



## Liebe Gäste,

*wir freuen uns, dass Sie Ihr Weg zu uns geführt hat. Die Familie Wulf heißt Sie in ihren Räumen herzlich willkommen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.*

## Ihre Familie Carsten Wulf und Team

*Für Geschichtsinteressierten folgt nun ein kurzer Auszug aus dem Werdegang der Mauern, in denen Sie sich gerade befinden.*

*Im Jahre 1445 wird das Gut Graßdorf zum ersten Mal namentlich als Rittersitz erwähnt und durchlief seit dem viele ereignisreiche Perioden. So wechselte das Gut sehr häufig seine Besitzer und Pächter und dies erfolgte nicht immer ohne Streit, wie man sich vorstellen mag. Alle nutzten es jedoch als landwirtschaftliches Gut.*

*Die Stadt Leipzig erwarb es beispielweise 3-mal in seiner Geschichte. So geschehen im Jahre 1575 (der Wechsel von feudalem zu städtischem Eigentum) und 1718 (Kauf von den Gebrüdern Dehring). Auch im Jahre 1990 wurde es wieder zum Eigentum der Stadt Leipzig, da es bei der Bodenreform 1947 zwangsenteignet wurde und in Volkseigentum überging.*

*Das Gut hatte Vielem getrotzt. Nicht nur dass es als einziges Gut dem Großbrand in Graßdorf von 1764 standhielt, welchem das gesamte Dorf zum Opfer fiel, auch der Krieg konnte nicht die Geschichte des Hofes beenden. Letzterer forderte jedoch Tribute, denn der Gebäudetrakt, in dem wir uns jetzt befinden, wurde stark von Bomben beschädigt.*

*Hier waren untergebracht: Büro- und Sozialräume (heutige Weinstube), Waschküche, Heizungsraum und Futterküche (heutige Gaststättenküche) und Schweine-, sowie Kälberställe (heutige Bauernstube und der Gastraum im Eingangsbereich).*

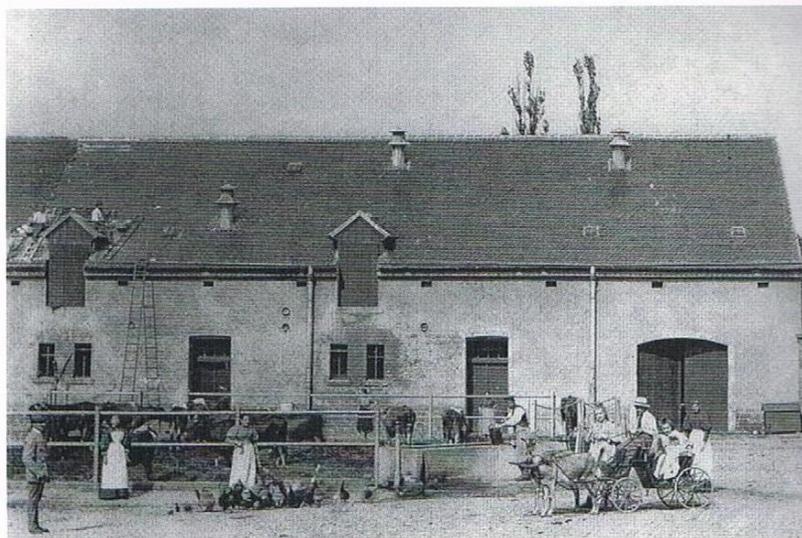
*Darüber befanden sich Speicher (heutiger Gutssaal), sowie Unterkünfte für die hier untergebrachten polnischen Zwangsarbeiter (obere Garderobe und Reiterklausen).*

*Im Jahre 1960 wurde das Sozialgebäude von den Grundmauern so hergerichtet, wie wir es jetzt vorfinden. Aufwendige Sanierungsarbeiten, welche unter dem hohen Anspruch des Denkmalschutzes standen, fanden im Jahr 1994 statt und dauerten, inklusive dem Bau der Reithalle, bis ins Jahr 2000 an.*

*Am 01.08.2003 verkaufte die Stadt Leipzig das Gut Graßdorf an die Stadtgut Leipzig GmbH, deren Geschäftsführerin Carola Moddemann ist.*

*Seit Mai 2008 werden die Räume des Sozialtraktes nun von uns gepachtet und Stück für Stück nach unseren Vorstellungen umgebaut. Seit dem sind viele Wände gewichen und wiederum neue entstanden. Und wenn es Ihnen gefällt, dann haben sich die Mühe und die viele Arbeit gelohnt.*

*Wer noch weitere Anekdoten rund ums Gut erfahren möchte, sollte die Augen nach Vater Manfred Wulf offen halten. Dieser ist seit 1964 für das Gut als Verwalter tätig. Nun gut, mittlerweile außer Dienst, aber immer noch mit prüfendem Auge und helfender Hand ist er auf dem Hof unterwegs.*



Auf dem Hof des Rittergutes um 1910



Das Graßdorfer Rittergut zur Jahrhundertwende



Das Volksgut um 1990

# Bauernstube

*(für bis zu 50 Personen)*

*Direkt vom Gastraum erreichbar, aber auch individuell und separat zu nutzen, ist die Bauernstube für kleinere Feste hervorragend geeignet.*

# Weinstube

*(für bis zu 25 Personen)*

*Entspannte Runde mit Freunden, im engen Familienkreis oder mit Kollegen: in unserer Weinstube empfangen wir gern kleinere Gruppen in einem privaten und behaglichen Ambiente.*

# Reiterklaus

*(für bis zu 40 Personen) Gruppen können weiterhin in unserer Reiterklaus feiern und genießen.*

# Gutssaal

*(für bis zu 200 Personen)*

*Je nach Anlass werden Bestuhlung, Dekoration und Catering ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen angepasst.*

# Biergarten

*(bis zu 350 Plätze)*

*Unser Biergarten lädt zum gemütlichen Verweilen im Grünen ein. Bei schönem Wetter ist der Biergarten von Mittwoch bis Freitag ab 17:00 Uhr geöffnet, an Samstagen, Sonn- und Feiertagen kann er ab 11:30 Uhr mittags besucht werden.*

# Suppen

Würzige Fischsoljanka von Edelfischen und Meeresfrüchten      Terrine 9,90€

## Vorspeisen & kleiner Hunger

Graßdorfer Bruschetta von 4 Scheiben hausgebackenem Baguette  
mit würzigen Tomatenwürfeln      5,20€

Mit Honig (vom Florastraßen Imker aus Taucha)  
und Thymian gratinierter Ziegenkäse,      9,90€  
dazu Salatbouquet und hausgebackenem Brot

**Bei Interesse können Sie gern Honig vom heimischen Imker bei uns erwerben.**

hausgemachtes Würzfleisch, mit Käse überbacken,  
dazu hausgebackenes Brot  
normale Portion      5,90€

„Genießerportion“      11,90€

Rindertatar      200g      19,90 €  
Bei Tatar handelt es sich um fein zubereitetes und abgeschmecktes,  
besonders hochwertiges Rinderhackfleisch vom Filet,  
welches nur wenig Fett enthält. Hierzu reichen wir Brot und Butter.

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola & Parmesan      12,90 €

## Salate

Kleine Salatkomposition mit Gemüse und Salaten der Saison,  
dazu hausgebackenes Brot      5,90€

Große Salatkomposition mit Gemüse und Salaten der Saison  
dazu gebratene Hähnchenbrust, Ei und hausgebackenes Brot      14,90€

# Hauptspeisen

Vegetarische Pfanne, unter anderem von Zucchini, Möhren, Pilzen, und hausgemachten Gnocchi	15,40 €
Sülze vom Landschwein mit hausgemachter Remoulade, Zwiebeln und dazu Bratkartoffeln	16,90 €
Thüringer Rostbrätl vom Schweinekamm- mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln	17,50 €
Kutschersteak – mageres Schweinesteak vom Rücken mit Würzfleisch überbacken, dazu Erbsen und Pommes Frites	19,90 €
In Butter gebackenes Schweineschnitzel mit frischen Champignons und Bratkartoffeln	17,90 €
Geschmorte Schweinebäckchen vom Landschwein im Biersud, hierzu grüne Bohnen und Semmelknödel	19,90 €
Rinderfilet, zart gegrillt mit geschwenktem Gemüse von Zucchini, Champignons, frischem Paprika, dazu junge Kartoffeln in der Pfanne geschwenkt	27,90 €
Ganze Hähnchenbrust gebraten, auf mit in Blattspinat und Gorgonzola geschwenkten Bandnudeln	18,90 €
Matjes „Hausfrauenart“ Mit Zwiebeln, Apfel und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln	16,90 €
Frische Forelle „Müllerin Art“ mit Salatbouquet, Zitronenbutter und Schwenkkartoffeln	19,90 €
Gegrilltes Lachsfilet auf Tagliatelle mit Zitronenabrieb	19,90 €
Pasta mit Meeresfrüchten in einer Tomaten Weißwein Soße	15,90 €
Pasta, geschwenkt in einer Soße mit gehobeltem Parmesan, dazu Rohschinken und geträufeltem Olivenöl	15,90 €

# Burger

Veggi- Burger	
Grillkäse und Grillgemüse, auf Salat, Zwiebel und Burger Soße	13,90€
und Pommes Frites	15,50€
Gutsburger	13,90€
gebratenes Rinderhack mit Tomate, Gurke, Zwiebel und Burger Soße	
und Pommes Frites	15,50 €
Cheeseburger	13,90€
gebratenes Rinderhack, überbacken mit Käse,	
dazu Tomate, Gurke, Zwiebel, Burger Soße	
und Pommes Frites	15,90 €
Hähnchenburger	13,90€
gebratenes Hähnchenfilet mit Tomate, Gurke, Zwiebel und Honig Senf Soße	
und Pommes Frites	15,90 €

# Pizza

Pizza aus dem Steinofen, belegt mit Tomatensoße, Käse und:

Salami	10,20€
Kochschinken	10,20€
Salami, Schinken und Champignons	10,90€
Salami und Peperoni	10,90€
Margherita mit Mozzarella und Basilikum	9,90€
4 Käse (Gouda, Gorgonzola, Mozzarella, Camembert)	11,20€
Thunfisch, Zwiebel	12,90€
Rucola, Rohschinken, Champignons	11,90€

Buffalina, belegt mit Büffelmozzarella,  
Scheiben vom Rindercarpaccio und Rucola 15,90€

Calzone (gefüllt mit Schinken, Salami, Champignon) 12,40€

## Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel 6,90€  
mit Pommes Frites

Hausgemachte Hähnchennuggets 6,90€  
mit Pommes Frites

Eierkuchen mit Apfelmus 5,50€

Kinderpizza Salami oder Margherita 5,90€

„Räuberteller“ gratis  
zum Räubern bei den Eltern

## Desserts

Eine Kugel Eis 2,30€  
(Wahl aus Erdbeere, Schoko, Vanille)

Hausgemachtes Eierliköreis 3,00€  
2 Kugeln mit Apfelmus, 4cl Eierlikör 8,50€

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Beeren 6,90€

Dessert der Woche 6,90€

# alkoholfreie Getränke

Gänsefurther Mineralwasser spritzig oder still	Flasche 0,25l Flasche 0,75l	2,20 € 5,90 €
Tafelwasser offen, spritzig	0,30 l 1,90 €	0,50 l 3,40 €
Vita Cola Schwarz	2,60 €	3,90 €
Orangenlimonade	2,60 €	3,90 €
Zitronenlimonade	2,60 €	3,90 €
Rote Brause	2,60 €	3,90 €
Apfelsaftschorle	2,60 €	3,90 €
Apfelsaft	2,70 €	4,20 €
Orangensaft	2,70 €	4,20 €
Bananennektar	2,70 €	4,20 €
Kirschnektar	2,70 €	4,20 €
Tonic Water	2,70 €	4,20 €
Bitter Lemon	2,70 €	4,20 €

## Biere vom Fass

Freiberger Kellerbier , naturtrüb	2,90 €	4,40 €
Ur-Krostitzer Pils aus der Region	2,90 €	4,40 €
Oberdorfer Helles aus Bayern	2,90 €	4,40 €

### Flaschenbiere

Tucher Hefeweizen	0,50l	4,20 €
Schöffelhofer Hefeweizen 0,0%, <i>alkoholfrei</i>	0,50l	4,20 €
Ur-Krostitzer Pils, <i>alkoholfrei</i>	0,50l	4,20 €
Ur-Krostitzer Schwarzbier	0,50l	4,20 €

# Weine

Unsere erlesenen Weine beziehen wir vom Weingut Fuhr aus Badenheim.

## Roséwein

Dornfelder feinherb Qualitätswein trocken	Glas	0,20l	5,90 €
--	------	-------	--------

## Rotwein

Dornfelder Qualitätswein halbtrocken	Glas	0,20l	5,90 €
---	------	-------	--------

Dornfelder Qualitätswein trocken	Glas	0,20l	5,90 €
-------------------------------------	------	-------	--------

Spätburgunder Qualitätswein trocken	Glas	0,20l	6,90 €
	Flasche	0,75l	24,90 €

Blauer Portugieser Qualitätswein halbtrocken	Glas	0,20l	6,90 €
	Flasche	0,75l	24,90 €

## Weißwein

Riesling Classic Qualitätswein trocken	Glas	0,20l	6,90 €
---	------	-------	--------

Silvaner Classic Qualitätswein trocken	Glas	0,20l	5,90 €
---	------	-------	--------

Gewürztraminer Qualitätswein sehr fruchtig	Glas	0,20l	6,90 €
	Flasche	0,75l	24,90 €

Bacchus Qualitätswein halbtrocken	Glas	0,20l	5,90 €
--------------------------------------	------	-------	--------

Scheurebe Qualitätswein fruchtig	Glas	0,20l	6,90 €
	Flasche	0,20l	24,90 €

Bacchus Qualitätswein lieblich	Glas	0,20l	5,90 €
-----------------------------------	------	-------	--------

Weinschorle	Glas	0,25l	5,90 €
-------------	------	-------	--------

### **Sekt**

Rotkäppchen Sekt, trocken		0,1 l	3,00 €
---------------------------	--	-------	--------

### **Sommergetränke**

“Sprizz” italienischer Bitter, Prosecco und Soda		0,30l	6,90 €
---	--	-------	--------

Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup und Soda		0,30l	6,90 €
---	--	-------	--------

Wild Berry Weinhaltiges Getränk mit Beeren und Tonic Russian Wild Berry		0,30l	6,90 €
---	--	-------	--------

## **Heißgetränke**

Glas Tee			1,90 €
----------	--	--	--------

Pfefferminztee, Früchtetee, Earl Grey  
andere Sorten auf Nachfrage

Tasse Kaffee			1,90 €
--------------	--	--	--------

Milchkaffee			3,20 €
-------------	--	--	--------

Cappucino			3,20 €
-----------	--	--	--------

Latte Macchiato			3,20 €
-----------------	--	--	--------

Espresso/ doppelter Espresso			1,80€/ 2,90 €
------------------------------	--	--	---------------

# Spirituosen (Auswahl)

Augustiner Tropfen	2cl	1,90 €
preisgekrönter Kräuter von der Familienbrennerei Anger aus Grimma	4cl	3,50 €
Leipziger Allasch (das Original)	2cl	2,20 €
aus der Manufaktur Wilhelm Horn	4cl	4,00 €
Brotschnaps, Kältereier Bunge Holzhausen	2cl	2,50 €
	4cl	4,50 €
Wodka Smirnoff	2cl	1,90 €
	4cl	3,50 €
Obstwasser (Brand)	2cl	1,90 €
	4cl	3,00 €
Alpenschnäpse „Marille“ aus der Destillerie Altenburg	2cl	1,90 €
	4cl	3,50 €
Brände des Weingutes Fuhr (Deutscher Grappa)	2cl	2,90 €
(Weinhefebrand, Tresterbrand, Traubenbrand)	4cl	4,90 €

Für die Whisky- und Rumliebhaber unter Ihnen  
haben wir besondere Angebote an unserem Tresen.

Zusatzstoffe und Allergene zu allen Angeboten: Bitte erfragen Sie diese bei unserem Personal