



# LANDGASTHOF GUT GRASSDORF

DEUTSCHE KÜCHE, PIZZA UND BURGER -  
ALLES HAUSGEMACHT



AM VOLKSGUT 2 04425 TAUCHA

TEL.: 034298 156 158

WWW.WULF-CATERING.DE INFO@WULF-CATERING.DE

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie uns endlich wieder besuchen können!

An dieser Stelle möchten wir noch einmal Danke sagen für Ihre Unterstützung in dieser für uns Alle schweren Zeit!

Hier erhalten Sie einen kurzen Überblick über die zurzeit geltenden Maßnahmen zur Eindämmung der Pandemie:

Halten Sie bitte Ihre Terminbuchung bereit!

Sie werden von uns platziert.

Bitte halten Sie den vorgegebenen Sicherheitsabstand von 1,5m ein.

Auf den Wegen zum und vom Platz, sowie zum Toilettengang tragen Sie bitte eine Maske (vorzugsweise medizinisch oder FFP2).

Zur Ermöglichung der Kontaktnachverfolgung sind wir gehalten, Ihre Kontaktdaten und Besuchszeiten zu erfassen. Dies geschieht entweder digital, indem Sie sich für uns nachweislich über die Corona Warn App des Bundes mit dem angebrachten QR Code einchecken (1 Check in pro Hausstand genügt) oder, wenn Sie diese Möglichkeit nicht nutzen können oder möchten, analog. Hierzu füllen Sie bitte am Platz den von uns gereichten Kontaktbogen aus. Nähere Informationen zum Datenschutz usw. können Sie dort nachlesen.

Sollte sich Ihr Hausstand mit weiteren Personen aus mehr als einem zusätzlichen Hausstand an einen Tisch setzen wollen, müssen wir von allen Personen einen qualifizierten Test nachgewiesen bekommen. Die Testpflicht gilt nicht für bereits nachweislich geimpfte oder genesene Personen.

Beachten Sie bitte die zusätzlichen Hygienehinweise, welche wir für Sie angebracht haben.

Wir bitten um Ihr Verständnis für die Regeln!

Ihr Team vom Landgasthof Gut Graßdorf



## 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 Gebrüderu 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 Soziabräume (heutige Weinstube), Waschküche, Heizungsraum und Futterküche (heutige Gaststättenküche) und Schweine-, sowie Kälberställe (heutige Bauernstube und der Gastraum im Eingangsbereich).*

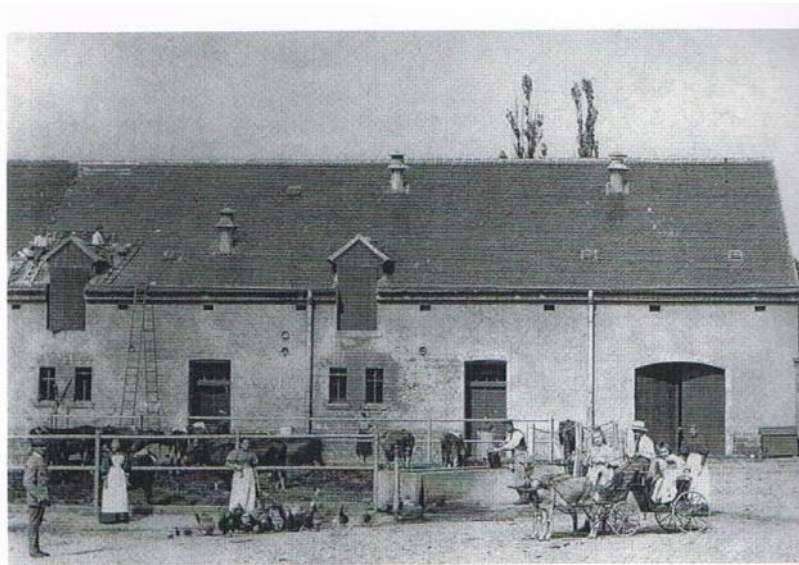
*Darüber befanden sich Speicher (heutiger Gutssaal), sowie Unterkünfte für die hier untergebrachten polnischen Zwangsarbeiter (obere Garderobe und Reiterklausel).*

*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



*Für Ihre Feierlichkeiten stehen Ihnen bei uns folgende Möglichkeiten zur Verfügung*

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 einer 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.*

# Saisonkarte

**Probieren Sie auch unser Kellerbier und unser Hefeweizen vom Fass!  
0,5l für 3,90€**

Spargelsüppchen mit Kresse und Croutons	klein / groß	3,60€ / 5,40€
Bärlauchcreme, dazu hausgebackenes Brot	klein	3,60€
Marinierte Spargelstücke und Kirschtomaten mit Salatbouquet		7,90€
Sommerliche Salatplatte mit gebratenem Schollenfilet		9,90€
Portion Spargel mit hausgemachter Hollandaise und gekräuterten Kartoffeln		11,90€
*dazu in Butter gebratenes Schnitzel		17,90€
*dazu Schweinemedallions vom Lavagrill		19,90€
*dazu gegrilltes Welsfilet		17,90€
Rumpsteak vom Lavasteingrill mit grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln		21,90€
Pasta mit Spargel, gegrillter Putenbrust und Cocktailtomaten		16,90€
Gnocchi mit Bärlauchsoße und Cocktailtomaten, dazu Medallions vom Schwein		18,90€
Dessert der Woche		5,90€

# 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 hausgebackenem Brot	5,90€
hausgemachtes Würzfleisch, mit Käse überbacken dazu hausgebackenes Brot	
normale Portion	5,20€
„Genießerportion“	8,90€
Vorspeisenvariation von Bruschetta, Auberginentürmchen, Honigmelone mit Schinken und Mozzarella mit Serrano ummantelt dazu reichen wir hausgebackenes Brot	9,90€

## Salate

Kleine Salatkomposition mit Gemüse und Salaten der Saison, dazu hausgebackenes Brot	4,20€
Große Salatkomposition mit Gemüse und Salaten der Saison dazu gebratene Hähnchenbrust, Ei, Croutons und hausgebackenes Brot	8,90€

# Hauptspeisen

Sülze mit hausgemachter Remoulade, Zwiebeln und Bratkartoffeln	12,90€
Thüringer Rostbrätl vom Schweinekamm- mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln	13,90€
In Butter gebackenes Schweineschnitzel mit frischen Champignons und Bratkartoffeln	14,90€
Geschmorte Ochsenbäckchen mit grünen Bohnen und Semmelknödeln	13,90€
Rinderfilet vom Weiderind mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	23,90€
Ganze Hähnchenbrust gebraten, auf mit Blattspinat und Gorgonzola geschwenkten Bandnudeln	13,90€
Frische Forelle „Müllerin Art“ mit Salatbouquet, Zitronenbutter und Schwenkkartoffeln	14,90€
Gnocchi mit Pesto, Kirschtomaten und gegrillten Putenbruststreifen	13,90€
Pasta mit Schweinefiletstreifen und frischen Champignons in Rahm	13,90€
Penne Rigatoni mit fruchtigen Tomaten und gehobeltem Parmesan	7,90€



# Burger

Veggi- Burger	
Avocado- Quinoa Patty, auf Salat, Zwiebel und Burgersoße	9,90€
und Pommes Frites	11,50€
Gutsburger	8,50€
gebratenes Rinderhack mit Tomate, Gurke, Zwiebel und Barbecue Soße	
und Pommes Frites	9,90 €
Cheeseburger	8,90€
gebratenes Rinderhack, überbacken mit Käse,	
dazu Tomate, Gurke, Zwiebel, Barbecue Soße	
und Pommes Frites	10,50 €
Turkeyburger	9,90€
gebratenes Putenfilet mit Tomate, Gurke, Zwiebel und Honig Senf Soße	
und Pommes Frites	11,50 €

# Pizza

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

Salami	9,20€
Kochschinken	9,20€
Salami, Schinken und Champignons	9,20€
Salami und Peperoni	9,20€
Schinken und Ananas	10,20€
Margherita mit Mozzarella und Basilikum	8,50€
4 Käse (Gouda, Gorgonzola, Mozzarella, Camembert)	10,20€

Thunfisch, Zwiebel	10,90€
Buffalina, belegt mit Büffelmozzarella, Scheiben vom Rindercarpaccio und Rucola	15,90€
Calzone (gefüllt mit Schinken, Salami, Champignon)	11,90€

## Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes Frites	5,40€
Hausgemachte Hähnchennuggets mit Pommes Frites	5,40€
Eierkuchen mit Apfelmus	4,20€
Kinderpizza Salami oder Margherita	5,00€
„Räuberteller“ zum Räubern bei den Eltern	gratis

## Desserts

Eine Kugel Eis (Wahl aus Erdbeere, Schoko, Vanille)	1,20€
Hausgemachtes Eierliköreis 2 Kugeln mit Apfelmus, 4cl Eierlikör	2,00€ 6,90€
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,90€
Dessert der Woche	5,90€

# alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser spritzig, medium oder still	Flasche 0,25l Flasche 0,75l	2,20 € 4,90 €
	0,30 l	0,50 l
Mineralwasser offen spritzig	1,90 €	3,40 €
Vita Cola Schwarz	2,30 €	3,70 €
Orangenlimonade	2,30 €	3,70 €
Zitronenlimonade	2,30 €	3,70 €
Rote Brause	2,30 €	3,70 €
Apfelsaftschorle	2,40 €	3,80 €
Apfelsaft	2,40 €	3,80 €
Orangensaft	2,40 €	3,80 €
Bananennektar	2,40 €	3,80 €
Kirschnektar	2,40 €	3,80 €
Tonic Water	2,40 €	3,80 €
Bitter Lemon	2,40 €	3,80 €

# Biere vom Fass

***NEU*** Hausmarke Kellerbier , naturtrüb	2,90 €	3,90€
***NEU*** Original Hefeweizen von der Privatbrauerei Hösl	2,90 €	3,90 €
Ur-Krostitzer Pils aus der Region	2,90 €	3,90 €

## Flaschenbiere

Büble Hefeweizen alkoholfrei		0,50l	3,90 €
Ur-Krostitzer Pils, alkoholfrei		0,50l	3,90 €
Schwarzer Müller aus der Privatbrauerei Wittichenau		0,50l	3,90 €

# Weine

Unsere erlesenen Weine beziehen wir vom Weingut Fuhr aus Badenheim.

## Roséwein

Dornfelder feinherb Qualitätswein trocken	Glas	0,20l	4,90 €
--	------	-------	--------

## Rotwein

Dornfelder Qualitätswein halbtrocken	Glas	0,20l	4,90 €
---	------	-------	--------

Dornfelder Qualitätswein trocken	Glas	0,20l	4,90 €
-------------------------------------	------	-------	--------

Spätburgunder Qualitätswein trocken	Glas	0,20l	5,90 €
	Flasche	0,75l	22,90 €

Blauer Portugieser Qualitätswein halbtrocken	Glas	0,20l	5,90 €
	Flasche	0,75l	22,90 €

## Weißwein

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

Silvaner Classic Qualitätswein trocken	Glas	0,20l	4,90 €
	Flasche	0,75l	22,90 €

Gewürztraminer Qualitätswein sehr fruchtig	Glas	0,20l	5,90 €
	Flasche	0,75l	22,90 €

Bacchus Qualitätswein halbtrocken	Glas	0,20l	4,90 €
Scheurebe Qualitätswein fruchtig	Glas Flasche	0,20l 0,20l	5,90 € 22,90 €
Bacchus Qualitätswein lieblich	Glas	0,20l	4,90 €
Weinschorle	Glas	0,25l	4,90€

### **Sekt**

Rotkäppchen Sekt, trocken		0,1 l	2,50€
---------------------------	--	-------	-------

### **Sommergetränke**

Aperol "Sprizz" Prosecco mit Aperol und Soda		0,30l	5,90 €
---	--	-------	--------

Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup und Soda		0,30l	5,90 €
---	--	-------	--------

Lillet Wild Berry Weinhaltiges Getränk mit Beeren und Schweppes Russian Wild Berry		0,30l	5,90€
--	--	-------	-------

## **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	1,70 €
preisgekrönter Kräuter von der Familienbrennerei Anger aus Grimma	4cl	2,90 €
Ramazzotti	2cl	2,10 €
	4cl	3,50 €
Leipziger Allasch (das Original)	2cl	2,10 €
aus der Manufaktur Wilhelm Horn	4cl	3,80 €
Brotschnaps, Kältereie Bunge Holzhausen	2cl	2,10 €
	4cl	3,50 €
Wodka Smirnoff	2cl	1,90 €
	4cl	3,20 €
Obstwasser (Brand) aus Apfel und Birnen	2cl	1,90 €
	4cl	2,70 €
Alpenschnäpse „Marille“ aus der Destillerie Altenburg	2cl	1,60 €
	4cl	2,90 €
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.

Inhaltsstoffe zu allen Angeboten: Bitte erfragen Sie diese bei unserem Personal