

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 zur Spargelsaison

Rund 420 Tonnen Spargel wurden 2023 in 24 Betrieben auf einer Fläche von etwa 129 Hektar im Freistaat Sachsen geerntet, Spitzenreiter Niedersachsen fuhr im Vergleich die fünfzigfache Ernte ein!

Der Wachstumsweltmeister unter den deutschen Gemüsesorten wächst rund 7,5 Millimeter pro Stunde und erfreut sich hier größter Beliebtheit. Vielleicht liegt es auch daran, dass er die sächsischen Landesfarben Grün und Weiß trägt.

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen:

Spargelcremesuppe mit Croutons und Spargelschaum € 7,90

Hauptgerichte

Frischer deutscher Stangenspargel mit Frühkartoffeln
wahlweise mit holländischer Soße oder Butter

250g Stangenspargel € 23,30

Paniertes Schweineschnitzel mit deutschem Stangenspargel,
holländischer Soße und Bratkartoffeln

€ 29,40

Rosa Lammrücken in Semmel-Kräuterkruste
mit deutschem Stangenspargel
und gebratenen Rosmarinkartoffeln

€ 33,00

Kartoffel-Spargelauflauf mit Kochschinken vom
Leipziger Metzger, mit Sahne
und Gouda überbacken

€ 22,10

Leipziger Allerlei

€ 28,90

Der Ruf des Leipziger Allerlei ist nachhaltig ramponiert, denn das Gericht ist zum Synonym für vorgekochtes Mischgemüse aus der Dose verkommen.

Aber nicht bei uns! Wir geben dem Leipziger Allerlei den Glanz zurück, den ein solches Festessen verdient: Knackiges junges Gemüse, frischer Spargel aus der Region, Flusskrebsschwänze und Morcheln vereinen sich mit einer leichten, hellen Sauce unter Zugabe von Krebsbutter.

Weinempfehlung zu unseren Spargelgerichten

Markus Schneider Riesling

Weingut Markus Schneider

trocken

0,2l € 8,50

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

Kleine Häppchen zum Verkosten und raffinierte Zwischengerichte

Barthels Vorspeisenvariation

Vegane Gemüseterrine mit Feldsalat
und Schaumsüppchen der Saison € 11,80

Geröstete und getrocknete Gemüsechips
mit Kräuterschmand € 6,30

Feines Würzfleisch
mit Champignons und Käse überbacken € 9,50

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 € 7,10

Subbe ausm Debb'l

Regionale Suppe und Eintopf

Sächsische Kartoffelsuppe

mit geschnippelter Wurst und Kräuterkrusteln

Suppentasse € 7,80

als Eintopf serviert € 14,20

Säggsche 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

Schweinesteak au four

mit Würzfleisch und Gouda überbacken
dazu Pommes frites und Salatbukett € 23,50

Leipziger Rinderroulade

gefüllt mit Gemüsestäbchen
dazu Schmand, Apfelrotkohl
und sächsische Kartoffelklöße mit Semmelbutter € 26,00

Zarte Hähnchenbrust mit Kirschtomaten

auf frischen Bandnudeln
mit Basilikumpesto € 22,90

Hierzu eenen bisch'ln

Sachsen - Weingut Jan Ulrich 0,2l € 9,50

Seußlitzer Heinrichsburg 0,75l € 32,00

Grauburgunder Q.b.A., trocken

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

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.

Sächsischer Sauerbraten vom Rind

in Rotweinsauce

mit Apfel-Rotkraut

und Kartoffelklößen mit Semmelbutter

€ 26,60

kleine Portion

€ 21,20

Barthels knusprige Schweinshaxe

mit Sauerkraut

und sächsischen Kartoffelklößen

€ 21,90

Gebratene Kalbsleber

mit Apfel-Zwiebelragout, Rotweinjus

und Kartoffelstampf

€ 25,90

***Een zwitschern* zur Kalbsleber**

Saale-Unstrut - Winzervereinigung Freyburg

Blauer Zweigelt Q.b.A.

0,2l

€ 9,00

trocken

0,75l

€ 31,00

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

Bomforzionöser Fisch aus sächs'schem Wasser

Großartiger Fisch aus Sachsens Gewässern

Gebratenes Lachsforellenfilet auf grünem Gemüse
mit gekräuteter Sahnesoße
und Barthels Kartoffelstampf € 27,00

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

Genudelter Räuber
Gebratenes Zanderfilet
auf tomatisierten Bandnudeln € 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 Fleisch

Vegetarische Speisen

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

Barthels vegetarischer Linsenburger

Gebratener Linsentaler auf Rucola
mit Tomate, Gurke und Gouda
dazu frittierte Kartoffelecken und Kräuterschmand € 16,30

Tomatisierte Bandnudeln mit getrockneten Tomaten
und gebackener Ziegenfrischkäsepraline € 18,90
vegan möglich

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

Beschnarsch'n se Barthels süße 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
Hauspezialität € 5,50

Barthels frostige Vergnügen

Eiskaffee / Eisschokolade
mit Vanilleeis und Sahne € 5,40

Doppelter Espresso
auf einer Kugel Vanilleiscreme € 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