

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** gegossen. 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

Subbe ausm Debb'1

Regionale Suppe und Eintopf

Sächsische Kartoffelsuppe nach „Gutsherren Art“

mit gebratener Blutwurst und Kräuterkrusteln

Suppentasse

€ 5,80

als Eintopf serviert

€ 9,90

Bomforzionöser Fisch aus sächs'schem Wasser

Großartiger Fisch aus Sachsens Gewässern

Gebratenes Saiblingsfilet auf 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

Säggsche Gerichde von dazema un' klass'sche Schmeckerschen

Traditionell sächsische Speisen und Klassiker des
Gasthaus Barthels Hof

Stadtstreichers Schnorrerkruste

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pfifferlingen in Rahm und Pommes frites € 21,30

Sächsischer Sauerbraten vom Rind in Rotweinsoße
mit Apfel-Rotkraut

und Kartoffelklößen mit Semmelbutter € 18,70

kleine Portion € 15,00

Saftiger Schweinerücken in Bier-Senfsoße

mit Bohnen im Speckmantel und Kartoffelbällchen € 21,50

Gebratene Hähnchenbrust mit Kirschtomaten

auf gebutterten Bandnudeln mit Rucolapesto € 19,50

Erdbeerbowle – Perfekt für den Sommer

Fruchtige Erdbeeren mit frischer Minze,

Weißem Burgunder und Prosecco € 7,00

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

Barthels Pfifferlings-Kartoffelauflauf
mit Pfifferlingen, Kartoffeln, Speck und Lauch
überbacken mit Sahne und Käse € 18,90

Zarte Kalbsbäckchen in Schmand
mit Bohnen im Speckmantel und Kartoffelklößen € 22,60

Gespießter Mutzbraten wie zu Luthers Zeiten
Würzig gekräuterter Schweinenacken in Kümmelsoße
mit Sauerkraut und sächsische Kartoffelklöße € 19,70

Eenen bisch'ln zum Mutzbraten

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

Mampfe ohne Fleisch

Vegetarische Speise

Kartoffel-Gemüsepfanne € 18,10
mit allerlei Gemüse, Pfifferlingen, Tomaten, Kräutern
und Ziegenfrischkäse überbacken
(*auch vegan möglich*)

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.

Beschnarsch'n se Barthels sieße Leckerein

Barthels süße Leckereien

Sächsische Quarkkeulchen
mit Apfelschaum und Vanilleeis € 8,80

Original Leipziger Lerche
mit Beerenragout und Amarena-Kirscheis € 8,60

Waldfrucht-Sorbet *Hauspezialität* € 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 € 6,20

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 € 5,50

Eissorten je Kugel € 1,50

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