



## Die Geschichte

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 Gebrütern Dehring). Auch im Jahre 1990 wurde es wieder zum Eigentum der Stadt Leipzig, da es bei der Bodenreform 1947 zwangsenteignet wurde und in Volkseigentum übergang.

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 Reiterklause).

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.



Für Ihre Feierlichkeiten stehen Ihnen folgende Möglichkeiten zur Verfügung

### **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.

### **Reiterklausen**

(für bis zu 40 Personen)

Gruppen können weiterhin in unserer Reiterklausen 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.



# *Vorspeisen & kleiner Hunger*

## 1 Tagessuppe

Unser Personal informiert Sie gern über unser ständig wechselndes Angebot

2 Würzfleisch - normale Portion 5,20 €

3 Würzfleisch - „Genießerportion“ 8,70 €

Unser hausgemachtes Würzfleisch vom Schauflebraten in Würzsoße, mit Käse überbacken reichen wir mit Zitronenspalte, Worcestersoße und Baguette

4 Kleine Salatkomposition 4,20 €  
mit Baguette

5 Große Salatkomposition 8,90 €  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Ei und Baguette



# Hauptspeisen

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 6  | Thüringer Rostbrät <sup>1</sup>  | 11,90 € |
|    | die bekannte Scheibe vom Schweinekamm, mit Bautz'ner Senf mariniert, dazu Schmorzwiebeln und unsere Bratkartoffeln                         |         |
| 7  | Schweineschnitzel vom Rücken, in Butter knusprig gebacken, mit frischen gerahmten Champignons und würzigen Bratkartoffeln                  | 13,20 € |
| 8  | Kutschersteak  | 14,40 € |
|    | ein mageres Schweinesteak vom Rücken, mit unserem hausgemachten Würzfleisch überbacken, dazu junge gebutterte Erbsen und Kartoffelbällchen |         |
| 9  | Gutspfanne   | 15,90 € |
|    | das Beste vom Schwein - Filetmedaillons mit gerahmten Champignons, dazu Gratinkartoffeln   |         |
| 10 | Sächsische Rinderroulade   | 12,90 € |
|    | mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Omi's Kartoffelklößen   |         |
| 11 | Hähnchenbrust  | 13,90 € |
|    | gebraten, mit Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln   |         |
| 12 | Welsfilet  | 13,90 € |
|    | auf gerahmtem Radieschengemüse, dazu Gratinkartoffeln  |         |

*Diesen frischen Fisch beziehen wir übrigens nur wenige Orte weiter - aus Ochelmitz (Jesewitz)*



- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 13 | Pasta<br>mit gerösteten Nüssen, und mediterranem Gemüse<br>und Filetspitzen vom Schwein | 11,90 € |
| 14 | Bandnudeln<br>mit fruchtigen Tomaten und gehobeltem Parmesankäse                        | 7,90 €  |
| 15 | Gorgonzolanudeln<br>mit Blattspinat und dazu ein gebratenes Hähnchenbrüstchen           | 12,90 € |

## *Für die Kleinen*

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 16 | Kinderschnitzel<br>mit Pommes Frites                            | 4,50 € |
| 17 | hausgemachte Hähnchennuggets<br>mit Pommes Frites               | 4,50 € |
| 18 | Eierkuchen<br>mit Apfelmus und Sahne                            | 3,90 € |
|    | „Räuberteller“<br>und Besteck, zum Rumräubern bei Mama und Papa | nüchzt |

## *Desserts*

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 19 | Geeiste Baileys Mousse<br>umringt von Obst der Saison<br>das klassische Dessert, von unserem Chefkoch in einer gefrorenen Variante<br>Probieren lohnt sich auf jeden Fall! | 3,90 € |
|----|--|--------|



# Saisonkarte

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 20 | Grünkohl auf geschwenkten Kartoffelscheiben<br>Blut- und Leberwurst, sowie einem Stück Eisbein mit feiner Soße                  | 10,90 € |
| 21 | Medaillons vom Schweinefilet mit geschrotetem Pfeffer<br>auf grobem Kartoffelstampf, dazu geschmorter Grünkohl                  | 12,90 € |
| 22 | Braumeistersteak<br>mit Käse und Schinken gefülltes Rückensteak vom Schwein,<br>dazu frischer Gurkensalat und Steakhouse Pommes | 13,90 € |
| 23 | Rumpsteak vom Weiderind<br>mit Gorgonzola gratiniert, dazu eine Folienkartoffel   | 17,90 € |
| 24 | Die Müllerin<br>frische Forelle im Ganzen gebraten,<br>dazu Zitrone und Schwenkkartoffeln                                       | 13,90 € |

**Bitte beachten Sie auch unsere Aktionsangebote!**



# unsere Aktionstage

**Ein Gericht inklusive ein Kellerbier oder Softdrink 0,30l 9,90 €**

Sie mögen weder Bier noch Limonade? Tauschen Sie einfach Ihr Begleitgetränk in einen Wein unseres Partners, Weinhaus Fuhr aus Badenheim, und zahlen lediglich 1,50 € Aufschlag zum Angebotspreis dazu.

## **Mittwoch - Schnitzel- und Steaktag**

- 25 Unser Schweineschnitzel , umhüllt mit hausgeriebenen Semmelbröseln, gibt es mit frischen Champignons in Rahm und Bratkartoffeln
- 26 Braumeistersteak,
- 27 Thüringer Rostbrätl
- 28 Kutschersteak

## **Donnerstag - Haxentag**

- 29 saftige Schweinshaxe mit hausgemachtem Sauerkraut und Thüringer Klößen, dazu natürlich Bautz´ner Senf

## **Freitag - Pastatag**

- 30 Gorgonzola
- 31 Tomatensoße
- 32 Schweinefiletspitzen