



## 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 seitdem 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).

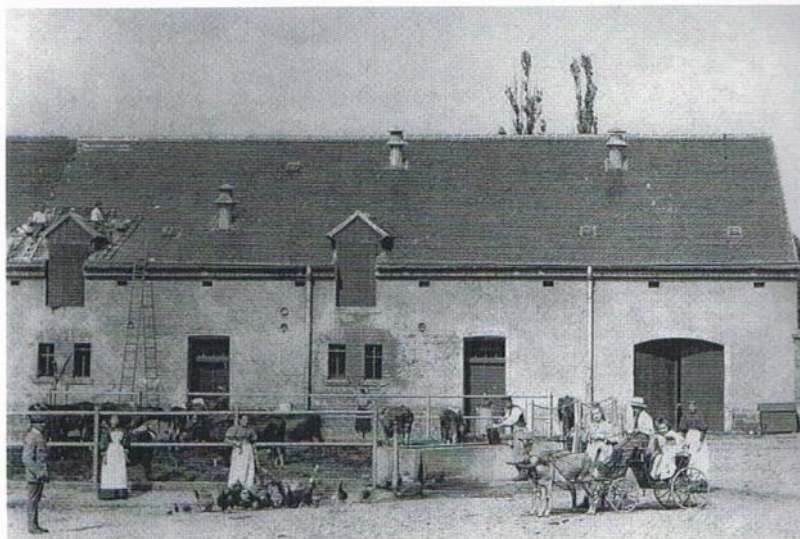
Im Jahre 1960 wurde das Sozialgebäude von den Grundmauern so hergerichtet, wie wir es jetzt vorfinden. Aufwendige Sanierungsarbeiten, welche unter dem hohen

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. Seitdem 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 offenhalten. 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

Rinderkraftbrühe mit Julienne Gemüse und Rindfleisch	Tasse	4,90 €
	Terrine	6,90 €
Würzige Fischsoljanka von Edelfischen und Meeresfrüchten	Terrine	11,90 €

# Vorspeisen & Salate

hausgemachtes Würzfleisch vom Schwein,  
mit Käse überbacken

normale Portion 5,90 €

„Genießerportion“ 10,90 €

mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse,  
dazu Salatbouquet und hausgemachtes Baguette 9,90 €

Rindercarpaccio 12,90 €  
mit gehobeltem Parmesan, grobem Meersalz  
und frischem hausgemachten Baguette

Rindertatar 200g 16,90 €  
Bei Tatar handelt es sich um fein zubereitetes und abgeschmecktes,  
besonders hochwertiges Rinderhackfleisch,  
welches nur wenig Fett enthält. Hierzu reichen wir Brot und Butter.

# Salate

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

Große Salatkomposition mit Gemüse und Salaten der Saison  
hausgemachtem Dressing, dazu gebratene Hähnchenbrust,  
Ei, Croutons und hausgebackenes Brot 13,90 €

# Hauptspeisen

Vegetarische Pfanne, unter anderem von Zucchini, Möhren, Pilzen, und hausgemachten Gnocchi	14,90 €
Frische Forelle „Müllerin Art“ mit Salatbouquet, Zitronenbutter und Schwenkkartoffeln	17,90 €
Welsfilet gebraten, mit Radieschengemüse und gratinierter Kartoffelfächer	18,90 €
Gegrilltes Lachsfilet auf Tagliatelle mit Zitronenabrieb	18,90€
Spaghetti mit Meeresfrüchten in einer Tomaten Weißwein Soße	14,90€
Hähnchenbrust gebraten auf mit Blattspinat und Gorgonzola geschwenkter Pasta	18,90 €
Pasta, geschwenkt in einer Soße mit gehobeltem Parmesan, dazu Rohschinken und geträufeltem Olivenöl	14,90 €
Thüringer Rostbrätl vom Schweinekamm, mit Schmorzwiebeln und dazu Bratkartoffeln	16,20 €
In Butter gebackenes Schweineschnitzel mit frischen Champignons und Bratkartoffeln	17,20 €
Kutschersteak gegrilltes Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Erbsen	18,90 €
Medaillons vom Schwein mit frischen Champignons und La Ratte Kartoffeln	19,90 €
Geflügelleber mit Apfel/Zwiebelgemüse auf Kartoffelpüree und Beifußjus	14,90 €

Filet vom Hirsch aus der Region, zart gegrillt mit Schwarzwurzel, Möhrengemüse und hausgemachte Schupfnudeln	25,90 €
Hausgemachte Rinderroulade und Rotkraut mit Omi's Klößen	18,90 €
Rumpsteak vom Weidenochsen, zart gegrillt mit frischen Champignons und Pastinaken- Kartoffelstampf	24,90 €
Rinderfilet, zart gegrillt mit geschwenktem Gemüse von Zucchini, Champignons, frischem Paprika, Kürbisgemüse, dazu La Ratte Kartoffeln	27,90 €

## Unsere Burger

Unser Burgerfleisch ist hausgewolft

Wildburger gebratenes Hack vom Wildschwein mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren, dazu Pommes Frites	15,90 €
Gutsburger gebratenes Rinderhack mit Tomate, Gurke, Zwiebel und Barbecue Soße - mit Pommes Frites	11,90 € 13,90 €
Cheeseburger gebratenes Rinderhack, überbacken mit Käse, dazu Tomate, Gurke, Zwiebel, Barbecue Soße - mit Pommes Frites	12,50 € 13,90 €
Hähnchenburger gebratenes Hühnerfilet mit Tomate, Gurke, Zwiebel und Honig Senf Soße - mit Pommes Frites	12,90 € 13,90 €
Veggieburger Gegrillter Käse und Gemüse knackigem auf Salat mit Zwiebel, dazu Barbecue Soße - mit Pommes Frites	11,90 € 13,90 €

# Unsere Pizzen

Hausgemachte Pizza aus dem Steinofen (ca. Ø 30 cm)  
mit Tomatensoße und Mozzarella, Gouda sowie:

Thunfisch und Zwiebel	10,20 €
Parmaschinken, Rucola und Champignons	11,20 €
m. Carpaccio v. Rinderfilet, Büffelmozzarella, Rucola und Parmesan	15,90 €
Salami	9,20 €
Kochschinken	9,20 €
Salami, Schinken und Champignons	9,90 €
Salami und Peperoni	9,90 €
Schinken und Ananas	9,20 €
Margherita	8,50 €
4 Käse	10,20 €
Calzone (gefüllte Pizzatasche) mit Kochschinken und Champignons	11,90 €

zusätzliche Beläge auf Anfrage und Aufpreis möglich

## Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes Frites	6,90€
Hausgemachte Hähnchennuggets mit Pommes Frites	6,90 €
Eierkuchen mit Apfelmus	5,50 €
Kinderpizza Salami oder Margherita	5,90 €
„Räuberteller“ zum Räubern bei den Eltern	gratis

# Desserts

Eine Kugel Eis (Wahl aus Erdbeere, Schoko, Vanille)	1,80 €
Hausgemachtes Eierliköreis	2,50 €
2 Kugeln Eierliköreis mit Apfelmus, 4cl Eierlikör	7,50 €
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Früchten	5,90 €
Dessert der Woche	6,90 €

# alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser	Flasche 0,25l	2,20 €
spritzig, medium oder still	Flasche 0,75l	5,90 €
	0,30 l	0,50 l
Mineralwasser offen		
spritzig	1,90 €	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	2,70 €	4,20 €
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

Ur-Krostitzer Pils	2,90 €	4,20 €
... das Bier aus unserer Heimat		
Kellerbier (Freiberger Brauhaus), naturtrüb	2,90 €	4,20 €



Büble Hefeweizen ...Königliche Brauerei zu Kempten		2,90 €	4,20 €
---	--	--------	--------

### Flaschenbier

Ur Krostizer Schwarzes		0,50l	4,20 €
------------------------	--	-------	--------

Hefeweizen, alkoholfrei Schöffelhofer 0,0%		0,50l	4,20 €
---	--	-------	--------

Ur- Krostitzer, alkoholfrei		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 €
	Flasche	0,75l	24,90 €

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



Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso/ doppelter Espresso	1,90 €/ 2,90 €
<b>Glühwein</b>	<b>3,00 €</b>

## Spirituosen (Auswahl)

Augustiner Tropfen	2cl	1,90 €
preisgekrönter Kräuter von der Familienbrennerei Anger aus Grimma	4cl	3,50 €
Leipziger Allasch	2cl	2,20 €
	4cl	4,00 €
Brotschnaps	2cl	2,50 €
	4cl	4,50 €
Wodka Smirnoff	2cl	1,80 €
	4cl	3,50 €
Obstwasser	2cl	1,50 €
	4cl	3,00 €
Alpenschnaps „Marille“	2cl	1,90 €
	4cl	3,50 €
Brände des Weingutes Fuhr	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