



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).

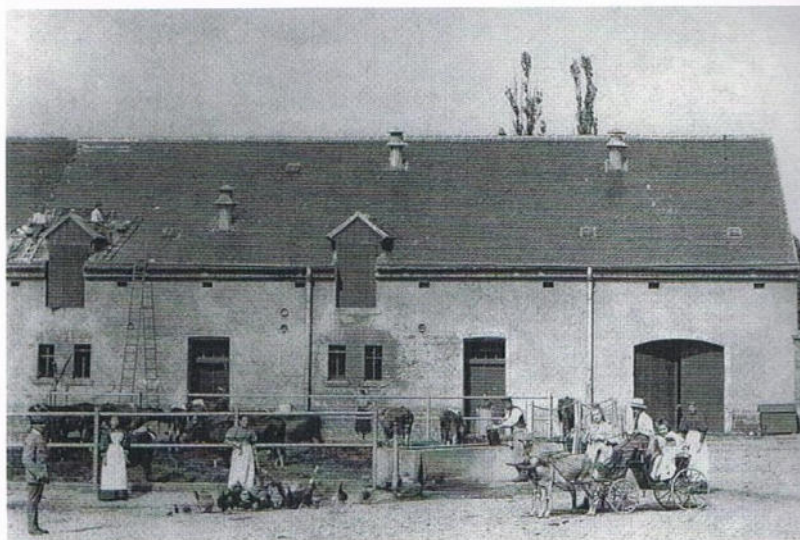
Darüber befanden sich Speicher (heutiger Gutssaal), sowie Unterkünfte für die hier untergebrachten polnischen Zwangsarbeiter (obere Garderobe und Reiterklausen).

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	4,90€
Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse, dazu Salatbouquet und hausgebackenem Brot	7,90€
hausgemachtes Würzfleisch, mit Käse überbacken dazu hausgebackenes Brot	
normale Portion	5,60€
„Genießerportion“	9,40€
Vorspeisenvariation von Bruschetta, Auberginentürmchen, Honigmelone mit Schinken und Mozzarella mit Serrano ummantelt dazu reichen wir hausgebackenes Brot	12,90€
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola & Parmesan	12,90 €

Salate

Kleine Salatkomposition mit Gemüse und Salaten der Saison, dazu hausgebackenes Brot	4,90€
Große Salatkomposition mit Gemüse und Salaten der Saison dazu gebratene Hähnchenbrust, Ei und hausgebackenes Brot	11,90€

Hauptspeisen

Sülze mit hausgemachter Remoulade, Zwiebeln und Bratkartoffeln	14,90€
Thüringer Rostbrätl vom Schweinekamm- mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln	15,90€
Kutschersteak Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken, dazu Erbsen und frittierte Kartoffelwürfel	15,90€
In Butter gebackenes Schweineschnitzel mit frischen Champignons und Bratkartoffeln	16,90€
Geschmorter Rindergulasch vom Weiderind mit grünen Bohnen und Semmelknödeln	15,90€
Rinderfilet vom Weiderind mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	26,90€
Ganze Hähnchenbrust gebraten, auf mit Blattspinat und Gorgonzola geschwenkten Bandnudeln	16,90€
Frische Forelle „Müllerin Art“ mit Salatbouquet, Zitronenbutter und Schwenkkartoffeln	17,90€
Linguini mit Pesto, Kirschtomaten und gegrillten Hähnchenbruststreifen	17,90€
Pasta mit Rinderfiletstreifen und frischen Champignons in Rahm	18,90€
Penne Rigatoni mit fruchtigen Tomaten und gehobeltem Parmesan	8,90€

Burger

Veggi- Burger

Grillkäse und Grillgemüse, auf Salat, Zwiebel und Burger Soße	9,90€
und Pommes Frites	11,50€

Gutsburger	9,90€
------------	-------

gebratenes Rinderhack mit Tomate, Gurke, Zwiebel und Burger Soße	
und Pommes Frites	11,90 €

Cheeseburger	9,90€
--------------	-------

gebratenes Rinderhack, überbacken mit Käse, dazu Tomate, Gurke, Zwiebel, Burger Soße	
und Pommes Frites	11,90 €

Turkeyburger	9,90€
--------------	-------

gebratenes Hähnchenfilet mit Tomate, Gurke, Zwiebel und Honig Senf Soße	
und Pommes Frites	11,90 €

Pizza

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

Salami	9,20€
--------	-------

Kochschinken	9,20€
--------------	-------

Salami, Schinken und Champignons	9,90€
----------------------------------	-------

Salami und Peperoni	9,90€
---------------------	-------

Schinken und Ananas	10,20€
Margherita mit Mozzarella und Basilikum	8,50€
4 Käse (Gouda, Gorgonzola, Mozzarella, Camembert)	10,20€
Thunfisch, Zwiebel	10,90€
Rucola, Rohschinken, Champignons	11,20€
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	5,90€
Hausgemachte Hähnchennuggets mit Pommes Frites	5,90€
Eierkuchen mit Apfelmus	4,50€
Kinderpizza Salami oder Margherita	5,00€
„Räuberteller“ zum Räubern bei den Eltern	gratis

Desserts

Eine Kugel Eis (Wahl aus Erdbeere, Schoko, Vanille)	1,50€
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 1,90 €	0,50 l 3,40 €
Mineralwasser offen spritzig		
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	5,50 €
--	------	-------	--------

Rotwein

Dornfelder Qualitätswein halbtrocken	Glas	0,20l	5,50 €
---	------	-------	--------

Dornfelder Qualitätswein trocken	Glas	0,20l	5,50 €
-------------------------------------	------	-------	--------

Spätburgunder Qualitätswein trocken	Glas	0,20l	6,50 €
	Flasche	0,75l	22,90 €

Blauer Portugieser Qualitätswein halbtrocken	Glas	0,20l	6,50 €
	Flasche	0,75l	22,90 €

Weißwein

Riesling Classic Qualitätswein trocken	Glas	0,20l	6,50 €
---	------	-------	--------

Silvaner Classic Qualitätswein trocken	Glas	0,20l	5,50 €
---	------	-------	--------

Gewürztraminer Qualitätswein sehr fruchtig	Glas	0,20l	6,50 €
	Flasche	0,75l	22,90 €

Bacchus Qualitätswein halbtrocken	Glas	0,20l	5,50 €
Scheurebe Qualitätswein fruchtig	Glas Flasche	0,20l 0,20l	6,50 € 22,90 €
Bacchus Qualitätswein lieblich	Glas	0,20l	5,50 €
Weinschorle	Glas	0,25l	5,50 €

Sekt

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

Sommergetränke

Aperol "Sprizz" Prosecco mit Aperol und Soda		0,30l	6,50 €
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup und Soda		0,30l	6,50 €
Lillet Wild Berry Weinhaltiges Getränk mit Beeren und Schweppes Russian Wild Berry		0,30l	6,50 €

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	3,20 €
Schierker Feuerstein	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	3,80 €
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	3,20 €
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