix Mendelssohn Bartholdy, Livia Frege, Richard Wagner, Johann Sebastian Bach, Clara Schumann und Kurt Masur zu verdanken. Diesen Künstlern\*innen, die Leipzig ebenso liebten wie wir, widmen wir die historischen Mauern der **Barthels Schänke** und verbinden hier den Handel mit der Kunst.

Seit 2012 wird das Gasthaus Barthels Hof von original Leipziguern als Familienbetrieb geführt. Getreu dem Motto *regional frische Küche* bieten wir 365 Tage im Jahr saisonale Speisen, die wir mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereiten.

Lassen Sie die Seele baumeln und genießen Sie regionale Leckereien im letzten erhaltenen Durchgangsmessehof der Stadt.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

**Ihre Familie Grahl**  
**sowie das gesamte Team**  
**vom Gasthaus Barthels Hof**



**Digitale Speisekarte**

## Piktogramme Hygienetipps



Regelmäßig Hände waschen



Hände gründlich waschen



Hände aus dem Gesicht fernhalten



Richtig husten und niesen



Abstand halten



Wunden schützen

## **Schnorbsliche Salade zum Gadsch'n**

Knackige Salatvariationen

„Salatteller Barthels Hof“

mit knackigen Blattsalaten

und hausgemachten Salaten der Saison

€ 9,90

*auch vegan möglich*

mit saftiger Hähnchenbrust

€ 16,30

mit Ziegenfrischkäse

und gerösteten Kürbiskernen

€ 12,90

Rindfleischcocktail

mit Paprika, Gurke und Meerrettichschaum

€ 8,40

## **Subbe ausm Debb'1**

Regionale Suppe und Eintopf

Sächsische Kartoffelsuppe nach „Gutsherren Art“

mit Blutwurst und Kräuterkrusteln

Suppentasse

€ 5,80

als Eintopf serviert

€ 9,90

Barthels Wildsuppe *Hubertus*

mit Waldpilzen und Preiselbeersahne

€ 6,90

Liebe Gäste, gerne können Sie Ihre Beilage tauschen.

Wir weisen Sie freundlich darauf hin, dass wir hierfür

einen Aufpreis von € 1,00 berechnen.

*Bei der Speisenqualität möchten wir keine*

*Abstriche machen, aus diesem Grund kann es bei*  
*vollem Haus zu längeren Wartezeiten kommen.*

*Wir bitten um Ihr Verständnis.*



**greentable®**  
bewusst.  
regional.  
nachhaltig.

## **Säggische Gerichte von dazema un´ klass´sche Schmeckerschen**

Traditionell sächsische Speisen und Klassiker des  
Gasthaus Barthels Hof

### *Stadtstreichers Schnorrerkruste*

Paniertes Schweineschnitzel  
mit Waldpilzen und Bratkartoffeln € 21,20

Sächsischer Sauerbraten vom Rind in Rotweinsöße  
mit Apfel-Rotkraut  
und Kartoffelklößen mit Semmelbutter € 19,90  
kleine Portion € 16,50

### *Gespießter Mutzbraten wie zu Luthers Zeiten*

Würzig gekräuterter Schweinenacken in Kümmelsoße  
mit Sauerkraut und sächsische Kartoffelklöße € 19,70

Saftiger Schweinebraten in Bier-Senfsoße  
mit Bohnen im Speckmantel und Kartoffelbällchen € 21,50

Gebratene Hähnchenbrust mit Kirschtomaten  
auf gebutterten Bandnudeln mit Basilikumpesto € 19,50

Waldpilzauflauf nach Barthels Art  
mit Waldpilzen, Kartoffeln, Speck und Lauch  
überbacken mit Sahne und Käse € 18,40

## **Eenen bisch´In zum Mutzbraten**

**Ur-Krostitzer Schwarzbier** aus der Region 0,5l € 5,60  
Mit einer leicht süßen Note von Malz und intensivem Röstaroma.

## **Bomforzionöser Fisch aus sächs'schem Wasser**

Großartiger Fisch aus Sachsens Gewässern

Saiblingsfilet aus Wernsdorf mit grünem Gemüse  
und Barthels Kartoffelstampf € 19,70

## **Een biedschen zum Fisch**

Sachsen - Weingut Vincenz Richter

**Riesling "Meißner Kapitelberg" Q.b.A., trocken**

0,2l € 7,90

0,75l € 29,20

## **Mampfe ohne Fleisch**

Vegetarische Speisen

Kartoffel-Gemüsepfanne  
mit allerlei Gemüse, Tomaten, Kräutern  
und Ziegenfrischkäse überbacken € 16,10  
*auch vegan möglich*

Barthels Kartoffelpizza  
mit Gemüse und Käse überbacken € 14,70

Tomatisierte Bandnudeln  
mit getrockneten Tomaten und Ziegenfrischkäse € 16,00

*Bei Unverträglichkeiten und Fragen zu den Inhaltsstoffen, wenden Sie sich  
bitte an unser Servicepersonal.*

## **Beschnarsch'n se Barthels sieße Leckerein**

Barthels süße Leckereien

Sächsische Quarkkeulchen  
mit Apfelschaum und Vanilleeis € 8,90

Original Leipziger Lerche  
mit Beerenragout und Amarena-Kirscheis € 8,70

Waldfrucht-Sorbet *Hausspezialität* € 4,60

### **Barthels frostiges Vergnügen**

Eiskaffee / Eisschokolade  
Kaffeegenuss oder Schokotraum  
mit Vanilleeis und Sahne € 4,80

Schwedisch gut  
mit drei Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör  
und Sahne € 6,80

Barthels Eisschale  
mit Walnusseis, Amarena Kirscheis, Stracciatellaeis  
Nüsse, Sahne und Schokoladensoße € 5,90

Eis mit heißen Kirschen  
mit drei Kugeln Vanilleeis, heiße Kirschen  
und Sahne € 6,50

**Eissorten** je Kugel € 1,70

Vanille / Schoko / Amarena Kirsch /  
Walnuss / Joghurt / Stracciatella