

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

Auch ein Sachse isst gern Matjes!!!!

Er trägt unterschiedliche Namen und ist in vielen Varianten bekannt: Fetthering, Matjes oder nur Hering - Rollmops, Brathering oder Surströmming, der Atlantische Hering kommt zwar nicht aus Sachsens Gewässern, wird aber auch im herrlichen Sachsenland sehr gerne verspeist.

Das Team vom Gasthaus Barthels Hof wünscht guten Appetit!

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen:

Kaltes Joghurt-Gurkensüppchen mit Apfelschaum und Baguette	€ 6,50
Sülze von Matjesfilet mit Rote Bete, Kräuter-Remoulade und Bratkartoffeln	€ 11,30

Hauptgerichte

Kräuter-Matjesfilet mit Blattsalaten, Meerrettich und Bratkartoffeln	€ 18,70
Rote Bete-Matjesröllchen, gefüllt mit Meerrettich dazu überbackene Käsekartoffeln	€ 19,80
Matjesfilet auf gebackenem Gemüse-Kartoffelpuffer und verschiedenen Blattsalaten	€ 18,30
Barthels vegetarischer Kartoffel-Tomatenauflauf mit Lauch, Sahne und Ziegenkäse überbacken	€ 18,90
Rosa Lammrücken in Semmel-Kräuterkruste mit gebratenen Speckbohnenbündel und Rosmarinkartoffeln	€ 28,50

Nachspeise

Frische Erdbeeren mit Schokoladen- und Vanilleeis dazu Schlagsahne	€ 7,70
--	--------

Erdbeerbowle – Perfekt für den Sommer

Fruchtige Erdbeeren mit frischer Minze, Weißem Burgunder und Prosecco	€ 8,50
--	--------

**Fiedorch'n zum Schnabulieren
un' ausgibuffde Habbsch'n-Babbsch'n**

Kleine Häppchen zum Verkosten und raffinierte Zwischengerichte

Barthels Vorspeisenvariation
mit Tomaten-Ziegenkäseterrine, Feldsalat
und Schaumsüppchen der Saison € 12,40

Geröstete und getrocknete Gemüsechips
mit Kräuterschmand € 5,80

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren und Baguette € 10,60

Schnorbsliche Salade zum Gadsch'n

Knackige Salatvariationen

Salatteller Barthels Hof
mit knackigen Blattsalaten, Kresse
Gurke, Tomate, Paprika und Hausdressing € 13,20
auch vegan möglich

mit würziger Hähnchenbrust € 19,70

mit Ziegenfrischkäse-Praline
und gerösteten Kürbiskernen € 16,60

Kleiner marktfrischer Salat
mit Hausdressing € 8,10

Subbe ausm Debb'l

Regionale Suppe und Eintopf

Sächsische Kartoffelsuppe nach Barthels Art
mit Würstchen, Sahne und geriebenem Käse
Suppentasse € 7,80
als Eintopf serviert € 14,20

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

Bomforzionöser Fisch aus sächs'schem Wasser

Großartiger Fisch aus Sachsens Gewässern

Lachsforellenfilet mit grünem Gemüse
und Barthels Kartoffelstampf € 26,00

Gebratenes Welsfilet in Kräutersemmelkruste
auf Rote Bete-Kartoffelkompott € 27,20

Genudelter Räuber
Gebratenes Zanderfilet
auf tomatisierten Nudeln € 24,30

Een biedschen zum Fisch

Sachsen - Weingut Vincenz Richter

Riesling Meißner Kapitelberg Q.b.A.	0,2l	€ 9,50
trocken	0,75l	€ 32,00

Mampfe ohne Fleesch

Vegetarische Speisen

Kartoffel-Gemüsepfanne
mit allerlei Gemüse, Tomaten, Kräutern
und Ziegenfrischkäse überbacken € 19,50
auch vegan möglich

Tomatisierte Bandnudeln mit getrockneten Tomaten
und gebackenem Grünkern-Käsetaler € 18,90

Vegetarische Zucchini-Gemüseschiffchen
überbacken mit Ziegenfrischkäse
dazu Rosmarinkartoffeln und Salatbukett € 19,80

Hierzu eenen bisch'ln

Sachsen - Weingut Jan Ulrich	0,2l	€ 9,50
Seußlitzer Heinrichsburg	0,75l	€ 32,00

Grauburgunder Q.b.A., trocken

Säggische Gerichde von dazema un' klass'sche Schmeckerschen

Traditionell sächsische Speisen
und Klassiker des Gasthaus Barthels Hof

Stadtstreichers Schnorrerkruste

Paniertes Schweineschnitzel
mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln € 22,80

Leipziger Rinderroulade gefüllt mit Gemüsestäbchen
dazu Schmand, Apfelrotkohl
und sächsische Kartoffelklöße € 25,00

Sächsischer Sauerbraten vom Rind in Rotweinsoße
mit Apfel-Rotkraut
und Kartoffelklößen mit Semmelbutter € 26,10
kleine Portion € 21,00

Gebratene Kalbsleber mit Apfel-Zwiebelragout
Rotweinjus und Kartoffelpüree € 25,50

Gebratene Hähnchenbrust mit Kirschtomaten
auf gebutterten Bandnudeln mit Basilikumpesto € 22,90

Geschmorter Tafelspitz mit Pumpernickelsoße
gebratenen Speckbohnenbündel
und sächsischem Kartoffelbaumkuchen € 25,60

Unser Küchenchef empfiehlt

Gespießten Mutzbraten wie zu Luthers Zeiten

Würzig gekräuterter Schweinenacken in Kümmelsoße
mit Senfschaum, Sauerkraut
und sächsischen Kartoffelklößen € 26,10

zum Mutzbraten eenen kutteln

Ur-Krostitzer Schwarzbier aus der Region 0,5l € 5,90

Mit einer leicht süßen Note von Malz und intensivem Röstaroma.

Bitte beachten Sie, dass wir für einen Beilagentausch € 1,00 berechnen.

Beschnarsch'n se Barthels sieße Leckerein

Barthels süße Leckereien

Zwei Sächsische Quarkkeulchen
mit Apfelschaum und Vanilleeis

€ 10,80

Original Leipziger Lerche
mit Beerenragout und Kaffeeis

€ 10,20

Waldfrucht-Sorbet mit einem Schluck Prosecco
Hausspezialität

€ 5,50

Barthels frostige Vergnügen

Eiskaffee / Eisschokolade
mit Vanilleeis und Sahne

€ 5,40

Doppelter Espresso
auf einer Kugel Vanilleeiscreme

€ 6,20

Oma, Opa, kann ich ein Eis?!

Unsere Enkelkinder empfehlen Ihren Lieblingseisbecher

Amelies Nusstraum mit Walnusseis, Pistazieneis,
Haselnuss, Sahne und Schokoladensoße

€ 8,50

Mathildes Eisbecher mit heißen Kirschen
drei Kugeln Vanilleeis und Sahne

€ 7,10

Eisbecher *Theo*
mit je einer Kugel Schmeckerfatzeis,
Zuckerwatteeis, Sahne und Schokolinsen

€ 6,50

Bei uns bekommen aber nicht nur die Enkel ein Eis,
sondern auch die Großeltern!

Schwedisch gut mit drei Kugeln Vanilleeis
Apfelmus, Eierlikör und Sahne

€ 8,50

Eissorten

je Kugel € 1,70

Vanille / Schoko / Pistazie / Haselnuss / Kaffee /
Walnuss / Karamell / Schmeckerfatz / Zuckerwatte