



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).

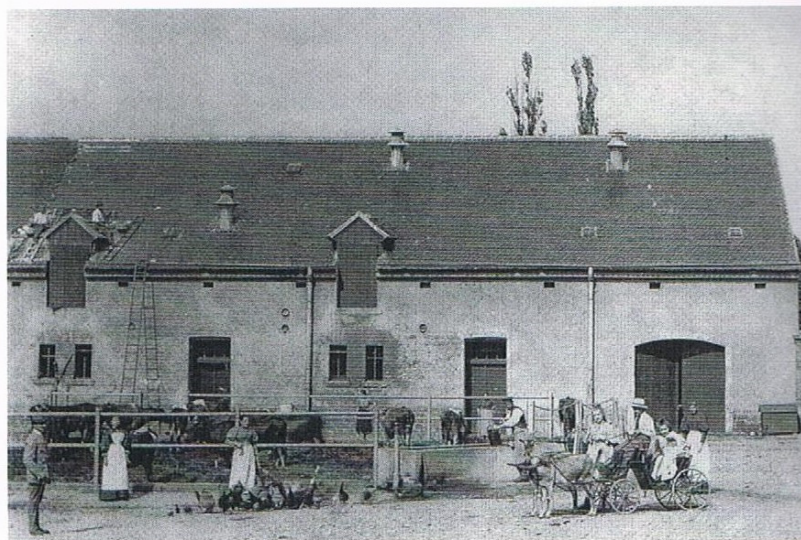
Darüber befanden sich Speicher (heutiger Gutssaal), sowie Unterkünfte für die hier untergebrachten polnischen Zwangsarbeiter (obere Garderobe und Reiterklausen).

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

Tagessuppe – bitte lassen Sie sich von unserem Service beraten

Vorspeisen & kleiner Hunger

| | |
|--|-------|
| Graßdorfer Bruschetta | 4,20€ |
| Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse, dazu Salatbouquet und Baguette | 5,90€ |
| hausgemachtes Würzfleisch, mit Käse überbacken und Baguette | |
| normale Portion | 5,20€ |
| „Genießerportion“ | 8,90€ |

Salate

| | |
|---|--------|
| Kleine Salatkomposition mit Gemüse und Salaten der Saison, dazu Baguette | 4,20€ |
| Große Salatkomposition mit Gemüse und Salaten der Saison dazu gebratene Hähnchenbrust, Ei, Croutons und Baguette | 8,90€ |
| Antipastivariation auf Salatbett, mit Hühnchenstreifen | 7,50 € |

Hauptspeisen

| | |
|--|---------|
| Sülze mit hausgemachter Remoulade, Zwiebeln und Bratkartoffeln | 11,90€ |
| Thüringer Rostbrätl vom Schweinekamm- mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln | 12,90€ |
| In Butter gebackenes Schweineschnitzel mit frischen Champignons und Bratkartoffeln | 14,40€ |
| Kutschersteak Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken, dazu Erbsen und Kartoffelbällchen | 15,90€ |
| Gutspfanne von Schweinemedallions und Grillgemüse, dazu Schwenkkartoffeln | 17,90€ |
| Rumpsteak mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln | 19,90€ |
| Burger mit Rindfleisch und Barbecue-Soße, dazu Pommes Frites und Cole slaw (hausgemachter Krautsalat m. Möhren und Mayonnaise) | 11,90 € |
| Hähnchenburger mit Honig-Senf-Soße, dazu Pommes Frites und Cole slaw (hausgemachter Krautsalat m. Möhren und Mayonnaise) | 9,90€ |
| Hähnchenbrust gebraten auf mit Blattspinat- und Gorgonzola geschwenkten Bandnudeln | 13,90€ |
| Welsfilet gebraten, mit Radieschengemüse und Gratinkartoffeln Unser frisches Welsfilet beziehen wir von unserem Partner aus Schkölen | 14,90€ |
| Frische Forelle „Müllerin Art“ mit Salatbouquet, Zitronenbutter und Schwenkkartoffeln | 14,90€ |

| | |
|---|--------|
| Gnocchis mit Pesto, Kirschtomaten und Hähnchenstreifen | 13,90€ |
| Pasta mit Schweinefiletstreifen und Champignons | 13,90€ |
| Penne Rigatoni mit fruchtigen Tomaten und gehobeltem Parmesan | 7,60€ |

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|---|--------|
| Kinderschnitzel mit Pommes Frites | 4,90€ |
| Hausgemachte Hähnchennuggets mit Pommes Frites | 4,90€ |
| Eierkuchen mit Apfelmus | 3,90€ |
| „Räuberteller“ zum Räubern bei den Eltern | gratis |

Desserts

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Geeistes Mousse au Chocolat | 3,90€ |
| Joghurtparfait mit frischen Früchten | 3,90€ |

Saisonkarte

Probieren Sie auch unseren Maibock! 0,5l für 3,90€

| | |
|---|---------------------|
| <i>Spargelsüppchen mit Kresse und Croutons klein / groß</i> | <i>3,60€ /5,40€</i> |
| <i>Bärlauchcreme mit Baguette</i> | <i>klein 3,60€</i> |
| <i>marinierte Spargelstücke und Kirschtomate und Salatbouquet</i> | <i>7,90€</i> |
| <i>Sommerliche Salatplatte mit gebratenem Schollenfilet</i> | <i>9,90€</i> |
| <i>Portion Spargel mit hausgemachter Hollandaise und neuen Kartoffeln</i> | <i>11,90€</i> |
| <i>*in Butter gebratenes Schnitzel</i> | <i>17,90€</i> |
| <i>*Schweinemedallions</i> | <i>19,90€</i> |
| <i>*Welsfilet</i> | <i>17,90€</i> |
| <i>Rumpsteak mit grünem Spargel und Folienkartoffel mit Quark</i> | <i>21,90€</i> |
| <i>Pasta mit Spargel, Hähnchenbrust und Cocktailtomaten</i> | <i>16,90€</i> |
| <i>Gnocchies mit Bärlauchsoße und Cocktailtomaten, dazu Medallions vom Schwein</i> | <i>18,90€</i> |
| <i>Ganze Scholle "Finkenwerder Art" mit Speck und Zitrone dazu Bratkartoffeln</i> | <i>15,90€</i> |
| <i>Erdbeere Mille feuille französischer Blätterteigkuchen mit Vanillecreme und frischen Erdbeeren</i> | <i>5,90€</i> |