



greentable®
bewusst.
regional.
nachhaltig.

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

Kleine Häppchen zum Verkosten und raffinierte Zwischengerichte

Zwiebelschmalz nach Barthels Art
mit verschiedenem Baguette € 3,00

Barthels Gedeck
Kräuterschmand und hausgemachter Kräuterbutter € 3,80

Mild geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren
Feldsalat und geröstetem Kartoffelpuffer € 11,70

Schnorbsliche Salade zum Gadsch'n

Knackige Salatvariationen

„Salatteller Barthels Hof“
mit knackigen Blattsalaten
und hausgemachten Salaten der Saison (*auch vegan möglich*) € 9,70
mit saftiger Hähnchenbrust € 11,80

Kleiner gemischter Salatteller
mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, Paprika
und Barthels Hausdressing (*auch vegan möglich*) € 5,80

Subb'n ausm Debb'l

Regionale Suppen und Eintöpfe

Sächsische Kartoffelsuppe nach „Gutsherren Art“
mit gebratener Blutwurst und Kräuterkrusteln
Suppentasse € 5,10
als Eintopf serviert € 8,50

Barthels Feuertopf - herzhaftes Suppe von Rindfleisch -
mit Zwiebeln, Pilzen, Paprika, Schmand
und rotem Pfeffer
Suppentasse € 5,90
als Eintopf serviert € 9,20

Säggsche Gerichde von dazema un ' klass'sche Schmeckerschen

Traditionell sächsische Speisen und Klassiker des Gasthaus Barthels Hof

Gebratene Kalbsleber auf Apfel-Zwiebelragout
mit gebuttertem Petersilien-Kartoffelstampf € 16,80
kleine Portion € 13,50

Sächsischer Sauerbraten vom Rind in Rotweinsoße
mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen mit Semmelbutter € 17,30
kleine Portion € 14,00

Leipziger Rinderroulade gefüllt mit Gemüsestäbchen
dazu Apfelrotkohl und sächsische Kartoffelklöße € 17,50

Saftiger Mutzbraten wie zu Luthers Zeiten
(würzig gekräuterter Schweinenacken am Spieß gegart)
in Kümmelsoße, mit Sauerkraut
und speckig gebratenen Grießknödeln € 18,30

Eenen bisch'ln zu Säggsche Gerichde

Empfehlung zu unseren traditionellen Gerichten

UR-KROSTITZER PILSNER 0,5l € 4,50

Klar, goldfarben im Aussehen und würzig im Geruch.

Als untergärig gebrautes Vollbier überzeugt das Pilsner aus unserer
Region mit seinem frischen Körper und seiner weichen, seidigen Textur.

Weisse Elster Pilsener 0,5l € 4,90

Craft Beer kreiert in Leipzig, gebraut in der Region.

Entsteht mit traditioneller offener Gärung, kalter Reifung.

Nicht gefiltert, nicht pasteurisiert.

Fleesch aus' m Dieschl

Steaks aus der Pfanne

Rosa gebratenes Rumpsteak mit buntem Marktgemüse
und Kartoffel -Zwiebel -Speckstampf € 22,80

Saftig gebratenes Schweinefilet mit Soße vom groben Senf
Prinzessböhnchen im Speckmantel
und sächsischer Kartoffelbaumkuchen € 19,60

Bomforzionöser Fisch aus sächs'schem Wasser

Großartiger Fisch aus Sachsens Gewässern

Gebratenes Saiblingsfilet mit Rahmspinat
und gebratenen Rosmarin-Kartoffeln € 15,90

Biedschen zu Gerichde mit Fisch

Empfehlung zu unseren Gerichten mit Fisch

Sachsen

Weingut Vincenz Richter 0,2l € 7,40

Riesling "Meißner Kapitelberg" Q.b.A., trocken 0,75l € 26,00

Mampfe ohne Fleesch

Vegetarische Speise

Kartoffel-Gemüsepfanne
mit allerlei Gemüse, Pilzen, Tomaten, Kräutern
und Ziegenfrischkäse überbacken (*auch vegan möglich*) € 13,90

Beschnarsch'n se Barthels sieße Leckerein

Barthels süße Leckereien

Leipziger Lerche

Ein Mürbteignest mit Marzipan und Konfitüre

- die traditionelle Leipziger Spezialität -

mit Amarena-Kirscheis € 7,20

Leipziger Quarkkeulchen auf Apfelschaum

mit Zucker, Zimt und Walnusseis € 6,90

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