

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 517 Tonnen Spargel wurden 2021 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. Wir wünschen *guten Appetit!*

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen:

Spargelcremesuppe mit Croutons und Spargelschaum	€ 6,90
Barthels Spargelsalat auf Rucola mit Erdbeeren	€ 10,20

Hauptgerichte

Frischer deutscher Stangenspargel mit Frühkartoffeln wahlweise mit holländischer Soße oder Butter 250g Stangenspargel	€ 20,00
<i>Stadtstreichers Schnorrerkruste</i> Paniertes Schweineschnitzel mit deutschem Stangenspargel, holländischer Soße und Bratkartoffeln	€ 26,00
Rosa Lammrücken in Semmel-Kräuterkruste mit deutschem Stangenspargel und gebratenen Rosmarinkartoffeln	€ 29,00
Kartoffel-Spargelaufbau mit Speck, Sahne und Gouda überbacken	€ 18,90
Gemüse-Kartoffelpuffer mit Räucherlachs auf gemischten Blattsalaten mit Spargel und Knoblauchdip	€ 19,30

Leipziger Allerlei € 26,00

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:

2022er Rivaner, trocken	0,2l € 7,50
Weingut Louis Guntrum, Nierstein, Rheinhessen	

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 € 5,10

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren und Baguette € 11,60

Schnorbsliche Salade zum Gadsch'n

Knackige Salatvariationen

„Salatteller Barthels Hof“
mit knackigen Blattsalaten, Kresse
Gurke, Tomate, Paprika und Hausdressing € 11,30
auch vegan möglich

mit würziger Hähnchenbrust € 18,40

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 € 7,10

als Eintopf serviert € 13,20

*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 € 23,00

Gebratenes Welsfilet in Kräutersemmelkruste
auf Rote Bete-Kartoffelkompott € 24,40

„Genudelter Räuber“
Gebratenes Zanderfilet
auf tomatisierten Nudeln € 21,20

Een biedschen zum Fisch

Sachsen - Weingut Vincenz Richter

Riesling *Meißner Kapitelberg Q.b.A.* 0,2l € 8,50
trocken 0,75l € 30,00

Mampfe ohne Fleisch

Vegetarische Speisen

Kartoffel-Gemüsepfanne
mit allerlei Gemüse, Tomaten, Kräutern
und Ziegenfrischkäse überbacken € 18,40
auch vegan möglich

Tomatisierte Bandnudeln mit getrockneten Tomaten
und gebackenem Grünkern-Käsetaler € 18,30

Vegetarische Zucchini-Gemüseschiffchen
überbacken mit Ziegenfrischkäse
dazu Rosmarinkartoffeln und Salatbukett € 17,10

Hierzu eenen bisch'ln

Sachsen - Weingut Jan Ulrich 0,2l € 8,50
Seußlitzer Heinrichsburg 0,75l € 30,00
Grauburgunder Q.b.A., trocken

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 € 21,80

Leipziger Rinderroulade gefüllt mit Gemüsestäbchen
dazu Schmand, Apfelrotkohl
und sächsische Kartoffelklöße € 23,00

Sächsischer Sauerbraten vom Rind in Rotweinsöße
mit Apfel-Rotkraut
und Kartoffelklößen mit Semmelbutter € 24,10
kleine Portion € 19,30

Gebratene Kalbsleber mit Apfel-Zwiebelragout
Rotweinjus und Kartoffelpüree € 24,50

Gebratene Hähnchenbrust mit Kirschtomaten
auf gebutterten Bandnudeln mit Basilikumpesto € 20,90

Geschmorter Tafelspitz mit Pumpernickelsoße
gebratenen Speckbohnenbündel
und sächsischem Kartoffelbaumkuchen € 23,60

Unser Küchenchef empfiehlt

Gespießten Mutzbraten wie zu Luthers Zeiten

Würzig gekräuterter Schweinenacken in Kümmelsoße
mit Senfschaum, Sauerkraut
und sächsischen Kartoffelklößen € 24,10

zum Mutzbraten eenen kutteln

Ur-Krostitzer Schwarzbier aus der Region 0,5l € 5,90
Mit einer leicht süßen Note von Malz und intensivem Röstaroma.

Beschnarsch'n se Barthels süße Leckerein

Barthels süße Leckereien

Sächsische Quarkkeulchen

mit Apfelschaum und Vanilleeis

€ 9,90

Original Leipziger Lerche

mit Beerenragout und Kaffeeis

€ 9,70

Waldfrucht-Sorbet mit einem Schluck Prosecco

Hausspezialität

€ 4,60

Barthels frostige Vergnügen

Eiskaffee / Eisschokolade

mit Vanilleeis und Sahne

€ 4,80

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!

Baileysbecher

mit Baileyseis, Karamelleis, Kaffeeis und Sahne

€ 8,50

Eissorten

je Kugel € 1,70

Vanille / Schoko / Pistazie / Haselnuss / Kaffee / Baileys /
Walnuss / Karamell / Schmeckerfatzeis / Zuckerwatteeis