

SPANFERKEL
IST MAN IN LEIPZIG - ISST MAN BEI BEI UNS

SPANFERKELEIEN

AB 10 BIS ... PERSONEN
WANN - IMMER , WENN'S IHNEN DANACH IST

*auf Grund großer und nicht abreissender Nachfrage zu dieser Spezialität
servieren wir in Tolhardts Zechgewölbe oder
zu Sommerszeiten im Hof auf des Volkes Anfrage hin:*

*Ein Ganzes Spanferkel gefüllt und zugenäht in der Pfanne in die Mitte auf den Tisch oder
wenn's an Platz mangelt auf's Buffet - nur mit 'ner Gabel und 'e Messer gespickt.*

*Dazu nach zünftiger Sitte wird allerlei Beiwerk gereicht:
frisches Brot im ganzen Leib, Kartoffeln, Klöße und zerlatschter Kohlkopp in extra Schüsseln,
dazu ein Topf mit feiner Soße, üppiger Salat von Erdäpfeln und allerelei roher Kost.*

*Wir servieren dazu einen Most, den wohl der alte Barthel geholt hat, einen Krug trockenen
Weines, eine Kanne Bier und einen Kümmel zum Verdauen*

*Und damit Sie Ihre Spanferkeleien unbeobachtet vernaschen können
sitzen Sie in einer ruhigen ,abgeteilten Nische so ganz für sich allein
oder werden gut sichtbar im Hof von allen beneidet!*

**"Eben mal etwas Anderes - sich was losreissen
und in die Vollen stürzen!"**
eben lecker, lecker bei uns in Sachsen im Barthels Hof

*Der zu entrichtende Lohn für dieses „Fressen“
inklusive Koch am Schwein und Gesaupe wird hiermit auf*

29,90 €

je Frau oder Mann festgesetzt.

*Wird nur Schwein mit Beiwerk ohne Getränk gewünscht,
geben wir's für **19,90 €** pro Person ab.*

Zu zahlen nach den Genuss des Mahles in barer Münze.

Gasthaus Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120

Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen

04109 Leipzig
[http:// www.barthels-hof.de](http://www.barthels-hof.de)
Email: info@barthels-hof.de

**DAS ERLEBNIS IM
„GASTHAUS BARTHEL'S HOF“
Tradition seit 1497 in Leipzig am Alten Markt**

„WO BARTHEL'S DEN MOST HOLTE“

Es war im Jahr 1750 als in Leipzig der Most (Wein) ausging, weil das Geschäft mit den Handelstreibenden zur Messe derart gut florierete. Doch Barthel's sein Bruder hatte einen Weinberg im nahen Meißen. Der schlaue Gottfried Barthel's wußte sich zu helfen und schickte Pferdefuhrwerke zu seinem Bruder, um Wein in sein Gasthaus zu bringen. Seit dieser Zeit sagt man, wenn sich einer zu helfen weiß: „Wo Barthel's den Most holte“!

**LASSEN SIE SICH DURCH DAS HISTORISCHE
GASTHAUS BARTHEL'S HOF FÜHREN.**

*Der noch einzige erhaltene Messedurchgangshof von Leipzig.
Ein Rundgang mit Informationen über die wechselvolle Geschichte des Barthel's Hof
von den Gebrüdern Tollhardts bis zu dem Immobilienkönig Dr. Schneider,
also von 1497 bis zum heutigen Tage,
durch Tollhardts Zechgewölbe, Webers Speisestube und Barthel's Weinschänke,
Der alte Stadthauptmann, Gottfried Barthel's wird Sie führen.
Der krönende Abschluss unserer Führung wird ein Umtrunk und ein rustikales, kleines oder
großes Fresserchen in unserem Tollhardts Zechgewölbe, mit einem Becher „Most“ aus Barthel's
Weinbergen, aber vor allem einer knusprigen „Goethes Zechfresserei“ sein.*

PAKET FÜR BEGINN ODER ABSCHLUSS EINES ABENDS:

**BECHER WEIN UND KLEINE HÄPPEN
VON » GOETHES ZECHFRESSERTEREI «,
PRO NASE 14,50 €**

**PAKET FÜR EINEN GANZEN ABEND:
RUSTIKALES MUTZ- UND FERKELEIENBUFFET**

PRO NASE 29,90 €

DAZU WEIN, SO OFT SIE WOLLEN

PRO NASE 39,90 €

***Bestellen Sie bitte vorher,
damit Sie den Ausflug in einem Teil von Leipzigs Geschichte
sicher und vorbereitet genießen können!***

*Gasthaus Barthel's Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120*

*Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen*

*04109 Leipzig
[http:// www.barthel's-hof.de](http://www.barthel's-hof.de)
Email: info@barthel's-hof.de*

ORGELSCHMAUS
IM „GASTHAUS BARTHELS HOF“
Tradition seit 1497 in Leipzig am alten Markt

„ORGELSCHMAUS“

Menue des Banketts nach Bach's Orgelprüfung

Eine gute Brühensuppe

Klare Brühe vom Hechte mit Stücken vom selben, Selleriewurzeln,
Muskaten-Blumen und Erteffen (Kartoffeln)



Büffallemote

(boeuf á la mode)

Rosa Rostbeef an suer eingemachten „Kerbiße“ (Kürbis)
auf einem Spiegel von fein pürrierten „Erbißen“ (Erbsen), Brodt und Semmel



Kellberbraten

(Kälberbraten)

Kalbsbraten mit Jus von eingemachten Kirschen, warmer Spargel mit frischer Butter und Erteffeln
(Kartoffeln) als Würfel gebraten



Spritzkuchen

Spritzkuchen mit Creme von Zitronenschale gefüllt



Wohl praeparierten Caffee

Kaffee mit mürbem Zwieback

Preis pro Person als Menue 39,00 €

BEGLEITEND ZUM MENUE,
WIR SCHENKEN IHNEN „RHEINEN WEIN“ EIN

**Rheinessen
trocken**

**Binger St.Rochuskapelle
Müller-Thurgau**

der Krug 0,5l

€ 8,50

Gasthaus Bartbels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120

Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen

04109 Leipzig
[http:// www.bartbels-hof.de](http://www.bartbels-hof.de)
Email: info@bartbels-hof.de

ICH FÜHL MICH SAU WOHL BEI BARTHEL'S

SCHLACHTET MAN BEI BARTHEL'S - SCHLACHTET MAN IM HOF

„Schlachtefest“

SCHWEIN GEHABT - SCHWEIN GEHABT

BEI BARTHEL'S

DEM GASTHAUS AM MARKT VON LEIPZIG

seit 1497

„Das Schlachtefest“

im Barthels Hof

Schlachtebuffet und Glühwein auf der beheizten Terrasse
Fresserchenbuffet so recht zum Wetter

FÜR 19,90 €

Ganze Sau und frische Würste, dazu gelbe Erbsen mit fix geräuchertem aus dem Kessel, Wurstsuppe, Knackwürste, Hackepeter, Wellfleisch, warme Blutwürste und abgebratene, frisch gewolfte und gestopfte, 'ne Karre Senf und eh Korn von Horn !!!
Mutzbraten und Geschnipseltes aus der Pfanne.

Vergleichen Sie nur weiter, jeder verwurstelt seine Zeit so gut er kann!
Sag ich doch. „Ich fühl mich wohl bei Barthels“

und wie immer eine schweinige Idee schneller

Ihr Gasthaus „Barthels Hof“

Auf Wunsch gegen Aufpreis:

BLASMUSIK MIT DEN
» FRÖHLICHEN MUSIKANTEN «
AUS ALTRANSTADT

Gasthaus Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120

Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen

04109 Leipzig
[http:// www.barthels-hof.de](http://www.barthels-hof.de)
Email: info@barthels-hof.de

HALALI
IM
GASTHAUS BARTHELS HOF
ZUM
JAGD- UND WILDFEST

„ICH FÜHL MICH WOHL BEI BARTHELS „

DAS BUFETT IM FREIEN
IM
FRÜHJAHR UND HERBST
VON NOVEMBER BIS MÄRZ

GIBT ES BEI UNS WIE IN GUTER ALTER ZEIT
EIN RIESIGES BÜFETT RUND UMS WILD

PRO PERSON FÜR
19,90 €

Auf Wunsch gegen Aufpreis:

BLASMUSIK MIT DEN
» FRÖHLICHEN MUSIKANTEN «
AUS ALTRANSTADT

*Gasthaus Bartbels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120*

*Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen*

*04109 Leipzig
[http:// www.bartbels-hof.de](http://www.bartbels-hof.de)
Email: info@bartbels-hof.de*

IM BARTHEL'S HOF IST FRÜHLING !
DEUTSCHLAND MACHST DU MIT ?

IM
GASTHAUS BARTHEL'S HOF
DAS SÄCHSISCHE
FRÜHLINGSFEST

„ICH FÜHL MICH WOHL BEI BARTHEL'S“

KOMPROMISLOS SEIT 1497
SÄCHSICH UND WELTOFFEN AM MARKT
SCHLEMMEN UND GENIESSEN

FRÜHLINGBUFETT IM BARTHEL'S HOF

*„denn die Mutze fliegen wieder- Mutzbraten vom Drehgrill“
Den letzten Glanz des Winters genießen, mit der vollen Pracht des Frühlings.
Feiern Sie mit uns bei frischer Lammkeule vom Grill dazu frische Bohnen
und unseren tollen Knolle aus dem Kartoffelofen.*

BÜFETT OHNE GRENZEN 19,90 €!!!

DER FRÜHLINGSKNÜLLER IM
GASTHAUS BARTHEL'S HOF

Auf Wunsch gegen Aufpreis:

STIMMUNG MIT DEN
» DOU MAGIC «

Gasthaus Bartel's Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120

Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen

04109 Leipzig
[http:// www.bartel's-hof.de](http://www.bartel's-hof.de)
Email: info@bartel's-hof.de

MAIFEST

WAS DENN, NOCH STEIFE GLIEDER ?
NA DANN AUF

„ICH FÜHL MICH WOHL BEI BARTHEL'S“

„MAIFEST“

DIE TERRASSENFEIER IM WÖNNEMONAT MAI,
SPARGELFEST, MAIFEIER UND MAIBUFETT

BEI BARTHEL'S IM HOF

FRISCH AUFGEKOCHT SEIT 1497 IN LEIPZIG AM ALTEN MARKT

- IM FIEBER DER GENÜSSE -

DAS RIESEN MAIBUFETT

MIT

FRISCHEN SPARGEL, NEUE KARTOFFELN, SPANFERKEL
MAISCHOLLE, MAIBOWLE, MATJES, JUNGES GEMÜSE UND
VIELES MEHR
ALLES NEU MACHT DER MAI

FÜR 29,90 €

PRO PERSON

Auf Wunsch gegen Aufpreis:

**BLASMUSIK MIT DEN
» FRÖHLICHEN MUSIKANTEN «
AUS ALTRANSTADT**

Gasthaus Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120

Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen

04109 Leipzig
<http://www.barthels-hof.de>
Email: info@barthels-hof.de

Maischolle

MAISCHOLLENSCHMAUS!

RAN AN DIE FETTEN !

DIE FETTEN,FRISCH GEFANGENEN

MAISCHOLLEN SIND DA !

**VOR DER PAARUNG ERLEBEN WIR DIE GENIALE
QUALITÄT IM MAI**

DAZU FRISCHE SALATE UND LEICHTE WEINE

„SCHOLLENFILET-RÖLLCHEN“ MIT SAUCE BERANAISE“

**„MAISCHOLLE IN BUTTER GEBRATEN.MIT LAUCHSTREIFEN UND
PETERSILIENKARTOFFELN“**

„GEBRATENE MAISCHOLLE FINKENWERDER ART“

**„MAISCHOLLE MIT FRISCHEN BLATTSALATEN
UND ZITRONEN-JOGHURTDRESSING“**

zum Dessert

„JOGHURT -SAUERKIRSCHS MIT OBST UND SAHNE“

FÜR 29,90 €

Auf Wunsch gegen Aufpreis:

LIVE - MUSIK MIT DEN

» GAME BOYS «

*Gasthaus Barbels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120*

*Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen*

*04109 Leipzig
[http:// www.barbels-hof.de](http://www.barbels-hof.de)
Email: info@barbels-hof.de*

Achtung! ab Mitte Mai
Wir erwarten sie, denn bei uns
frischen Sachsen vom „Gasthaus Barthels Hof“
ist immer Saison.

„FISCHMARKT“

FRISCHE FISCHE
FISCHT FISCHERS FRITZE“

DEM MATJES ALS GEBÜHRENDE VERABSCHIEDUNG VERANSTALTEN WIR EIN OPEN
AIR IN UNSEREM HOF IM

MAI / JUNI

EINEN GROSSEN FISCHMARKT.

TAUCHEN SIE EIN IN DIE WÄSSRIGE WELT DER SALZ- UND SÜSSWASSERFISCHE,
SOWIE DER SCHALEN- UND KRUSTENTIERE.
LÄBEN SIE SICH AN UNSERER FISCHIGEN PAELLAPFANNE
MIT MUSCHELN
PROBIEREN SIE UNSERE LACHSVARIATIONEN
TESTEN SIE UNSERE GEBRATENEN HAIFISCHSTEAKS UND RÄUCHERFISCHSPEZIALITÄTEN
ABER SCHENKEN SIE AUCH ZANDER, SCHOLLE, FORELLE, HUMMER, AUSTER UND MATJES
IHRE BEACHTUNG.
ALLES WIRD SCHWIMMEND BEGLEITET VON REICHLICH BUNTEM GEMÜSE, KARTOFFELN,
REIS UND EINEM GROSSEM
SALATBUFFET.

ALSO NICHT LANGE NACHDENKEN, SONDERN SIND SIE DABEI WENN WIR BEIM 12TEN
GLOCKENSCHLAG DEN FISCHMARKT ERÖFFNEN.

ALLES FÜR PLÄTSCHERENDE 29,90 €

Auf Wunsch gegen Aufpreis:

LIVE MUSIK MIT DEN
» GAME BOYS «

Gasthaus Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120

Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen

04109 Leipzig
[http:// www.barthels-hof.de](http://www.barthels-hof.de)
Email: info@barthels-hof.de

Verpönt oder vergessen, aber wir kramen alles wieder raus !

Lampionfest

für Erwachsene und kleinere Menschen
“ICH FÜHL MICH WOHL BEI BARTHEL’S “

Die Sommernachtsgartenparty und oder **die Geisterparty für Fröhliche.**

Es spielen die lustigen, „Altranstädter Heimatmusikanten“ auf.
Für groß und klein mit Lampions bei Mondschein
gibt es den **Schlemmerspaß**, das riesige

»Sommernachtsschlemmerbuffet«

WIR SETZEN GLANZLICHTER

Deftiges vom Holzkohlegrill, knuspriges vom Haxenbauern,
Kesselgulasch vom offenem Feuer, der Bartheln ihr Topfkraut,
Pilzpfanne, deftige Bratkartoffeln, die tolle Scholle,
grosses Salatbuffet, aufgespießte Ratsherren ...und, und, und
supersonderrarwunderbargünstig
BUFFETKOMPLETTPREIS

25,50 € pro Nase

Nasen bis 12 Jahre speisen umsonst

*satt*zufrieden*glücklich**

Barthels Hof

Auf Wunsch gegen Aufpreis:

JAZZ - MUSIK MIT DEN

» LEIPZIGER JAZZ - ENTHUSIASTEN «

*Gasthaus Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120*

*Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen*

*04109 Leipzig
[http:// www.barthels-hof.de](http://www.barthels-hof.de)
Email: info@barthels-hof.de*

SOMMERSONNENWENDE

„ ICH FÜHL MICH WOHL BEI BARTHEL'S “

„LEIPZIG HAT WENDESUCHT“

Barthels Hof hier kocht man auf - seit 1497“

SCHLEMMEN UND GENIESSEN

BEIM SOMMERSONNENWENDEFEST IM JUNO

-UND DIE MUTZE FLIEGEN WIEDER - DEMARG SIEMUNZWANZSCH NEUNUNNEUNZSCH

„originelles Original gefällig ? -

Siegesschmaus der Sachsen - Mutzbraten“

*anlässlich des Frühlingsfestes der Sachsen im Barthels Hof bereiten wir diese Spezialität
grosse Fleischbrocken vom Schweinenacken gut gewürzt, in geheimer Gewürz-Kräuter-
marinade drei Tage eingelegt- viel Majoran ist dran !!!*

*über dem Feuer der Buche und dem Rauch der Birke am offenen Drehspieß vor Ihren Augen
gebrutzelt...mmh.....*

*dazu der alten Bartheln ihr Kesselkraut und leckeres Körnerbrot
oder einer großen Kelle Bratkartoffeln die mit Speck und*

wenn Sie 25,50 € blechen, könn Sie diese Spezialität genüsslich vernaschen!

dazu empfehlen wir -frisch gezapftes Krostitzer Schwarz oder Pils

UNSER ANGEBOT AM HEUTIGEN ABEND

VOM OFFENEM FEUER:

- FEURIGER KESSELNUDELGULASCH

SATT FÜR 6,60 €

VOM RIESENMUTZGRILL

-FRISCH GEBRUTZELTER MUTZ MIT KESSELKRAUT
UND GROSSEM KARTOFFELKLOSS

25,50 €

SWING MIT DEN

» FRÖHLICHEN MUSIKANTEN «

AUS ALTRANSTADT

Gasthaus Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120

Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen

04109 Leipzig
[http:// www.barthels-hof.de](http://www.barthels-hof.de)
Email: info@barthels-hof.de

OHNE VIEL GEMÄHRE - SO SIND WIR EBEN !

NA DANN MAHLZEIT IHR IN SACHSEN

SÄCHSISCH, ICH FÜHL MICH WOHL BEI BARTHEL'S

„SPEZIALITÄTEN-FEST“

SÄCHSISCHE SPEZIALITÄTEN

IM GASTHAUS BARTHEL'S HOF

*Nehmen Sie Platz und lassen Sie sich vom Service mit kühlen Getränken
und raffinierten Weinen verwöhnen.*

-DANN BEDIENEN SIE SICH SELBST, SOOFT UND SOVIEL SIE WOLLEN AM

„SPEZIALITÄTENSCHLEMMERBUFFET“

*Vielfältiges Angebot von hausgemachten Salaten aus allerlei Gemüsen, Kartoffeln und Reis, hausgebackenes Brot,
verschiedene Baguettebrote, knusprige Schweinsbaxen,
Lachs und Forelle aus sächsischer Aufzucht
gegrillte Lammkoteletts, Foliekartoffeln mit allerlei Beiwerk, Apfelschmorbraten,
C(an)onnewitzer Kalbsbraten, Krustenbraten, Ferkel vom Drehspeiß,
Spätzle, Bratkartoffeln, Champignons und leckere Gemüse aus der Riesenschpfanne,
rote Grütze, Elbtaler Dessertcreme, Leipziger Ringtaler,
Obstkorb und Kuchenspezialitäten zum Dessert*

zum Preis von **29,90 €** pro Nase,

Auf Wunsch gegen Aufpreis:

**BLASMUSIK MIT DEN
» FRÖHLICHEN MUSIKANTEN «
AUS ALTRANSTADT**

Gasthaus Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120

Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen

04109 Leipzig
[http:// www.barthels-hof.de](http://www.barthels-hof.de)
Email: info@barthels-hof.de

HOCHSOMMERDANKBUFETT
ESSEN, TRINKEN UND EIN BISSEL FRÖHLICH SEIN
„ICH FÜHL MICH WOHL BEI BARTHEL'S“

BUFFET - BUFFET - BUFFET
KOMMEN SIE RAN - WIR LADEN SIE EIN ZUM
HOCHSOMMER - DANKFEST

IM „GASTHAUS BARTHEL'S HOF“

Tradition seit 1497 in Leipzig am altem Markt

Wählen Sie am Buffet Ihr Fresserchen aus und stellen Sie sich Ihr Open Air - Menü selbst
zusammen soviel Sie mögen und doch nicht schaffen
mal dies und mal jenes

*Wir halten Schmeckerchen aus Topf, Pfanne und Grill und
vieles mehr für Sie bereit*

Dixiland, Mutzbraten, Spanferkel, und Pilzpfannen - der krönende Abschluß unserer Pilzwochen.

Je öller der Sommer, desto doller die Pilzwelt.

Nun geben wir `s Euch deftig - der Swing macht `s lustig allemal.

Versprochen ! Schlemmen Sie u.a.

Waldmanns Dank, Pfiffiges Kälbchen oder Schuckeliges aus dem Elsterauenwald.

PRO PERSON FÜR 29,90 €

**FAZIT! WIR SACHSEN SIND SKEPTIKER SPEISEN
ABER GEDIEGEN UND OHNE MÄTZCHEN
SIND NÜCHTERNE MENSCHEN UND VERÄCHTEN
FIRLEFANZ IN JEDER BEZIEHUNG**

Auf Wunsch gegen Aufpreis:

**DIXI - JAZZ - MUSIK MIT DEN
» LEIPZIGER JAZZ - ENTHUSIASTEN «**

*Gasthaus Bartbels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120*

*Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen*

*04109 Leipzig
[http:// www.bartbels-hof.de](http://www.bartbels-hof.de)
Email: info@bartbels-hof.de*

Herbst und Federweiser

ESSEN, TRINKEN UND E BISSEL FRÖHLICH SEIN BEI DEN FRISCHEN

SACHSEN IM BÄRTHELS HOF

Spezialitäten um den Goldbroiler, Straußenfilets vom Dars, frische Salate vom Feld des Bauern Hübner, Härgerweise neue Kartoffeln aus dem offenen Feuer, grüne Bohnen von Müllers Garten. Steaks vom Darßbrind, besonders mild durch das Salzgras der Insel, Spanferkel vom Bauern aus Quesitz, Lammkeulen von den Luppewiesen der Agrargenossenschaft, dazu Brot aus dem eigenen Ofen im Hof gebacken und ein guter Preis Ohne viel Gemähre - so sind wir eben !

NA DANN GUTEN HUNGER BEI UNS IM

GASTHAUS BÄRTHELS HOF

„ ICH FÜHL MICH WOHL BEI BÄRTHELS “

AM GOLDENEN

„KARTOFFEL UND HERBSTBUFFET“

ZUR WEINLESE, FEDERWEISSER, KARTOFFELFEST

ESSEN, TRINKEN UND EIN BISSEL FRÖHLICH SEIN

Sommerausklang? Darauf einen Becher Federweißer! Ab 18:30 das Kartoffelfest einfach riesig im Gasthaus Barthels Hof, beschwingt in den Sachsen - Herbst. Barthel hat den Most geholt, dazu deftiges Spanferkel, zarte Lammkeule, dazu knackiges Bohnengemüse und unsere tolle Knolle aus dem Kartoffelofen.

Bratkartoffeln aus der Riesenpfanne, kleines Salatbuffet, buntes Gemüse, Uriges aus vollem Schrot und Korn und vieles, vieles mehr...

ESSEN SOVIEL SIE WOLLEN UND DOCH NICHT SCHAFFEN

PRO PERSON FÜR 19,90 €

Auf Wunsch gegen Aufpreis:

BLÄSMUSIK MIT DEN

» FRÖHLICHEN MUSIKANTEN «

AUS ALTRANSTADT

*Gasthaus Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120*

*Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen*

*04109 Leipzig
[http:// www.barthels-hof.de](http://www.barthels-hof.de)
Email: info@barthels-hof.de*

PUNSCHWOCHEN

SÄCHSISCHE PUNSCHWOCHEN

BEI BARTHEL'S

*Ein Genuß mit den heißen Winterwärmern
für Herz und Seele!*

*

„Heiße Liebesbowle“

delikat, aus Wein Sekt und Sellerieknollen

*

„Eierpunsch“

stark, aus Wasser, Arrak und Eigelb

*

„Kaffeepunsch“

dunkel, von Kaffee, Zimt und Weinbrand

*

„Dresdener Weihnachtspunsch“

gemütlich, vom Arrak, Rotwein und schwarzem Tee

*

Punsch A La „Schrepfer“

karibisch, mit Orangen, Zitronen und Jamaica -Rum

*

„Apfelweinpunsch“

fruchtig, Vanillie, Kirschsafft und natürlich Apfelwein

*

*Der gemiedliche Sachse genießt das klassische Getränk „Punsch“,
in seliger Vielfalt bei einem geselligem Winterabend in fröhlicher Runde!*

mit Freunden und Bekannten ab 3,90€

oder klassisch:

der leckerer “Glühwein“

zu 2,50 € pro Glas

die Spezialität aus Österreich Jagertee

zu 3.90 € pro Becher

JEDEN ADVENTSSONNTAG UND
AM 25.12. UND 26.12.

GROSSER

WEIHNACHTSBRUNCH

UNTERM TANNENBAUM

VON 11-13 UHR UND 13-15 UHR

*Bei Kerzenlicht, besinnlicher Musik und Wein, gemütlich wird's bei Barthels sein!
Zum Aufwärmen gibt's für jeden ein Gläschen Glühwein gratis und Kinder bis 14 Jahre
zahlen nur die Hälfte. Kinder unter 6 Jahre dürfen gratis schlemmen.*

DAVOR, DANACH UND SO, GIBT'S DIES UND DAS:

*Ofenwarmer Linsensalat, Würstchen mit Salat, Heringssalat mit Erdäpfeln, Gänsekleinsuppe
mit Nudeln, Sahniges von Reh und Wildschwein mit Preiselbeeren, Fischiges aus dem
Wacholderrauch, Bestes von Gans und Ente, ganze Truthähne, Kalbshaxen,
Apfelschmorbraten, raffinierte Wintergemüse und rundes um den Erdapfel, Bratäpfel,
Kartoffelkuchen und Süffiges zum Fest, Kantiges und Handgeschöpftes von Kuh, Ziege und
Schaf, frisches Obst, kistenweise Orangen, weihnachtliche Desserts wie Weihnachtsgebäck,
Christstollen und Nüsse*

Für 19,50 € pro Person

***Kinder bis 14 Jahre zahlen nur die Hälfte und
die Kleinsten (unter 6 Jahre) dürfen gratis schlemmen.***

*Reservieren Sie noch heute oder lassen Sie sich Zeit, doch denken Sie an Gorbis Worte:
Essen, trinken und ein bisschen fröhlich sein
Und wenn das fünfte Lichtlein brennt, dann ham'se einfach mal verpennt!*

*Gasthaus Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120*

*Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen*

*04109 Leipzig
<http://www.barthels-hof.de>
Email: info@barthels-hof.de*

DEKORATIONSKONZEPTE

wir dekorieren jede Festlichkeit nach Ihren Wünschen

a) Gundorfer Scheunen Deko

Sitzgruppen mit Strohbällen / Scheunencharakter

1 Strohbällen

1 Stiegen als Tische

1 Bauertischdecken

1 Heugabel/Säge Holzstämme ges. Gruppe

1 Beleuchtung

b) Schlachtfest auf dem Bauernhof

1 große Holzkreuzzubereitungstheken

1 großer Schweinegrill

1 Riesengußpfannen 1 Meter Durchmesser

1 Holzkohlegrill

c) Markthallendeko

Gemüsestiegenbuffet - ein Buffet mit Holzgemüsestiegen und Gemüse- und Obstkörben verschieden zusammen und übereinandergesetzt.

d) Lehmanns Käsekarren

Schubkarre (Käse aus Buffet)

d) Dekostand „ Siegerschmaus der Sachsen“

1 Original Mutzbratengrill mit Birkenholz und allem was dazu gehört

1 Riesenkesselgestell

e) Deko Brot-und Kartoffelstand

Vor den Augen der Gäste wird Brot und Brezn gebacken und Kartoffeln aus dem Feuer

1 Kartoffel/Brotofen

1 Brottheken mit Dach

Brot - und Kartoffelkörbe sowie Säcke