

**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 Messengewölbe, 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 Leipzigern 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 ( <i>auch vegan möglich</i> )	€ 9,70
mit saftiger Hähnchenbrust	€ 11,80
mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Kürbiskernen	€ 10,50

## Subbe ausm Debb'l

Regionale Suppe und Eintopf

Sächsische Kartoffelsuppe nach „Gutsherren Art“  
mit gebratener Blutwurst und Kräuterkrusteln

Suppentasse	€ 5,10
als Eintopf serviert	€ 8,70

## Bomforzionöser Fisch aus sächs'schem Wasser

Großartiger Fisch aus Sachsens Gewässern

Gebratenes Saiblingsfilet mit Rahmspinat und Kartoffelstampf	€ 15,90
-----------------------------------------------------------------	---------

## Biedschen zu Gerichte mit Fisch

*Empfehlung zu unseren Gerichten mit Fisch*

Sachsen - Weingut Vincenz Richter

<b>Riesling "Meißner Kapitelberg" Q.b.A., trocken</b>	
0,2l	€ 7,40
0,75l	€ 27,20

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.



**greentable®**  
bewusst.  
regional.  
nachhaltig.

## Säggsche Gerichte von dazema un' klass'sche Schmeckerschen

Traditionell sächsische Speisen und Klassiker des Gasthaus Barthels Hof

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

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

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

Gespießter Mutzbraten wie zu Luthers Zeiten  
(würzig gekräuterter Schweinenacken)  
in Kümmelsoße, mit Sauerkraut  
und sächsische Kartoffelklöße € 18,30

### Eenen bisch'ln zum Mutzbraten

Empfehlung zum Mutzbraten

**Ur-Krostitzer Schwarzbier** aus der Region 0,5l € 4,50  
Mit einer leicht süßen Note von Malz, intensivem Röstaroma  
und der Ahnung von dunkler Schokolade.

### Mampfe ohne Fleisch

Vegetarische Speise

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

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

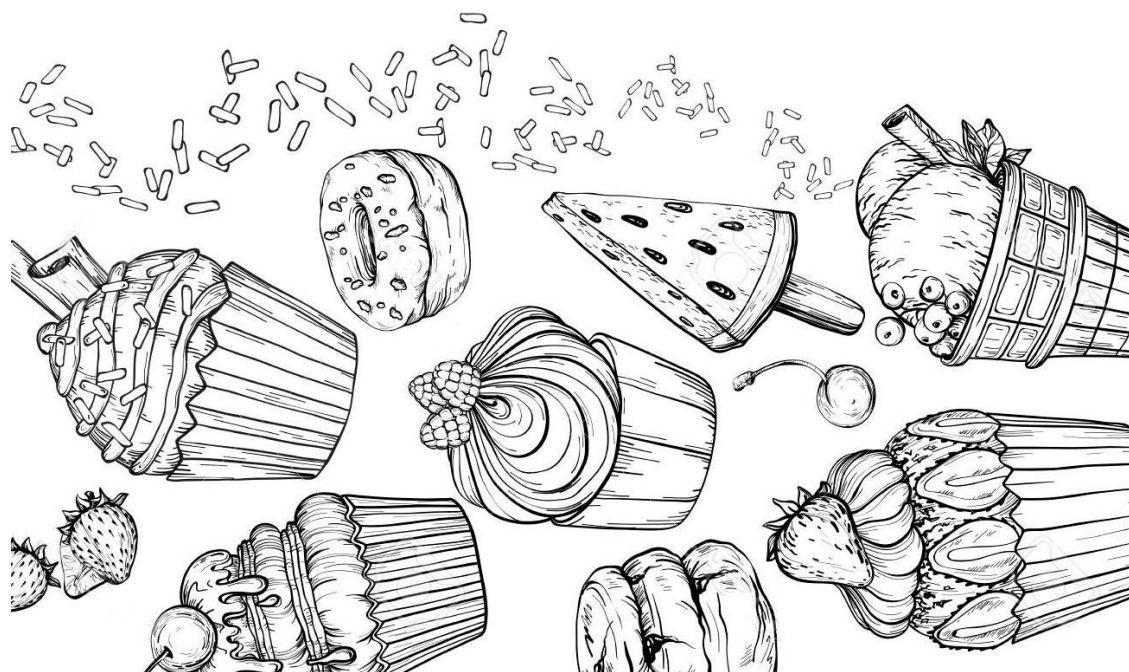


**greentable®**  
bewusst.  
regional.  
nachhaltig.

## Beschnarsch'n se Barthels sieße Leckerein

Barthels süße Leckereien

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelschaum und Vanilleeis	€ 8,40
Original Leipziger Lerche mit Beerenragout und Amarena-Kirscheis	€ 7,20
Barthels Kaffeetörtchen mit Walnusseis und Schokoladensoße	€ 6,90
Waldfrucht-Sorbet (Hauspezialität)	€ 3,00
Parfait von Melone und Minze	€ 3,90



## Barthels frostiges Vergnügen

Eiskaffee / Eisschokolade Kaffeegenuss oder Schokotraum mit Vanilleeis und Sahne	€ 3,80
Schwedisch gut mit drei Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne	€ 4,90
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	€ 4,20

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

Zauberhafte Eisswelt der Amelie mit Joghurteis, Schokoeis und Stracciatellaeis, Sahne, Schokoladensoße und Streusel	€ 5,60
Beerenbecher Mathilde mit Joghurteis, Amarena Kirscheis, Vanilleeis und rote Grütze	€ 5,50
Eiszwerg Theo mit Vanilleeis, Schokoladeneis Smarties, Eiswaffel und Sahne	€ 2,80

**Eissorten** je Kugel € 1,50

Vanille  
Schoko  
Amarena Kirsch  
Walnuss  
Joghurt  
Stracciatella



**greentable®**  
bewusst.  
regional.  
nachhaltig.

## **Kürbis mit Biss**

Kaum ein Gemüse ist so vielseitig einsetzbar wie der Kürbis. Ob gebacken, gekocht oder als Parfait, der Geschmack reicht von fruchtig über leicht süß bis hin zu nussig.

Lassen Sie sich von der Vielfalt überraschen und genießen Sie unsere Kürbis-Gerichte sowie weitere Leckereien aus Barthels Kochstube!

---

## **Das Team vom Gasthaus Barthels Hof wünscht Ihnen einen Guten Appetit!**

Kürbis-Cremesuppe nach Barthels Art mit Preiselbeersahne	€ 5,20
Cocktail von Hokkaido Kürbis mit knackigem Salat und Kürbis-Schaum	€ 5,90
Barthels Würzfleisch mit Schweinefleisch, Pilzen und Käse überbacken	€ 6,50
„Stadtstreichers Schnorrerkruste“ Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, Kürbisgemüse und Kräuterbratkartoffeln	€ 16,80
Geschmorte Kalbsbäckchen in Kräuterschaum mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf	€ 22,60
Gebratene Hähnchenbrust auf rahmigen Kürbisgemüse dazu Kräuterbratkartoffeln	€ 17,70
Gebratene Hähnchenbrust auf geschwenkten Bandnudeln Rahm-Kürbis, Kirschtomaten	€ 12,80
Barthels deftiger Kürbis-Auflauf mit Kartoffeln, Kürbis, Lauch und Speck überbacken mit würzigem Gouda	€ 14,10
Gebackener Eierkuchen mit Vanilleeis, Früchten und Sahne	€ 5,70