

**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 Zehgewölbe** 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 Messgewölbe, 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**

# Barthels Schmeckerchen der Woche

Kasselersteak  
mit Grünkohl und Kartoffelkroketten € 19,80

Grünkohlauf  
mit Kartoffeln, Grünkohl, Knackwurst und Sahne  
überbacken mit Käse € 14,90

Schwarzwurzelauf  
mit Kartoffeln, Schwarzwurzeln, Schinken und Sahne  
überbacken mit Käse € 14,90

## **Fragen Sie auch nach unserem Tagesangebot!**

und als krönenden Abschluss empfehlen wir...

Winterliches Sahneis  
mit Haselnusskrokant und Schlagsahne € 4,90

---

## **Valentinstag am 14. Februar 2023**

### **Verführung aus der Küche**

Der Volksmund weiß: "Liebe geht durch den Magen".  
Und Recht hat es! Gemeinsames Essen gehört zu den  
sinnlichsten Erfahrungen, die zwei Menschen miteinander  
teilen können.

Bestimmte Lebensmittel regen den Kreislauf und die  
Durchblutung an – und sollen so eine aphrodisierende  
Wirkung haben. Auch wenn dies bei den meisten Speisen  
nicht bewiesen ist, haben sich unsere Köche ins Zeug gelegt,  
um Ihnen ein passendes 4-Gang Menü zu kreieren.

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

## **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

## **Subbe ausm Debb'l**

Regionale Suppe und Eintopf

Sächsische Kartoffelsuppe nach „Gutsherren Art“

mit Blutwurst und Kräuterkrusteln

Suppentasse

€ 5,80

als Eintopf serviert

€ 9,90

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

Großartiger Fisch aus Sachsens Gewässern

Saiblingsfilet aus Wermsdorf 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

*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.

## **Säggsche Gerichde von dazema un' klass'sche Schmeckerschen**

Traditionell sächsische Speisen und Klassiker des  
Gasthaus Barthels Hof

### *Stadtstreichers Schnorrerkruste*

Paniertes Schweineschnitzel

mit Rahmchampignons und Pommes frites € 21,20

Sächsischer Sauerbraten vom Rind in Rotweinsöße  
mit Apfel-Rotkraut

und Kartoffelklößen mit Semmelbutter € 19,90

kleine Portion € 16,50

Saftiger Schweinebraten in Bier-Senfsoße

mit Bohnen im Speckmantel und Kartoffelbällchen € 21,50

Gebratene Hähnchenbrust mit Kirschtomaten

auf gebutterten Bandnudeln mit Basilikumpesto € 19,50

### **Hierzu eenen bisch'ln**

Sachsen - Weingut Jan Ulrich

**Seußlitzer Heinrichsburg Grauburgunder Q.b.A.**, trocken

0,2l € 8,20

0,75l € 29,80

*Liebe Gäste, gerne können Sie Ihre Beilage tauschen.*

*Wir weisen Sie freundlich darauf hin, dass wir hierfür  
einen Aufpreis von € 1,00 berechnen.*

*Gespießter Mutzbraten wie zu Luthers Zeiten*

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

**Zum Mutzbraten einen kutteln**

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

**Mampfe ohne Fleisch**

Vegetarische Speisen

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

Tomatisierte Bandnudeln  
mit getrockneten Tomaten und Ziegenfrischkäse € 16,00

**Beschnarsch'n se Barthels süße Leckerein**

Barthels süße Leckereien

*Sächsische Quarkkeulchen*  
mit Apfelschaum und Vanilleeis € 8,90

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

Waldfrucht-Sorbet  
*Hauspezialität* € 4,60

## Barthels frostige Vergnügen

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

## Oma, Opa, kann ich ein Eis?! Unsere Enkelkinder empfehlen voller Freude Ihren Lieblingseisbecher

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



*Mathildes* Eisbecher  
mit heißen Kirschen,  
drei Kugeln Vanilleeis und Sahne € 6,50



Eisbecher *Theo*  
mit einer Kugel Schoko- und Vanilleeis  
Sahne und Smarties € 3,40



Bei uns bekommen aber nicht nur die Enkel ein Eis,  
sondern auch die Großeltern!  
Und da darf es gerne der Klassiker sein:

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

**Eissorten** je Kugel € 1,70

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