

## SUPPEN

<b>Kartoffelsuppe</b> <sup>(g,i,4)</sup> mit Speck <sup>(2,3,8,16)</sup> & Brot <sup>(a1-4,f,h,k)</sup>	4,00 €
<b>Rinderbrühe</b> mit Flädle <sup>(a1-4,c,g,i)</sup> & Brot <sup>(a1-4,f,h,k)</sup>	4,50 €

## SALATE

Alle Salate wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing

<b>Bayrischer Backhendlsalat</b> <sup>(11,a1-4,c,h,j)</sup> knusprige panierte Hähnchenbruststreifen auf Blattsalat, garniert mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Karotte & Kürbiskernen, abgeschmeckt mit Kürbiskernöl	14,90 €
<b>Krustenbrotsalat</b> (vegetarisch) knusprige Würfel vom Brot <sup>(a1-4,f,h,k)</sup> mit Schafskäse <sup>(g)</sup> , in der Pfanne gebraten, auf Blattsalat, Tomaten, Gurken <sup>(11,i)</sup> , Zwiebeln & Karotte	13,50 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b> (vegetarisch) <sup>(11,i)</sup>	3,50 €

Alle Salate können auf Wunsch auch vegetarisch zubereitet werden.

## BROTZEIT

<b>Brotzeitbrett mit Schnaps</b> <sup>(a1-4,f,h,k)</sup> verschiedene Wurstsorten <sup>(2,3,8,15)</sup> , kalter Schweinebraten <sup>(4,5,11,i,j)</sup> , O´Batzda <sup>(a1-4)</sup> , Käse <sup>(1,g)</sup> , dazu Brot & Butter <sup>(g)</sup>	18,50 €
<b>Hausgemachte Kartoffelrösti</b> -mit Räucherlachs <sup>(1,6,g)</sup> , Kräuterquark <sup>(g,i)</sup> & Salatgarnitur	14,40 €
<b>Kartoffelpfanne</b> mit Spiegelei (vegetarisch) <sup>(c)</sup> + Speck <sup>(2,3,8,16,c,i)</sup>	8,90 € + 1,20 €

<b>Ofenkartoffel mit Sauerrahm</b>	<b>8,90 €</b>
mit kleinem gemischtem Salat (vegetarisch) <sup>(g,i)</sup>	
+ Speck <sup>(2,3,8,16,i)</sup>	+ 1,60 €
+ Pilze <sup>(2,3,8,16,c,i)</sup>	+ 1,60 €
+ Marktgemüse	+ 2,90 €
+ Räucherlachs <sup>(1,6,d)</sup> & Kräuterquark <sup>(g,i)</sup>	+ 3,90 €
+ Rinderstreifen	+ 5,90 €
<b>Schweizer Wurstsalat<sup>(8,16,i,j)</sup></b>	<b>10,40 €</b>
mit Brot <sup>(a1-4,f,h,k)</sup>	
+ Bratkartoffeln <sup>(2,3,5,8,15,16,c,i)</sup>	+ 2,90 €
<b>Leberkäs' <sup>(2,3,4,16,i,j)</sup></b>	<b>10,50 €</b>
mit Spiegelei & Bratkartoffeln <sup>(2,3,5,8,15,16,c,i)</sup>	
<b>Marburger Krüstchen</b>	<b>13,40 €</b>
kleines Schnitzel <sup>(a1-4,c)</sup> auf Brot <sup>(a1-4,f,h,k)</sup> , obenauf Speck <sup>(2,3,8,16,c,i)</sup> , Zwiebeln, Pilze, Spiegelei & Salatgarnitur	

## LAUBEN-KLASSIKER

<b>Grobe Metzgerbratwurst</b>	<b>14,90 €</b>
mit Rotkraut, Salzkartoffeln & geschmorten Zwiebeln	
<b>Rinderleber Berliner Art</b>	<b>15,90 €</b>
mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , geschmorten Zwiebeln & geschmorte Apfelinge	
<b>Schweinshaxe <sup>(16)</sup> (ca. 800g)</b>	<b>17,90 €</b>
nach Münchner Art mit Kartoffelknödel <sup>(a1-4,c,g)</sup> & Sauerkraut	
<b>Hausgemachte Rinderroulade (400g)</b>	<b>18,60 €</b>
gefüllt mit Speck <sup>(2,3,8,16)</sup> , Gurken <sup>(11,i,j)</sup> , Zwiebeln, Senf & Gewürzen, dazu Rotkraut & Salzkartoffeln	
<b>Allgäuer Kassspatzen<sup>(a1-4,c,g,1)</sup></b>	<b>11,70 €</b>
mit Röstzwiebeln, an roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln (vegetarisch)	
+ Speck <sup>(a1-4,c,i,2,3,8,16)</sup>	+ 1,80 €
<b>8 Nürnberger Rostbratwürste<sup>(4,16)</sup></b>	<b>12,70 €</b>
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu geschmorte Zwiebeln	

<b>Schweineschnitzel</b> <sup>(a1-4,c,g)</sup>	
-Wiener Art	13,90 €
-Jäger Art	15,90 €
<b>Hähnchenschnitzel</b> <sup>(a1-4,c,g)</sup>	
-Wiener Art	13,90 €
-Jäger Art	15,90 €
<b>Cordon Bleu</b> <sup>(a1-4,c,g,1,3,4,8)</sup>	16,40 €
Schweineschnitzel Wiener Art gefüllt mit Kochschinken und Käse	
Wahlweise mit Bratensoße oder Pilzrahmssoße <sup>(g)</sup>	+ 2,50 €
<b>Zu jedem Schnitzel / Cordon Bleu wahlweise:</b>	
<b>Pommes Frites, Salzkartoffeln</b> <sup>(a1-4)</sup> , <b>Bratkartoffeln</b> <sup>(2,3,5,8,15,16,c,i)</sup> oder <b>Spätzle</b> <sup>(a1-4,c)</sup>	
<b>Wir empfehlen zu jedem Schnitzel / Cordon Bleu einen kleinen gemischten Salat</b> <sup>(11,j)</sup>	3,20 €
<b>Wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing</b>	
<b>Laubenburger</b> 100% frisches Rinderhack <sup>(a1-4,c,f,g,i,j,k)</sup>	13,40 €
mit Pommes Frites	
+ Speckstreifen <sup>(2,3,8,16,i)</sup>	+ 1,20 €
+ Käse <sup>(1,g)</sup>	+ 1,20 €
+ Spiegelei	+ 1,20 €
<b>Hähnchenburger</b> Hähnchenbrustfilet <sup>(a1-4,c,f,g,i,j,k)</sup>	13,40 €
mit Pommes Frites	
+ Speckstreifen <sup>(2,3,8,16,i)</sup>	+ 1,20 €
+ Käse <sup>(1,g)</sup>	+ 1,20 €
+ Spiegelei	+ 1,20 €
<b>Barbecueburger</b> 100% frisches Rinderhack <sup>(a1-4,c,f,g,i,j,k)</sup>	13,40 €
mit Pommes Frites	
- mit Speckstreifen <sup>(2,3,8,16,i)</sup>	+ 1,20 €
- mit Käse <sup>(1,g)</sup>	+ 1,20 €
- mit Spiegelei	+ 1,20 €

## STEAKS

<b>Filetsteak</b> 250g Rohgewicht	<b>23,90 €</b>
<b>Rumpsteak</b> 250g Rohgewicht	<b>19,90 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet</b> 220g Rohgewicht	<b>15,50 €</b>
<b>Alle Steaks wahlweise mit Kräuterbutter<sup>(g)</sup> oder Pilzrahmsoße<sup>(g)</sup></b>	<b>+ 2,50 €</b>
<b>Beilagen wahlweise</b> Pommes Frites, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln <sup>(2,3,5,8,15,16,c,i)</sup> , Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Marktgemüse, Rotkraut, Sauerkraut, geschmorte Zwiebeln, Brotkorb <sup>(a1-4,f,h,k)</sup>	<b>je+ 2,90 €</b>
Beilagensalat <sup>(11,j)</sup> wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing	<b>+ 3,20 €</b>

## HESSISCHE SPEZIALITÄTEN

<b>Handkäs´ mit Musik<sup>(g)</sup></b> mit Brot <sup>(a1-4,f,h,k)</sup> Eingelegter Handkäse mit Zwiebeln <sup>(g)</sup>	<b>7,90 €</b>
<b>Bellschou</b> Kleiner Hackbraten mit Zwiebelsoße & Brot <sup>(a1-4,f,h,k)</sup> - mit Brat- oder Salzkartoffeln	<b>10,90 €</b> <b>+2,90 €</b>
<b>Himmel &amp; Erde</b> Gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , geschmorten Zwiebeln & Äpfeln	<b>14,80 €</b>
<b>Hessisches Schmandschnitzel<sup>(2,3,8,16,a1-4,c,i,j)</sup></b> wahlweise mit Pommes Frites, Salzkartoffeln <sup>(a1-4)</sup> , Bratkartoffeln <sup>(2,3,5,8,15,16,c,i)</sup> oder Spätzle <sup>(a1-4,c)</sup>	<b>15,90 €</b>
<b>Wir empfehlen zum Schmandschnitzel einen kleinen gemischten Salat<sup>(11,j)</sup></b> Wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing	<b>3,20 €</b>
<b>Frankfurter Grüne Soße</b> (vegetarisch) <sup>(c,g)</sup> mit Salzkartoffeln & Ei saisonal	<b>8,90 €</b>

## ZUM SÜSSEN SCHLUSS

**Halbgebackenes Schokotörtchen im Glas**<sup>(a1-4,c,g,h,l)</sup> 4,90 €

**Kaiserschmarrn Wiener Art**<sup>(a1,c,g,l)</sup> 5,50 €  
mit Rosinen, gerösteten Mandeln & Apfelkompott<sup>(3,11)</sup>

**Warmer Apfelstrudel**<sup>(a1-4,c,e,f,g,h,i,l,m)</sup> 5,90 €  
mit Vanillesoße<sup>(g)</sup>

**Täglich wechselndes Kuchenangebot auf Nachfrage**

Unser tägliches Programm der „gutbürgerlichen“ Gerichte flankieren wir mit hessischen Schmankerln aus Großmutter's Rezeptbuch.

Unsere Speisen werden alle frisch zubereitet, denn Qualität ist unser oberstes Gebot.

Sollte es deshalb mal zu kleineren Wartezeiten kommen, bitten wir um Ihr Verständnis.

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant.**

## INFO

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

Wir bieten - auf Wunsch - bei verschiedenen Speisen Vergünstigungen bis zu 2 € an. Sprechen Sie diesbezüglich bitte den Service an.

**Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet:**

a1)Gluten Weizen, (a2)Gluten Roggen, (a3)Gluten Gerste, (a4)Gluten Hafer, (b)Schalen/Krebstiere, (c)Hühnereier, (d)Fische, (e)Erdnüsse, (f)Sojabohnen, (g)Milch/Laktose,(h)kann Spuren von Nüssen enthalten, Mandeln  
h2)Haselnüsse, (h3)Walnüsse, (h4)Cashewnüsse, (h5)Pecannüsse, (h6)Paranüsse, (h7)Pistazien, (h8)Macadamianüsse,  
i)Sellerie, (j)Senf, (k)Sesamsamen, (l)Schwefeloxid/Sulfite, (m)Lupinen, (n)Weichtiere/Mollusken, (1)Farbstoff,  
(2)Konservierungsstoff, (3)Antioxidationsmittel, (4)Geschmacksverstärker, (5)geschwefelt, (6)geschwärzt,  
7)gewachst,(8)mit Phosphat, (9)koffeinhaltig, (10)Chininhaltig, (11)Süßungsmittel, (12)Phenylalinquelle,  
(13)Gentechnisch verändert möglich, (14)Taurin, (15)unter Schutzatmosphäre verpackt, (16)Nitritpökelsalz

## FASSBIERE

Krombacher Pils	0,3l 2,80 €	0,5l 4,40 €
Krombacher Radler	0,3l 2,80 €	0,5l 4,40 €
Krombacher Cola-Bier <sup>(9)</sup>	0,3l 2,80 €	0,5l 4,40 €
Krombacher Weizen		0,5l 4,40 €
Krombacher Weizen-Radler		0,5l 4,40 €
Krombacher Weizen-Banane		0,5l 4,40 €
Krombacher Dunkel naturtrüb	0,3l 2,80 €	0,5l 4,40 €
Krombacher Cola-Bier Dunkel naturtrüb <sup>(9)</sup>	0,3l 2,80 €	0,5l 4,40 €
Krombacher Radler Dunkel naturtrüb	0,3l 2,80 €	0,5l 4,40 €
Krombacher Hell	0,3l 2,80 €	0,5l 4,40 €
Krombacher Kellerbier naturtrüb	0,3l 2,80 €	0,5l 4,40 €

## FLASCHENBIERE

Krombacher Weizen dunkel		0,5l 4,40 €
Krombacher Weizen	-alkoholfrei-	0,5l 4,20 €
Weizen-Radler	-alkoholfrei-	0,5l 4,20 €
Cola-Weizen	-alkoholfrei- <sup>(9)</sup>	0,5l 4,20 €
Krombacher Pils	-alkoholfrei-	0,33l 3,00 €
Radler	-alkoholfrei-	0,5l 4,40 €
Erdinger Kristallweizen		0,5l 4,40 €
Erdinger Urweisse		0,5l 4,40 €

## APFELWEIN

Possmann Apfelwein	0,3l 2,70 €	0,5l 4,20 €
		1,0l 8,00 €
wahlweise gespritzt mit Wasser, Sprite, Fanta, Coca-Cola <sup>(1,3,9)</sup>		2,0l 15,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris Selection	0,25l 2,70 €	0,75l 5,40 €
VIO Mineralwasser (still)	0,25l 2,70 €	0,75l 5,40 €
Coca-Cola <sup>(1,3,9)</sup>	0,3l 2,70 €	0,5l 3,90 €
Coca-Cola LIGHT <sup>(1,3,9,11,12)</sup>	0,3l 2,70 €	0,5l 3,90 €
Coca-Cola ZERO <sup>(1,3,9,11,12)</sup>		0,2l 2,50 €
Fanta Orange	0,3l 2,70 €	0,5l 3,90 €
Sprite	0,3l 2,70 €	0,5l 3,90 €
Spezi <sup>(1,3,9)</sup>	0,3l 2,70 €	0,5l 3,90 €
Lift-Apfelsaftschorle	0,3l 2,70 €	0,5l 3,90 €
Vitamalz <sup>(1)</sup>		0,33l 2,70 €

## Granini Säfte & Nektare

Orange, Kirsche, Ananas<sup>(3)</sup>, Maracuja, Apfel,  
Johannisbeer, Banane<sup>(3)</sup>, Cranberry, Rhabarber

0,2l 2,70 €    0,5l 5,90 €

Säfte & Nektare als Schorle

0,3l 2,90 €    0,5l 4,50 €

## Schweppes

Tonic Water<sup>(10)</sup> | Bitter Lemon<sup>(3,10)</sup>

Ginger B.<sup>(1)</sup> | Russian Wild Berry<sup>(1)</sup> | Ginger Ale<sup>(1)</sup>

0,2l 2,70 €

## Krombacher`s Fassbrause

Rhabarber | Apfel | Holunder | Maracuja | Schw. Johannisbeere

0,33l 3,00 €

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

Maracuja/Minze<sup>(1)</sup>

0,5l 4,90 €

Ingwer/Limette

0,5l 4,90 €

Granatapfel<sup>(1)</sup>/Grenadine

0,5l 4,90 €

Pfirsich/Bergamotte (Eistee)<sup>(1)</sup>

0,5l 4,90 €

Cassis/Gurke<sup>(7)</sup>

0,5l 4,90 €

Brombeere/Minze

0,5l 4,90 €

Himbeere/Minze

0,5l 4,90 €

Melone/Minze<sup>(1)</sup>

0,5l 4,90 €

Limette/Minze

0,5l 4,90 €

Rhabarber/Minze<sup>(1)</sup>

0,5l 4,90 €

## EILLES TEE - TEA DIAMONDS

Assam-Schwarztee, Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminztee, Rooibos Vanille,  
Sonne Asiens, Sommerbeere, Kräutergarten, Kamille

2,40 €

Grog

4,20 €

mit Pott Rum & Schwarztee

Frischer Minztee

2,90 €

Frischer Ingwertee

2,90 €

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee<sup>(9)</sup>

2,30 €

Pott Kaffee<sup>(9)</sup>

3,30 €

Kaffee HAG

2,30 €

Pott Kaffee HAG

3,30 €

Espresso <sup>(9)</sup>	2,10 €
Doppelter Espresso <sup>(9)</sup>	2,90 €
Espresso Macchiato <sup>(9)</sup>	2,30 €
Cappuccino <sup>(9)</sup>	2,70 €
Milchkaffee <sup>(9)</sup>	3,60 €
Latte Macchiato <sup>(9)</sup>	3,60 €
Latte Macchiato flavoured <sup>(9)</sup>	3,90 €
Haselnuss <sup>(1)</sup>   Karamell <sup>(1)</sup>   Vanille <sup>(1)</sup>   Zimt <sup>(1)</sup>   Kokos   Mandel	
Baileys Latte Macchiato <sup>(1,9)</sup>	4,50 €
Heiße Milch mit Honig	2,50 €
Extra Sahne	+0,30 €

## **COCAYA**

<b>sahnig feine Trinkschokolade<sup>(8)</sup></b>	<b>2,70 €</b>
Premium Brown   Premium Dark   Premium White	

## **Captain COCAYA<sup>(8)</sup>**

mit 2cl Captain Morgan <sup>(1)</sup> und Sahne	5,40 €
Premium Brown   Premium Dark   Premium White	

## **VOR, WÄHREND und NACH DEM ESSEN**

### **Hessische Spezialitäten 2cl**

Hessische Kräuterhexe	3,90 €
Marburger Nachtwächter	4,30 €

### **Whiskey 4cl**

Johnnie Walker   Jim Beam	5,50 €
Jack Daniels   Chivas Regal	6,00 €

### **Gin 4cl**

Gordon's London Dry Gin	5,50 €
Hendrick's Gin Blackwood Vintage Dry Gin	7,00 €
Monkey 47	9,00 €



<b>Tequila 2cl</b>			
José Cuervo	silver   gold		3,00 €
<b>Vodka</b>			
Smirnoff	Red	2cl	3,00 €
Stolichnaya		4cl	5,50 €
		2cl	4,10 €
		4cl	7,50 €
<b>Rum 4cl</b>			
Pampero Blanco   Bacardi Carta Blanca			
Havana Club 3 Anejo   Captain Morgan Spiced gold			5,50 €
<b>Weinbrand   Bierbrand   Brandy &amp; Cognac 2cl</b>			
Asbach Uralt   Osborne Veterano			3,20 €
Cardenal Mendoza   Fleur de Bière			4,50 €
<b>Branntwein 2cl</b>			
Steinbeisser Marille   Steinbeisser Haselnuss			3,00 €
Schladerer Williams   Schladerer Obstler			
Schladerer Himbeergeist   Schladerer Mirabelle			3,50 €
<b>Brand 2cl</b>			
Wacholder   Kümmel   Kümmel mit Rum   Fürst Bismarck Korn			3,00 €
<b>Bitter   Kräuterlikör &amp; Likör</b>			
Sambuca Molinari   Ouzo 12		2cl	3,00 €
Fernet Branca		2cl	3,00 €
Jägermeister		2 cl	3,20 €
Amaro Ramazotti		4cl	5,70 €
Baileys Irish Cream   Aperol   Campari   Southern Comfort		4cl	3,50 €
4cl			5,50 €
<b>Aquavit 2cl</b>			
Malteser Aquavit			3,20 €
Linie Aquavit			3,50 €
<b>Calvados 2cl</b>			
Calvados Papidoux			3,40 €
<b>Grappa 2cl</b>			
Grappa Julia			3,00 €
<b>Vermouth 4cl</b>			
Yzaguirre Rojo			3,50 €
<b>Longdrinks</b>	Aufschlag mit alkoholfreien Mixgetränk		+ 2,60 €

## HAHNENSCHWÄNZE

<b>Caipirinha</b> <sup>(7)</sup> Cachaça, Limette, Lime, Rohrzucker	7,20 €
<b>Mojito</b> <sup>(7)</sup> Cachaça, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	7,20 €
<b>Sex on the beach</b> <sup>(1,3,1)</sup> Vodka, Rum, Pêcher Mignon, Grenadine, Maracuja, Ananas, Orange	7,90 €
<b>Tequila Sunrise</b> <sup>(1,1)</sup> weißer Tequila, Orange, Zitrone, Grenadine	7,20 €
<b>Long Island Iced Tea</b> <sup>(7,1,8,9)</sup> weißer Rum, Vodka, Gin, weißer Tequila, Triple Sec, Lemon Squash, Limette, Coca-Cola	8,90 €
<b>Solero</b> <sup>(1,3)</sup> Passoa, Galliano, Maracujasirup, Maracuja, Pfirsich	7,50 €
<b>Pina Colada</b> <sup>(3,9)</sup> Rum weiß, Kokossirup, Sahne, Ananas	7,20 €
<b>Swimming Pool</b> <sup>(1,3,9)</sup> Rum weiß, Curacao blue, Kokossirup, Sahne, Ananas	7,50 €
<b>Cosmopolitan</b> <sup>(1,3,9)</sup> Vodka, Triple Sec, Lime, Cranberrysaft	7,50 €

## ALKOHOLFREIE HAHNENSCHWÄNZE

<b>Hot Rhythm</b> <sup>(1,3)</sup> Grenadine, Zitrone, Lime, Maracuja, Ananas, Orange	5,90 €
<b>Virgin Colada</b> <sup>(3,9)</sup> Kokossirup, Sahne, Ananas	5,90 €
<b>Virgin Swimmingpool</b> <sup>(3,9)</sup> Curacao blue alkoholfrei, Kokossirup, Sahne, Ananas	5,90 €
<b>Ipanema</b> <sup>(1,7)</sup> Limette, Lime, Rohrzucker, Ginger Ale	5,90 €

## SPRITZIGES

<b>Prosecco Spumante Brut Sartori „Erfo“</b> <sup>(1)</sup> , zart und fruchtig, DOC, Treviso, Venedig, Italien	0,1l 4,00 €	0,75l 20,00 €
<b>Prosecco Spumante, Brut Sartori, auf Eis</b> <sup>(1)</sup>	0,2l 5,50 €	
<b>Schloss Rheinberg, Sekt</b> <sup>(1)</sup>		0,75l 20,00 €
<b>Schloss Rheinberg, Sekt</b> <sup>(1)</sup> Piccolo		0,2l 5,00 €
<b>Sekt alkoholfrei</b> <sup>(1)</sup> Piccolo		0,2l 4,50 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>(1,10)</sup> Prosecco, Aperol, Orange Soda		5,20 €
<b>Lauben Spritz</b> <sup>(1,10)</sup> Prosecco, Aperol, Maracujasirup, Minze, Soda		5,20 €

<b>Prima Spritz</b> <sup>(1,1)</sup>	5,20 €
Prosecco, Pimm's No.1, Ginger B. Gurke, Orange	
<b>Hugo</b> <sup>(1)</sup>	5,20 €
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda	
<b>Black Hugo</b> <sup>(1)</sup>	5,20 €
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette Minze, schwarze Johannisbeere	
<b>Hugos kleine Schwester</b> <sup>(1)</sup>	4,70 €
Sekt alkoholfrei, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda	
<b>Lillet Wildberry</b> <sup>(1)</sup>	5,90 €
Lillet, frische Beeren, Russian Wildberry	
<b>Tocco Rosso</b> <sup>(1,1)</sup>	5,20 €
Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze	

## KUPFERSCHLAPPEN

<b>Moskau Schlappen</b> <sup>(7)</sup>	7,20 €
Vodka, Lime, Limette, Gurke, Ginger B.	
<b>Münchner Schlappen</b> <sup>(1,7)</sup>	7,20 €
Gin, Lime, Limette, Ginger B.	
<b>Maracuja Schlappen</b> <sup>(7)</sup>	7,50 €
Vodka, Passoa, Maracujasirup, Limette, Minze, Ginger B.	
<b>Kosmos Schlappen</b> <sup>(7)</sup>	7,20 €
Vodka, Lime, Cranberry, Limette, Ginger B.	
<b>Damen Schlappen</b> <sup>(7)</sup>	7,50 €
Gin, Aperol, Gurke, Orange, Limette, Ginger B.	

## WEISSWEINE

<b>Weissweinschorle mit Pinot Grigio</b> <sup>(5)</sup>	0,2l	3,90 €
<b>Mutmacha Riesling</b> <sup>(5)</sup>	0,2l	4,80 €
halb trocken, saftig, fruchtig, Cusanus, Mosel, Deutschland	0,75l	16,00 €
<b>Blauschiefer Riesling</b> <sup>(5)</sup>	0,2l	4,60 €
trocken, Qba feinherb, Weingut Loersch, Mosel, Deutschland	0,75l	14,00 €
<b>Pinot Grigio</b> <sup>(5)</sup>	0,2l	4,60 €
trocken, leicht, frisch, Corte Vigna, Venetien, Italien	0,75l	14,00 €
<b>Weissburgunder</b> <sup>(5)</sup>	0,2l	4,80 €
trocken, süffig, fruchtig, Andreas Bender, Pfalz, Deutschland	0,75l	16,00 €

**Grauburgunder<sup>(5)</sup>** 0,2l 4,90 € 0,75l 17,00 €  
trocken, saftig, duftig,  
Stefan Winter, Rheinhessen, Deutschland

**Singing Grüner Veltliner<sup>(5)</sup>** 0,2l 4,90 € 0,75l 17,00 €  
trocken, harmonisch,  
Laurenz & Sophie, Kremstal, Österreich

**Sauvignon Blanc Good Hope<sup>(5)</sup>** 0,2l 4,90 € 0,75l 17,00 €  
trocken, wunderbar fruchtig, samtig, weich,  
Danie de Wet, Robertson, Südafrika

**Anura Zee Chardonnay<sup>(5)</sup>** 0,2l 4,90 € €0,75l 17,00 €  
Trocken, fruchtig, aromatisch mit Aromen von exotischen Früchten  
Western Cape, Südafrika

## ROSÉWEINE

**Spätburgunder Rosé<sup>(5)</sup>** 0,2l 6,20 € 0,75l 20,00 €  
halbtrocken, kräftig, gehaltvoll, spritzig frisch, Weingut Alexander Loersch  
Mosel, Deutschland

**Spätburgunder Blanc de Noir<sup>(5)</sup>** 0,2l 5,60 € 0,75l 19,00 €  
Halbtrocken, eigentlich ein Rotwein, Erdbeer- Himbeer- und Sauerkirscharomen  
Weingut Dohlmühle, Rheinhessen, Deutschland

**Es Fangar 2012 Pink-Rosé<sup>(5)</sup>** 0,2l 7,50 € 0,75l 22,00 €  
trocken, Cuvée, kraftvolle Aromen von Kirsche, Himbeere und Erdbeeren, fruchtig.  
BIO zertifiziert, Weingut Es Fangar, Mallorca, Spanien

## ROTWEINE

**Rotweinschorle mit Zweigelt** 0,2l 4,90 €

**„Luis T.“ Zweigelt<sup>(5)</sup>** 0,2l 5,80 € 0,75l 20,00 €  
trocken, leicht, fruchtige Weichsel, Zwetschge und dezenter Pfeffer,  
Weingut Helenentalkellerei, Niederösterreich, Österreich

**Azabache Tinto<sup>(5)</sup>** 0,2l 4,40 € 0,75l 14,00 €  
trocken, mild, saftig, süffig, Tempranillo,  
Rioja, Spanien

**Nero D'Avola IGT<sup>(5)</sup>** 0,2l 4,90 € 0,75l 18,00 €  
trocken, Bouquet von roten Früchten, warm, viel Körper,  
Palmente, Menfi, Sizilien

**Merlot<sup>(5)</sup>** 0,2l 5,10 € 0,75l 18,00 €  
trocken, verführerisch, mild,  
Caliterra, Aconcagua Valley, Chile

<b>Primitivo di Maduria DOC<sup>(5)</sup></b> trocken, Zimt, Nelken, schwarzer Pfeffer und dunkle Waldfrüchte, Apulien, Italien	<b>0,2l 5,40 €</b>	<b>0,75l 19,00 €</b>
<b>Cabernet Sauvignon Classic Beringer<sup>(5)</sup></b> trocken, Cassis und dunkle Waldfrüchte, vollmundig reif, Beringer, Kalifornien, USA	<b>0,2l 5,40 €</b>	<b>0,75l 19,00 €</b>
<b>Red Fire Zinfandel Old Vine IGT<sup>(5)</sup></b> restsüß, lieblich, opulente Brombeere, Cassis, schwarze Kirsche und Schokolade. Ausgebaut im Barrique-Faß. Apulien, Italien	<b>0,2l 6,70 €</b>	<b>0,75l 21,00 €</b>
<b>Anura Syrah Limited Release<sup>(5)</sup></b> trocken, kräftig, Brombeere, Johannisbeere mit Anklängen von Pfirsich, Gewürzen & Sternanis, Paarl, Südafrika	<b>0,2l 9,10 €</b>	<b>0,75l 27,00 €</b>

## WHISKY

### Macallan Amber

<u>Sorte:</u>	Single Malt Whisky, 40,0% Vol.	
<u>Region:</u>	Highlands - Speyside	
<u>Reifung:</u>	Sherry-Fässer, amerikanische und spanische Eiche	
<u>Aromen:</u>	Milde Zitrusnoten, süße Vanille und Getreide. Anschließend Noten von Rosinen, Zimt, Paradiesäpfeln und Zuckerwatte.	
<u>Geschmack:</u>	Grüner Apfel und Limonen verschmelzen mit Zimt. Anschließend Ingwer, gefolgt von fruchtigen Aromen und anhaltenden, subtilen Eichennoten.	
<u>Abgang:</u>	Mild, mit sanften Frucht- und Getreidearomen.	4cl 10,00 €

### Ben Nevis McDonald's

<u>Sorte:</u>	Single Malt Whisky, 46,0% Vol.	
<u>Region:</u>	Highlands	
<u>Reifung:</u>	Größtenteils Sherry-Fässer	
<u>Aroma:</u>	Ein Ben Nevis im Stil der 1880er Jahre, für einen Highland-Whisky ungewöhnlich viel Torfrauch, Zitrusnoten, Würze, Kraft und Intensität	
<u>Geschmack:</u>	Starker, angenehmer Torfrauch, deutliche Eichenwürze, sherrytönig, Edelbitterschokolade, Espresso, intensiv	
<u>Abgang:</u>	Lange, anhaltender Rauch, deutliche Eichenwürze, Espresso	4cl 10,00 €

### Glengoyne Cask Strength Batch No. 004

<u>Sorte:</u>	Single Malt Whisky, 58,8% Vol.	
<u>Region:</u>	Highlands	
<u>Reifung:</u>	Oloroso-Sherry-Fässer aus europäischer und amerikanischer Eiche	
<u>Aroma:</u>	Biscuit, reife Banane, Vanillecreme, etwas Pfeffer	
<u>Geschmack:</u>	Frucht, etwas Sirup, Würze, sehr ausbalanciert und elegant, sowohl pur als auch mit etwas Wasser versetzt	
<u>Abgang:</u>	Sehr langer, sherrytöniger Abgang, mit Wasser versetzt mittellanger Abgang	4cl 10,00 €

## Auchentoshan Three Wood

<u>Sorte:</u>	Single Malt Whisky, dreifach destilliert, 43,0% Vol.	
<u>Region:</u>	Lowlands	
<u>Reifung:</u>	Bourbon-Fässer, Nachreifung in Oloroso-Sherry-Fässern und anschließend in Pedro-Ximenez-Sherry-Fässern	
<u>Aroma:</u>	Dunkle Trockenfrüchte, Rosinen, Zitrusfrüchte	
<u>Geschmack:</u>	Süße Trockenfrüchte, nussig, etwas Zimt und Würze	
<u>Abgang:</u>	Fruchtiges, komplexes und langes Finish	4cl 9,00 €

## Glen Scotia Double Cask

<u>Sorte:</u>	Single Malt Whisky, , 46,0% Vol.	
<u>Region:</u>	Campbeltown	
<u>Reifung:</u>	Bourbon-Fässer, Nachreifung in Pedro-Ximenez-Sherry-Fässern	
<u>Aroma:</u>	Vanille, Karamell, Toffee, Trockenfrüchte, etwas Torfrauch	
<u>Geschmack:</u>	Würze, Süße, Trockenfrüchte, Vanille, Lagerfeuer, maritim	
<u>Abgang:</u>	Fein und mittellang	4cl 8,00 €

## Glen Scotia Victoriana

<u>Sorte:</u>	Single Malt Whisky, 51,5% Vol.	
<u>Region:</u>	Campbeltown	
<u>Reifung:</u>	Bourbon-Fässer, Nachreifung in stark ausgebrannten Eichenfässern	
<u>Aroma:</u>	Kraft, Eleganz, Würze, Eiche, Süße, etwas Torfrauch	
<u>Geschmack:</u>	Süße, Vanille, schöne Fruchtigkeit, Kraft und Eleganz, Würze, etwas Torfrauch, maritim	
<u>Abgang:</u>	Leichte Süße, Schokolade, etwas Torfrauch	4cl 12,50 €

## Kilchoman Machir Bay

<u>Sorte:</u>	Single Malt Whisky, 46,0% Vol.	
<u>Region:</u>	Isle of Islay	
<u>Reifung:</u>	Ex-Bourbon-Fässer und Oloroso-Sherry-Fässer,	
<u>Aromen:</u>	Torfrauch, Zitrusnoten, gekochte Früchte	
<u>Geschmack:</u>	Spuren von Vanille, Tropenfrüchte und intensive Süße	
<u>Abgang:</u>	Lang anhaltend, Aromen von frischem Malz, wieder Torfrauch	4cl 13,00 €

## Laphroaig 10 Jahre

<u>Sorte:</u>	Single Malt Whisky, 40,0% Vol.	
<u>Region:</u>	Isle of Islay	
<u>Reifung:</u>	zehn Jahre in amerikanische Eichenholzfässer, in denen zuvor der Bourbon Whiskey von Maker's Mark reifte.	
<u>Aromen:</u>	Rauchiger Torfgeruch mit Spuren von Seetang, Teer, medizinisch-süßlich	
<u>Geschmack:</u>	Überraschend süß mit Spuren von Salz, Jod, erdiger Torfgeschmack mit dezenter Vanillenote	
<u>Abgang:</u>	Pfeffrig und lang anhaltend	4cl 10,00 €

## **Ardbeg 10 Jahre**

Sorte: Single Malt Whisky, 46,0% Vol.  
Region: Isle of Islay  
Reifung: Bourbon-Fässer  
Aroma: Sehr intensiver Torfrauch, etwas Bacon, dunkle Schokolade, Zitrusnoten, maritim  
Geschmack: Starker Torfnoten, Pfeffer, süßes Toffee, etwas Zimt, Espresso  
Abgang: Lang, intensiv, etwas nussig, Gerstenmalz, Torfrauch 4cl 9,00 €

## **Lagavulin 16 Jahre**

Sorte: Single Malt Whisky, 43,0% Vol.  
Region: Isle of Islay  
Reifung: Bourbon-Fässer  
Aroma: Intensiver Torfrauch, Noten von Jod und Seetang und deutliche Süße  
Geschmack: Trockener Rauch mit sanfter und gleichzeitig kraftvoller Süße, dann Meer- und Salznoten und eine Spur von Holz  
Abgang: Langes und intensives Finish mit Salz und Meeresalgen 4cl 11,00 €

## **Talisker 10 Jahre**

Sorte: Single Malt Whisky, 45,8% Vol.  
Region: Isle of Skye  
Reifung: Bourbon-Fässer  
Aroma: Torfrauch, maritim, Zitrusnoten  
Geschmack: Malz, Torfrauch, intensive pfeffrig-scharfe Note („Chili Catch“)  
Abgang: Wärmend, intensiv, pfeffrig 4cl 10,00 €

## **Blanton's**

Sorte: Kentucky Straight Bourbon, 46.5 % Vol  
Region: Kentucky  
Reifung: Eichenholzfässer  
Aromen: Getrocknete Zitronenschalen mit Karamell und Vanille.  
Geschmack: Voll und weich mit Karamell, Orangen und Nelken.  
Abgang: Mittellang und fein ausbalanciert. 4cl 11,00 €

Restaurant Gartenlaube  
Küche nach alter deutscher Art  
Steinweg 38  
Restaurant 35037 Marburg

[www.gartenlaube-marburg.de](http://www.gartenlaube-marburg.de)  
[info@gartenlaube-marburg.de](mailto:info@gartenlaube-marburg.de)

Telefon 06421 / 617662

Fax 06421 / 617016

**Öffnungszeiten: täglich ab 11.00 Uhr geöffnet**