

## Das Team der Gartenlaube heißt Sie HERZLICH WILLKOMMEN!

Unsere Speisen werden erst zubereitet, nachdem Sie bestellt haben, denn Qualität und Frische ist unser oberstes Gebot. Sollte es deshalb einmal zu kleineren Wartezeiten kommen, bitten wir um Ihre Geduld und Verständnis. 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. Die Deklaration finden Sie am Ende der Karte.

Wir bieten bei verschiedenen Speisen, kleinere Portionen bis zu 2 € günstiger an. Bitte sprechen Sie diesbezüglich unsere Mitarbeiter im Service an.

Änderungen vorbehalten. Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

### SUPPEN

**Kartoffelsuppe**<sup>(g,i,4)</sup> 4,90 €  
mit Speck<sup>(2,3,8,16)</sup> & Brot<sup>(a1-4,f,h,k)</sup>

**Rinderbrühe** 4,90 €  
mit Flädle <sup>(a1-4,c,g,i)</sup>, Gemüsestreifen & Brot<sup>(a1-4,f,h,k)</sup>

### SALATE

Alle Salate wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing

**Bayrischer Backhendlsalat**<sup>(11,a1-4,c,h,j)</sup> 15,80 €  
knusprige panierte Hähnchenbruststreifen an Blattsalat, garniert mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Karotte, Peperoni, Rettich & Kürbiskernen, abgeschmeckt mit Kürbiskernöl

**Krustenbrotsalat** (vegetarisch) 14,70 €  
knusprige Würfel vom Brot<sup>(a1-4,f,h,k)</sup> mit Schafskäse<sup>(g)</sup>, in der Pfanne mit Knoblauch gebraten, auf Blattsalat, Tomaten, Gurken<sup>(11,j)</sup>, Zwiebeln, Peperoni, Rettich & Karotte

**Kleiner gemischter Salat** 3,90 €  
(vegetarisch)<sup>(11,j)</sup>  
Blattsalat, Tomaten, Gurken<sup>(11,j)</sup>, Zwiebeln, Peperoni, Rettich & Karotte

Alle Salate können auf Wunsch auch vegetarisch zubereitet werden.

## BROTZEIT

### Hausgemachte Kartoffelrösti

-mit Räucherlachs<sup>(1,6,g)</sup>, Kräuterquark<sup>(g,i)</sup> & Salatgarnitur

17,80 €

### Kartoffelpfanne

mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und obenauf 3 Spiegeleier (vegetarisch)<sup>(c)</sup>

11,30 €

+ Speck<sup>(2,3,8,16,c,i)</sup>

+ 1,50 €

### Ofenkartoffel mit Sauerrahm

mit kleinem gemischtem Salat (vegetarisch)<sup>(g,i)</sup>

10,30 €

+ Speck<sup>(2,3,8,16,i)</sup>

+ 2,00 €

+ Champignons <sup>(2,3,8,16,c,i)</sup>

+ 2,00 €

+ Marktgemüse

+ 3,80 €

+ Räucherlachs<sup>(1,6,d)</sup> & Kräuterquark<sup>(g,i)</sup>

+ 9,90 €

### Schweizer Wurstsalat<sup>(8,16,i,j)</sup>

mit Brot<sup>(a1-4,f,h,k)</sup>

11,30 €

+ Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Speck <sup>(2,3,5,8,15,16,c,i)</sup>

+ 3,20 €

### Leberkäs' <sup>(2,3,4,16,i,j)</sup>

mit 2 Spiegeleiern & Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Speck <sup>(2,3,5,8,15,16,c,i)</sup>

12,10 €

### Marburger Krüstchen

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, Champignons, Spiegelei & Salatgarnitur

14,10 €

## LAUBEN-KLASSIKER

### Rindergulasch <sup>(i,17)</sup>

traditionell geschmort mit Karotten und Zwiebeln und mit Rotwein verfeinert

dazu Rotkraut und wahlweise Kartoffelknödel<sup>(a1-4,c,g)</sup>, Salzkartoffeln<sup>(a1-4)</sup> oder Spätzle<sup>(a1-4,c)</sup> 17,80 €

### Rinderleber Berliner Art

mit Kartoffelpüree<sup>(g)</sup>, geschmorten Zwiebeln & Apfelfringen

17,10 €

### Schweinshaxe <sup>(16)</sup> (ca. 800g)

nach Münchner Art mit Kartoffelknödel<sup>(a1-4,c,g)</sup>, Bratensoße & Sauerkraut

19,20 €

### Hausgemachte Rinderroulade (400g)

gefüllt mit Speck<sup>(2,3,8,16)</sup>, Gurken<sup>(11,i,j)</sup>, Zwiebeln, Senf & Gewürzen, dazu Rotkraut, Salzkartoffeln und Bratensoße

20,80 €

**Allgäuer Kassspatzen**<sup>(a1-4,c,g,1)</sup> **13,10 €**  
 mit Röstzwiebeln, an roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln (vegetarisch)  
 + Speck<sup>(a1-4,c,i,2,3,8,16)</sup> **+ 2,20 €**

**8 Nürnberger Rostbratwürste** <sup>(4,16)</sup> **13,10 €**  
 mit Sauerkraut und Kartoffelpüree<sup>(g)</sup> dazu geschmorte Zwiebeln

**Schweine- oder Hähnchenschnitzel**<sup>(a1-4,c,g)</sup>  
 - nach Wiener Art **14,90 €**  
 - mit Champignonrahmsauce nach Jäger Art **16,90 €**  
 - mit Schmorzwiebeln **16,90 €**

**Cordon Bleu**<sup>(a1-4,c,g,1,3,4,8)</sup> **17,20 €**  
 Schweineschnitzel nach Wiener Art gefüllt mit Kochschinken und Käse  
 wahlweise mit Bratensoße oder Champignonrahmsauce<sup>(g)</sup> **+ 2,70 €**

**Zu jedem Schnitzel / Cordon Bleu wahlweise:**  
 Pommes Frites, Salzkartoffeln<sup>(a1-4)</sup>, Bratkartoffeln<sup>(2,3,5,8,15,16,c,i)</sup> mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und  
 Speck, oder Spätzle<sup>(a1-4,c)</sup>

**Wir empfehlen zu jedem Schnitzel / Cordon Bleu einen kleinen gemischten Salat**<sup>(11,j)</sup> **3,50 €**  
**Wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing**

**Lauben Burger** 100% frisches Rinderhack 180g <sup>(a1-4,c,f,g,i,j,k)</sup> **13,90 €**  
 mit Pommes Frites  
 + Speckstreifen<sup>(2,3,8,16,i)</sup> **+ 1,30 €**  
 + Käse<sup>(1,g)</sup> **+ 1,30 €**  
 + Spiegelei **+ 1,30 €**

**Hähnchen Burger** Hähnchenbrustfilet 180g <sup>(a1-4,c,f,g,i,j,k)</sup> **13,90 €**  
 mit Pommes Frites  
 + Speckstreifen<sup>(2,3,8,16,i)</sup> **+ 1,30 €**  
 + Käse<sup>(1,g)</sup> **+ 1,30 €**  
 + Spiegelei **+ 1,30 €**

**Barbecue Burger** 100% frisches Rinderhack 180g <sup>(a1-4,c,f,g,i,j,k)</sup> **13,90 €**  
 mit Pommes Frites  
 - mit Speckstreifen<sup>(2,3,8,16,i)</sup> **+ 1,30 €**  
 - mit Käse<sup>(1,g)</sup> **+ 1,30 €**  
 - mit Spiegelei **+ 1,30 €**

**Alle Burger sind als vegetarische Variante mit Kartoffelrösti erhältlich!**

## STEAKS

<b>Filetsteak</b> 250g Rohgewicht	<b>24,90 €</b>
<b>Rumpsteak</b> 250g Rohgewicht	<b>20,90 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet</b> 220g Rohgewicht	<b>16,50 €</b>
<b>Beilagen wahlweise</b> Kräuterbutter <sup>(g)</sup> oder Champignonrahmsauce <sup>(g)</sup>	<b>je+ 2,70 €</b>
Pommes Frites, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln <sup>(2,3,5,8,15,16,c,i)</sup> mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Speck, Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Spätzle Marktgemüse, Rotkraut, Sauerkraut, geschmorte Zwiebeln, Brotkorb <sup>(a1-4,f,h,k)</sup>	<b>je+ 3,20 €</b>
Beilagensalat <sup>(11,i)</sup> wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing	<b>+ 3,50 €</b>

## HESSISCHE SPEZIALITÄTEN

<b>Handkäs´ mit Musik</b> <sup>(a1-4,g,f,h,k)</sup> eingelegter Handkäse in Essig & Öl mit Zwiebeln <sup>(g)</sup> , dazu Brot <sup>(a1-4,f,h,k)</sup>	<b>9,10 €</b>
<b>Himmel &amp; Erde</b> Gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , geschmorten Zwiebeln & Apfelingeln	<b>15,80 €</b>
<b>Hessisches Schmand Schnitzel</b> <sup>(2,3,8,16,a1-4,c,i,j)</sup> überbacken mit Speck-Lauchzwiebel- Schmand wahlweise mit Pommes Frites, Salzkartoffeln <sup>(a1-4)</sup> , Bratkartoffeln <sup>(2,3,5,8,15,16,c,i)</sup> mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Speck, oder Spätzle <sup>(a1-4,c)</sup>	<b>16,90 €</b>
<b>Wir empfehlen zum Schmand Schnitzel einen kleinen gemischten Salat</b> <sup>(11,j)</sup> wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing	<b>3,50 €</b>
<b>Frankfurter Grüne Soße</b> (vegetarisch) <sup>(c,g)</sup> kalte 7-Kräuter-Buttermilch-Quark-Schmandsoße mit Salzkartoffeln & gekochten Eiern <b>saisonal</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Ketchup, Mayonnaise und Senf pro Portion</b>	<b>0,10 €</b>

## ZUM SÜSSEN SCHLUSS

**Halbgebackenes Schokotörtchen**<sup>(a1-4,c,g,h,l,17)</sup> 4,90 €  
warmer halbflüssiger Schokokuchen im Glas mit Rum verfeinert

**Äbbel un Riwwel**<sup>(a1-4,h,3,17)</sup> 4,90 €  
warmer Apfelkompott im Glas mit Calvados verfeinert und süßen Streuseln

**Täglich wechselndes Kuchenangebot, bitte beachten Sie unsere Kuchentheke**

## FASSBIERE

Krombacher Pils	0,3l 3,20 €	0,5l 4,80 €
Krombacher Weizen	0,3l 3,20 €	0,5l 4,80 €
Krombacher Dunkel naturtrüb	0,3l 3,20 €	0,5l 4,80 €
Krombacher Hell	0,3l 3,20 €	0,5l 4,80 €
Krombacher Kellerbier naturtrüb	0,3l 3,20 €	0,5l 4,80 €

**Probieren Sie alle unsere Bierspezialitäten auch im Mix mit Coca-Cola, Sprite, Fanta oder Bananennektar!**

## FLASCHENBIERE

Krombacher Weizen dunkel		0,5l 4,70 €
Erdinger Kristallweizen		0,5l 4,70 €
Erdinger Urweisse		0,5l 4,70 €
Krombacher Weizen	-alkoholfrei-	0,5l 4,50 €
Krombacher Pils	-alkoholfrei-	0,33l 3,20 €
Krombacher Radler	-alkoholfrei-	0,33l 3,20 €
Weizen-Radler	-alkoholfrei-	0,33l 3,20 €

## APFELWEIN

Possmann Apfelwein	0,3l 2,80 €	0,5l 4,40 €
		1,0l 8,20 €
wahlweise gespritzt mit Wasser, Sprite, Fanta, Coca-Cola <sup>(1,3,9)</sup>		2,0l 16,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer Mineralwasser prickelnd	0,25l 2,90 €	0,75l 5,90 €
€		
Vöslauer Mineralwasser ohne	0,25l 2,90 €	0,75l 5,90 €
Coca-Cola <sup>(1,3,9)</sup>	0,3l 2,90 €	0,5l 4,20 €
Coca-Cola LIGHT <sup>(1,3,9,11,12)</sup>	0,3l 2,90 €	0,5l 4,20 €
Coca-Cola ZERO <sup>(1,3,9,11,12)</sup>		0,2l 2,80 €
€		
Fanta Orange	0,3l 2,90 €	0,5l 4,20 €
Sprite	0,3l 2,90 €	0,5l 4,20 €
Spezi <sup>(1,3,9)</sup>	0,3l 2,90 €	0,5l 4,20 €
Lift-Apfelsaftschorle	0,3l 2,90 €	0,5l 4,20 €
Vitamalz <sup>(1)</sup>		0,33l 3,20 €

### Granini Säfte & Nektare

Orange, Kirsche, Ananas <sup>(3)</sup> , Maracuja, Apfel, Johannisbeere, Banane <sup>(3)</sup> , Rhabarber	0,2l 2,80 €	0,5l 6,20 €
---	-------------	-------------

Säfte & Nektare als Schorle	0,3l 2,90 €	0,5l 4,70 €
-----------------------------	-------------	-------------

### 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 2,80 €

### Richard's Sun Iced Tea

Lemon   Peach		0,33l 3,20 €
---------------	--	--------------

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

Maracuja/Minze <sup>(1)</sup>	0,5l	5,40 €
Ingwer/Limette	0,5l	5,40 €
Granatapfel <sup>(1)</sup> /Grenadine	0,5l	5,40 €
Eistee Pfirsich oder Zitrone <sup>(1)</sup>	0,5l	5,40 €
Cassis/Gurke <sup>(7)</sup>	0,5l	5,40 €
Brombeere/ Minze <sup>(1)</sup>	0,5l	5,40 €
Himbeere/ Minze <sup>(1)</sup>	0,5l	5,40 €
Melone/Minze <sup>(1)</sup>	0,5l	5,40 €
Limette/ Minze <sup>(1)</sup>	0,5l	5,40 €
Rhabarber/Minze <sup>(1)</sup>	0,5l	5,40 €

## EILLES TEE - TEA DIAMONDS

Assam-Schwarztee, Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminztee, Rooibos Vanille, Sonne Asiens, Sommerbeere, Kräutergarten, Kamille BIO **2,80 €**

Grog **4,70 €**  
mit Pott Rum 4cl & Assam-Schwarztee

Frischer Minztee **3,40 €**

Frischer Ingwertee **3,40 €**

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee <sup>(9)</sup> **Tasse 2,60 € Pott 3,60 €**

Kaffee HAG **Tasse 2,60 € Pott 3,60 €**

Espresso <sup>(9)</sup> **2,40 €**

Doppelter Espresso <sup>(9)</sup> **3,50 €**

Espresso Macchiato <sup>(9)</sup> **2,80 €**

Cappuccino <sup>(9)</sup> **3,10 €**

Milchkaffee <sup>(9)</sup> **3,80 €**

Latte Macchiato <sup>(9)</sup> **3,80 €**

Latte Macchiato flavoured <sup>(9)</sup> **4,40 €**

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> **4,90 €**

Heiße Milch mit Honig **2,90 €**

Extra Sahne **+0,30 €**

## COCAYA

sahnig feine Trinkschokolade <sup>(8)</sup> **3,00 €**

Premium Brown | Premium Dark | Premium White

## **COCA YA<sup>(S)</sup> mit Schuß**

mit 2cl Botucal Rum Reserva Exclusiva und Sahne **7,20 €**

mit 2cl Havana Rum 3 Jahre und Sahne **6,20 €**

Premium Brown | Premium Dark | Premium White

**VOR, WÄHREND und NACH DEM ESSEN**

## **Edle Brände**

Marburger Nachtwächter **4,50 €**

Fleur de Bière **4,70 €**

## **Prinz Fein-Brennerei Hörbranz**

Alte Marille **2 cl 5,50 € 4cl 9,50 €**

Alte Williams-Christ-Birne

Alte Wald-Himbeere

Alte Haus-Zwetschge

Alte Haselnuss

Alter Bodensee-Apfel

Botucal Rum Reserva Exclusiva **8,20 €**

Grappa Nonino Vuisinär **4,50 €**

Hendrick's Gin Blackwood Vintage Dry Gin **7,20 €**

Monkey 47 **9,20 €**

Gordons London Dry Gin **5,70 €**

Havana Club 3 Anejo **5,70 €**

Fernet Branca **2cl 3,20 €**

Amaro Ramazotti **4cl 3,70 €**

Baileys Irish Cream **4cl 5,70 €**

Calvados Papidoux **3,70 €**

## **Schön kalt**

Malteser Aquavit **3,50 €**

Linie Aquavit **3,70 €**

Kümmel **3,20 €**

Kümmel mit Rum **3,20 €**

Jägermeister **2 cl 3,20 € 4cl 5,70 €**

Smirnoff Vodka **2 cl 3,20 € 4cl 5,70 €**



## HAHNENSCHWÄNZE

<b>Caipirinha</b> <sup>(7)</sup> Cachaça, Limette, Lime, Rohrzucker	7,40 €
<b>Mojito</b> <sup>(7)</sup> Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	7,40 €
<b>Sex on the Beach</b> <sup>(1,3,1)</sup> Vodka, Rum, Pêcher Mignon, Grenadine, Maracuja, Ananas, Orange	8,10 €
<b>Tequila Sunrise</b> <sup>(1,1)</sup> weißer Tequila, Orange, Zitrone, Grenadine	7,40 €
<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	9,10 €
<b>Solero</b> <sup>(1,3)</sup> Passoa, Galliano, Maracujasirup, Maracuja, Pfirsich	7,70 €
<b>Pina Colada</b> <sup>(3,9)</sup> Rum weiß, Kokossirup, Sahne, Ananas	7,40 €
<b>Swimming Pool</b> <sup>(1,3,9)</sup> Rum weiß, Curacao blue, Kokossirup, Sahne, Ananas	7,70 €

## ALKOHOLFREIE HAHNENSCHWÄNZE

<b>Hot Rhythm</b> <sup>(1,3)</sup> Grenadine, Zitrone, Lime, Maracuja, Ananas, Orange	6,10 €
<b>Virgin Colada</b> <sup>(3,9)</sup> Kokossirup, Sahne, Ananas	6,10 €
<b>Virgin Swimmingpool</b> <sup>(3,9)</sup> Curacao blue alkoholfrei, Kokossirup, Sahne, Ananas	6,10 €
<b>Ipanema</b> <sup>(1,7)</sup> Limette, Lime, Rohrzucker, Ginger Ale	6,10 €

## SPRITZIGES

<b>Prosecco Spumante Brut Sartori „Erfo“</b> <sup>(1)</sup> , zart und fruchtig, DOC, Treviso, Venedig, Italien	0,1l 4,20 €	0,75l 21,00 €
<b>Prosecco Spumante, Brut Sartori, auf Eis</b> <sup>(1)</sup>		0,2l 6,20 €
<b>Sekt alkoholfrei</b> <sup>(1)</sup> Piccolo		0,2l 4,50 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>(1,10)</sup> Prosecco, Aperol, Orange Soda		5,40 €
<b>Lauben Spritz</b> <sup>(1,10)</sup> Prosecco, Aperol, Maracujasirup, Minze, Soda		5,40 €

<b>Hugo<sup>(1)</sup></b> Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda	5,40 €
<b>Black Hugo<sup>(1)</sup></b> Prosecco, Holunderblütensirup, Limette Minze, schwarze Johannisbeere	5,40 €
<b>Hugos kleine Schwester<sup>(1)</sup></b> Sekt alkoholfrei, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda	5,40 €
<b>Lillet Wildberry<sup>(1)</sup></b> Lillet, frische Beeren, Russian Wildberry	5,90 €
<b>Ramazotti Rosato Tonic<sup>(1)</sup></b> Ramazotti Rosato, frische Limette, Indian Tonic Water	5,90 €

## KUPFERSCHLAPPEN

<b>Moskau Schlappen<sup>(7)</sup></b> Vodka, Lime, Limette, Gurke, Ginger B.	7,40 €
<b>Münchner Schlappen<sup>(1,7)</sup></b> Gin, Lime, Limette, Ginger B.	7,40 €
<b>Maracuja Schlappen<sup>(7)</sup></b> Vodka, Passoa, Maracujasirup, Limette, Minze, Ginger B.	7,40 €

## WEISSWEINE

<b>Weißwein Schorle mit Pinot Grigio<sup>(5)</sup></b>	0,2l	4,30 €
<b>Mutmacha Riesling<sup>(5)</sup></b> halbtrocken, saftig, fruchtig, Cusanus, Mosel, Deutschland	0,2l 0,75l	5,20 € 17,00 €
<b>Blauschiefer Riesling<sup>(5)</sup></b> trocken, Qba feinherb, Weingut Loersch, Mosel, Deutschland	0,2l 0,75l	4,90 € 16,50 €
<b>Pinot Grigio<sup>(5)</sup></b> trocken, leicht, frisch, Corte Vigna, Venetien, Italien	0,2l 0,75l	4,90 € 16,50 €
<b>Weiß Burgunder<sup>(5)</sup></b> trocken, süffig, fruchtig, Andreas Bender, Pfalz, Deutschland	0,2l 0,75l	5,20 € 17,00 €
<b>Grauburgunder<sup>(5)</sup></b> trocken, saftig, duftig, Stefan Winter, Rheinhessen, Deutschland	0,2l 0,75l	5,30 € 17,50 €

<b>Singing Grüner Veltliner<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,30 €</b>
trocken, harmonisch, Laurenz & Sophie, Krems Tal, Österreich	<b>0,75l</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Sauvignon Blanc Good Hope<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,30 €</b>
trocken, wunderbar fruchtig, samtig, weich, Danie de Wet, Robertson, Südafrika	<b>0,75l</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Anura Zee Chardonnay<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,30 €</b>
Trocken, fruchtig, aromatisch mit Aromen von exotischen Früchten Western Cape, Südafrika	<b>0,75l</b>	<b>17,50 €</b>

## ROSÉWEINE

<b>Spätburgunder Rosé<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>6,40 €</b>
halbtrocken, kräftig, gehaltvoll, spritzig frisch, Weingut Alexander Loersch Mosel, Deutschland	<b>0,75l</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Spätburgunder Blanc de Noir Wolke 7 Tattoo-Edition QBA<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>6,40 €</b>
Weiß von Rot, fruchtig mit Zitrusfrüchten und Aromen von roten Erdbeeren und Himbeeren Weingut Wolke 7, Baden, Deutschland	<b>0,75l</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Es Fangar 2012 Pink-Rosé<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>7,90 €</b>
trocken, Cuvée, kraftvolle Aromen von Kirsche, Himbeere und Erdbeeren fruchtig, BIO zertifiziert, Weingut Es Fangar, Mallorca, Spanien	<b>0,75l</b>	<b>27,00 €</b>

## ROTWEINE

<b>Rotweinschorle mit Zweigelt</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,10 €</b>
<b>„Luis T.“ Zweigelt<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>
trocken, leicht, fruchtige Weichsel, Zwetschge und dezenter Pfeffer, Weingut Helenentalkellerei, Niederösterreich, Österreich	<b>0,75l</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Azabache Tutante Tinto Tempranillo Rioja<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>4,80 €</b>
trocken, mild, saftig, süffig, Rioja, Spanien	<b>0,75l</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Terre di Montelusa Nero D'Avola</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,00 €</b>
trocken, satte Farbe, üppige Nase nach Kirschen, konzentrierte Frucht- und Gewürznoten Sizilien	<b>0,75l</b>	<b>17,00 €</b>

<b>Caliterra Reserva Merlot<sup>(5)</sup></b> trocken, verführerisch, mild, Caliterra, Aconcagua Valley, Chile	<b>0,2l</b> 5,50 € <b>0,75l</b> 18,50 €
<b>Primitivo di Maduria DOC<sup>(5)</sup></b> trocken, Zimt, Nelken, schwarzer Pfeffer und dunkle Waldfrüchte, Apulien, Italien	<b>0,2l</b> 5,90 € <b>0,75l</b> 20,00 €
<b>„1838“ Rotwein Cuvée Creation QbA</b> Merlot, Lagrein, Cabernet Sauvignon, Dornfelder trocken, Aromen von Kirschen, Brombeeren, Cassis, Himbeere, Kakao, Vanille, Toast, Kaffee, Paprika, Pfeffer, Nelken, Veilchen und Pfingstrosen. Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Duttweiler, Pfalz Deutschland	<b>0,2l</b> 6,70 € <b>0,75l</b> 23,00 €
<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</b> 6,90 € <b>0,75l</b> 23,50 €
<b>Anura Syrah Limited Release<sup>(5)</sup></b> trocken, kräftig, Brombeere, Johannisbeere mit Anklängen von Pfirsich, Gewürzen & Sternanis, Paarl, Südafrika	<b>0,75l</b> 31,00 €

## 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**

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

## **Auchentoshan Three Wood**

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

## **Glen Scotia Double Cask**

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

## **Glen Scotia Victoriana**

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

## **Kilchoman Machir Bay**

Sorte: Single Malt Whisky, 46,0% Vol.  
Region: Isle of Islay  
Reifung: Ex-Bourbon-Fässer und Oloroso-Sherry-Fässer,  
Aromen: Torfrauch, Zitrusnoten, gekochte Früchte  
Geschmack: Spuren von Vanille, Tropenfrüchte und intensive Süße

Abgang: Lang anhaltend, Aromen von frischem Malz, wieder Torfrauch 4cl 13,00 €

## Laphroaig 10 Jahre

Sorte: Single Malt Whisky, 40,0% Vol.

Region: Isle of Islay

Reifung: zehn Jahre in amerikanische Eichenholzfässer, in denen zuvor der Bourbon Whiskey von Maker's Mark reifte.

Aromen: Rauchiger Torfgeruch mit Spuren von Seetang, Teer, medizinisch-süßlich

Geschmack: Überraschend süß mit Spuren von Salz, Jod, erdiger Torfgeschmack mit dezenter Vanillenote

Abgang: 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 €

## DEKLARATION

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)Phenylalanin-Quelle,  
(13)Gentechnisch verändert möglich, (14)Taurin, (15)unter Schutzatmosphäre verpackt, (16)Nitritpökelsalz, (17)  
Alkohol

Restaurant Gartenlaube  
Küche nach alter deutscher Art  
Steinweg 38  
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, Küche ab 11.30 Uhr**

