

# 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.

Bitte haben Sie Verständnis, dass für die Umbestellung festgelegter Beilagen pro Gericht 1,50 € Servicepauschale angerechnet wird.

Änderungen vorbehalten. Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

## SUPPEN

**Kartoffelsuppe**<sup>(g,i,4)</sup> **5,20 €**  
mit Speck<sup>(2,3,8,16)</sup> & Brot<sup>(a1-4,f,h,k)</sup>

**Rinderbrühe** **5,20 €**  
mit Flädle <sup>(a1-4,c,g,i)</sup>, Gemüwestreifen & 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> **16,10 €**  
knusprige panierte Hähnchenbruststreifen an Blattsalat, garniert mit Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln, Karotte, Peperoni, Rettich & Kürbiskernen, abgeschmeckt mit Kürbiskernöl

**Krustenbrotsalat** (vegetarisch) **15,10 €**  
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, Salatgurken, Zwiebeln, Peperoni, Rettich & Karotte

**Kleiner gemischter Salat** **4,10 €**  
(vegetarisch)<sup>(11,i)</sup>  
Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, 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>

11,90 €

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

+ 2,20 €

### Ofenkartoffel mit Sauerrahm

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

11,10 €

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

+ 2,20 €

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

+ 2,20 €

+ Marktgemüse

+ 4,10 €

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

+ 9,90 €

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

11,90 €

mit Brot<sup>(a1-4,f,h,k)</sup> und Gewürzgurke<sup>(11,j)</sup>

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

+ 3,30 €

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

12,70 €

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

### Marburger Krüstchen

14,90 €

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

## 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 oder Spätzle<sup>(a1-4,c)</sup>

18,80 €

### Rinderleber Berliner Art

17,50 €

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

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

20,10 €

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

### Hausgemachte Rinderroulade (400g)

21,10 €

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

**Allgäuer Kassspatzen**<sup>(a1-4,c,g,1)</sup> **13,60 €**  
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> **13,70 €**  
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 Champignonrahmsouße nach Jäger Art **16,90 €**  
- mit Schmorzwiebeln **16,90 €**

**Cordon Bleu**<sup>(a1-4,c,g,1,3,4,8)</sup> **17,90 €**  
Schweineschnitzel nach Wiener Art gefüllt mit Kochschinken und Käse  
wahlweise mit Bratensoße oder Champignonrahmsouße<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> **4,10 €**  
**Wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing**

**Lauben Burger**<sup>(a1-4,c,f,g,i,j,k)</sup> **13,90 €**  
100% Rinderhack 180g, hausgemachte Burger Soße mit Peperoni, Salatgarnitur, Tomaten, Salatgurken, rote Zwiebeln dazu Pommes Frites  
+ Speckstreifen<sup>(2,3,8,16,i)</sup> **+ 1,50 €**  
+ Käse<sup>(1,g)</sup> **+ 1,50 €**  
+ Spiegelei **+ 1,50 €**

**Hähnchen Burger** <sup>(a1-4,c,f,g,i,j,k)</sup> **13,90 €**  
Hähnchenbrustfilet 180g hausgemachte Burger Soße mit Peperoni, Salatgarnitur, Tomaten, Salatgurken, rote Zwiebeln dazu Pommes Frites  
+ Speckstreifen<sup>(2,3,8,16,i)</sup> **+ 1,50 €**  
+ Käse<sup>(1,g)</sup> **+ 1,50 €**  
+ Spiegelei **+ 1,50 €**

**Barbecue Burger** <sup>(a1-4,c,f,g,i,j,k)</sup> **13,90 €**  
100% frisches Rinderhack 180g, hausgemachte Barbecue Soße mit Peperoni, Salatgarnitur, Tomaten, Salatgurken, rote Zwiebeln dazu Pommes Frites mit Pommes Frites  
- mit Speckstreifen<sup>(2,3,8,16,i)</sup> **+ 1,50 €**  
- mit Käse<sup>(1,g)</sup> **+ 1,50 €**  
- mit Spiegelei **+ 1,50 €**

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

## STEAKS

<b>Filetsteak</b> 250g Rohgewicht	<b>26,90 €</b>
<b>Rumpsteak</b> 250g Rohgewicht	<b>22,90 €</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+ 2,90 €</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+ 3,40 €</b>
Beilagensalat <sup>(11,i)</sup> wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing	<b>+ 4,10 €</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> und Gewürzgurke <sup>(11,i)</sup> dazu Brot <sup>(a1-4,f,h,k)</sup>	<b>9,70 €</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>4,10 €</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>10,20 €</b>
<b>Ketchup, Mayonnaise und Senf pro Portion</b>	<b>0,20 €</b>

## ZUM SÜSSEN SCHLUSS

**Warmer Schokokuchen**<sup>(a1-4,c,g,h,l,17)</sup> **4,90 €**  
warmer Schokokuchen mit Sahne und Fruchtdekorativ

**Quarktraum mit Fruchtspiegel**<sup>(g)</sup> **4,90 €**  
Beeren-Fruchtquark verfeinert mit Schmand und Sahne

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

## FASSBIERE

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

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

## FLASCHENBIERE

Krombacher Radler	<b>0,33l</b>	<b>3,20 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,80 €</b>
Krombacher Weizen dunkel			<b>0,5l</b>	<b>4,80 €</b>
Erdinger Kristallweizen			<b>0,5l</b>	<b>4,80 €</b>
Erdinger Urweisse			<b>0,5l</b>	<b>4,80 €</b>

Krombacher Weizen	-alkoholfrei-		<b>0,5l</b>	<b>4,80 €</b>
Krombacher Pils	-alkoholfrei-		<b>0,33l</b>	<b>3,20 €</b>
Krombacher Radler	-alkoholfrei-		<b>0,33l</b>	<b>3,20 €</b>
Weizen-Radler	-alkoholfrei-		<b>0,33l</b>	<b>3,20 €</b>

## APFELWEIN

Possmann Apfelwein **0,3l 2,90 €** **0,5l 4,50 €**  
wahlweise gespritzt mit Wasser, Sprite, Fanta, Coca-Cola <sup>(1,3,9)</sup>

## 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 2,90 €	0,5l 6,30 €
---	-------------	-------------

Säfte & Nektare als Schorle	0,3l 3,10 €	0,5l 4,90 €
-----------------------------	-------------	-------------

### 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 2,90 €
--	--	-------------

### Richard's Sun Iced Tea

Lemon   Peach		0,33l 3,40 €
---------------	--	--------------

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

Maracuja/Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 5,70 €
Ingwer/Limette	0,5l 5,70 €
Granatapfel <sup>(1)</sup> /Grenadine	0,5l 5,70 €
Eistee Pfirsich oder Zitrone <sup>(1)</sup>	0,5l 5,70 €
Cassis/Gurke <sup>(7)</sup>	0,5l 5,70 €
Brombeere/ Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 5,70 €
Himbeere/ Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 5,70 €
Melone/Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 5,70 €
Limette/ Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 5,70 €
Rhabarber/Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 5,70 €

## EILLES TEE - TEA DIAMONDS

Assam-Schwarztee, Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminztee, Rooibos Vanille, 2,90 €  
Sonne Asiens, Sommerbeere, Kräutergarten, Kamille BIO

Grog 4,80 €  
mit Pott Rum 4cl & Assam-Schwarztee

Frischer Minztee 3,50 €

Frischer Ingwertee 3,50 €

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee<sup>(9)</sup> Tasse 2,70 € Pott 3,70 €  
Kaffee HAG Tasse 2,70 € Pott 3,70 €

Espresso<sup>(9)</sup> 2,50 €

Doppelter Espresso<sup>(9)</sup> 3,70 €

Espresso Macchiato<sup>(9)</sup> 2,90 €

Cappuccino<sup>(9)</sup> 3,20 €

Milchkaffee<sup>(9)</sup> 3,90 €

Latte Macchiato<sup>(9)</sup> 3,90 €

Latte Macchiato flavoured<sup>(9)</sup> 4,70 €

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> 5,10 €

Heiße Milch mit Honig 3,10 €

Extra Sahne +0,30 €

## COCAYA

sahnig feine Trinkschokolade<sup>(8)</sup> 3,20 €

Premium Brown | Premium Dark | Premium White

## COCAYA<sup>(8)</sup> mit Schuß

mit 2cl Botucal Rum Reserva Exclusiva und Sahne 7,50 €

mit 2cl Havana Rum 3 Jahre und Sahne 6,30 €

Premium Brown | Premium Dark | Premium White

## VOR, WÄHREND und NACH DEM ESSEN

### Edle Brände

Marburger Nachtwächter	2cl	4,50 €
Fleur de Bière	2cl	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	4cl	8,20 €
Grappa Nonino Vuisinär	2cl	4,50 €
Hendrick´s Gin Blackwood Vintage Dry Gin	4cl	7,20 €
Monkey 47	4cl	9,20 €
Gordons London Dry Gin	4cl	5,70 €
Havana Club 3 Anejo	4cl	5,70 €
Fernet Branca	2cl	3,20 €
Amaro Ramazotti	4cl	3,70 €
Baileys Irish Cream	4cl	5,70 €
Calvados Papidoux	2cl	3,70 €

### Schön kalt

Malteser Aquavit	2cl	3,50 €		
Linie Aquavit	2cl	3,70 €		
Kümmel	2cl	3,20 €		
Kümmel mit Rum	2cl	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	6,50 €
<b>Virgin Colada</b> <sup>(3,9)</sup> Kokossirup, Sahne, Ananas	6,50 €
<b>Virgin Swimmingpool</b> <sup>(3,9)</sup> Curacao blue alkoholfrei, Kokossirup, Sahne, Ananas	6,50 €
<b>Ipanema</b> <sup>(1,7)</sup> Limette, Lime, Rohrzucker, Ginger Ale	6,50 €

## SPRITZIGES

<b>Prosecco Spumante</b> Brut Sartori „Erfö“ <sup>(1)</sup> , zart und fruchtig, DOC, Treviso, Venedig, Italien	0,1l	4,50 €	0,75l	31,00 €
<b>Prosecco Spumante</b> , Brut Sartori, auf Eis <sup>(1)</sup>			0,2l	6,50 €
<b>Sekt alkoholfrei</b> <sup>(1)</sup> Piccolo			0,2l	4,50 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>(1,10)</sup> Prosecco, Aperol, Orange Soda				5,90 €
<b>Lauben Spritz</b> <sup>(1,10)</sup> Prosecco, Aperol, Maracujasirup, Minze, Soda				5,90 €
<b>Hugo</b> <sup>(1)</sup> Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda				5,90 €
<b>Black Hugo</b> <sup>(1)</sup> Prosecco, Holunderblütensirup, Limette Minze, schwarze Johannisbeere				5,90 €

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

## KUPFERSCHLAPPEN

<b>Moskau Schlappen<sup>(7)</sup></b>	<b>8,20 €</b>
Vodka, Lime, Limette, Gurke, Ginger B.	
<b>Münchner Schlappen<sup>(1,7)</sup></b>	<b>8,20 €</b>
Gin, Lime, Limette, Ginger B.	
<b>Maracuja Schlappen<sup>(7)</sup></b>	<b>8,20 €</b>
Vodka, Passoa, Maracujasirup, Limette, Minze, Ginger B.	

## WEISSWEINE

<b>Weißwein Schorle mit Pinot Grigio<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,30 €</b>
<b>Mutmacha Riesling<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>
halbtrocken, saftig, fruchtig, Cusanus, Mosel, Deutschland	<b>0,75l</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Blauschiefer Riesling<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>6,50 €</b>
trocken, Qba feinherb, Weingut Loersch, Mosel, Deutschland	<b>0,75l</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Pinot Grigio<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>4,90 €</b>
trocken, leicht, frisch, Corte Vigna, Venetien, Italien	<b>0,75l</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Weiß Burgunder<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,50 €</b>
trocken, süffig, fruchtig, Andreas Bender, Pfalz, Deutschland	<b>0,75l</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Grauburgunder<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>6,50 €</b>
trocken, saftig, duftig, Stefan Winter, Rheinhessen, Deutschland	<b>0,75l</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Singing Grüner Veltliner<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>6,30 €</b>
trocken, harmonisch, Laurenz & Sophie, Krems Tal, Österreich	<b>0,75l</b>	<b>18,50 €</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>

**SAISONAL**

<b>Spätburgunder Blanc de Noir Wolke 7 Tattoo-Edition QBA<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>6,50 €</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>0,75l</b>	<b>29,00 €</b>
trocken, Cuvée, kraftvolle Aromen von Kirsche, Himbeere und Erdbeeren fruchtig, BIO zertifiziert, Weingut Es Fangar, Mallorca, Spanien		

## ROTWEINE

<b>„Luis T.“ Zweigelt<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>6,90 €</b>
trocken, leicht, fruchtige Weichsel , Zwetschge und dezenter Pfeffer, Weingut Helenentalkellerei, Niederösterreich, Österreich	<b>0,75l</b>	<b>23,00 €</b>

<b>Azabache Tutante Tinto Tempranillo Rioja<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,10 €</b>
trocken, mild, saftig, süffig, Rioja, Spanien	<b>0,75l</b>	<b>18,00 €</b>

<b>Terre di Montelusa Nero D'Avola<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,70 €</b>
trocken, satte Farbe, üppige Nase nach Kirschen, konzentrierte Frucht- und Gewürznoten Sizilien	<b>0,75l</b>	<b>20,00 €</b>

<b>Caliterra Reserva Merlot<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,50 €</b>
trocken, verführerisch, mild, Caliterra, Aconcagua Valley, Chile	<b>0,75l</b>	<b>18,50 €</b>

**Primitivo di Maduria DOC<sup>(5)</sup>** 0,2l 6,90 €  
 trocken, Zimt, Nelken, schwarzer Pfeffer und dunkle Waldfrüchte,  
 Apulien, Italien 0,75l 23,00 €

**„1838“ Rotwein Cuvée Creation QbA** 0,2l 6,70 €  
 Merlot, Lagrein, Cabernet Sauvignon, Dornfelder 0,75l 23,00 €  
 trocken, Aromen von Kirschen, Brombeeren, Cassis, Himbeere, Kakao, Vanille, Toast, Kaffee,  
 Paprika, Pfeffer, Nelken, Veilchen und Pfingstrosen.  
 Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Duttweiler, Pfalz Deutschland

**Red Fire Zinfandel Old Vine IGT<sup>(5)</sup>** 0,75l 29,50 €  
 restsüß, lieblich, opulente Brombeere, Cassis, schwarze Kirsche und  
 Schokolade. Ausgebaut im Barrique-Fass. Apulien, Italien

**Anura Syrah Limited Release<sup>(5)</sup>** 0,75l 35,00 €  
 trocken, kräftig, Brombeere, Johannisbeere mit Anklängen von Pfirsich,  
 Gewürzen & Sternanis, Paarl, Südafrika

## WHISKY

### Macallan Double Cask 12 Jahre

Sorte: Single Malt Whisky, 40,0% Vol.  
Region: Highlands - Speyside  
Reifung: Sherry-Fässer, amerikanische und europäische Eiche  
Aromen: Cremige Noten von Butterscotch, Toffee und gekochten Äpfeln. Dazu kandierte  
 Orangen, Vanille und Eichentöne.  
Geschmack: Weich und samtig auf der Zunge. Honigsüße, Karamell und Rosinen. Dann  
 würziges Eichenholz und etwas Zitrus.  
Abgang: Langanhaltend und wärmend mit süßem Eichenholz.  
 Leicht trocken. 4cl 14,00 €

### Ben Nevis McDonald's

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

## **Glengoyne Cask Strength Batch No. 8**

<u>Sorte:</u>	Single Malt Whisky, 59,2% Vol.	
<u>Region:</u>	Highlands	
<u>Reifung:</u>	Mix aus 29% First Fill Sherryfässern, 16 % First Fill Ex-Bourbonfässern und 55 % Refill Fässern. Dieser Whisky wird nicht gefärbt und seine Farbgebung wurde nur durch Eiche und viel Zeit erreicht.	
<u>Aroma:</u>	Ein Zusammenspiel von Vanille, Honig sowie Erdbeeren und Biscuit. Gefolgt von einer würzigen Pfeffrigkeit und milder Eiche.	
<u>Geschmack:</u>	Stark und dennoch ausgeglichen auf der Zunge. Süße Hagebuttensirup und brauner Zucker geht in eine trockene Würzigkeit über.	
<u>Abgang:</u>	Sehr lang und süß. Zum Ende leicht trocken	4cl 12,00 €

## **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

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

## Lagavulin 16 Jahre

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

## Talisker 10 Jahre

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

## Blanton´s

<u>Sorte:</u>	Kentucky Straight Bourbon, 46.5 % Vol.	
<u>Region:</u>	Kentucky	
<u>Reifung:</u>	Eichenholzfässer	
<u>Aromen:</u>	Getrocknete Zitronenschalen mit Karamell und Vanille.	
<u>Geschmack:</u>	Voll und weich mit Karamell, Orangen und Nelken.	
<u>Abgang:</u>	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**