

# Das Team der Gartenlaube heißt Sie HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir freuen uns Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen!

Vorab haben wir ein paar Informationen für Sie zusammengestellt:

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.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt ist eine Kreuzkontamination während des Produktionsvorganges nicht zu 100% auszuschließen. Es ist uns daher nicht möglich eine vollständige Garantie über die Abwesenheit möglicher weiterer Allergene zu geben. 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> **5,50 €**  
mit Speck<sup>(2,3,8,16)</sup> & Brot<sup>(a1-4,f,h,k)</sup>

**Rinderbrühe** **5,50 €**  
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> **17,10 €**  
knusprige panierte Hähnchenbruststreifen an Blattsalat, garniert mit Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln, Karotte, Peperoni, Rettich & Kürbiskernen, abgeschmeckt mit Kürbiskernöl

**Krustenbrotsalat** (vegetarisch) **16,10 €**  
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** 4,50 €  
(vegetarisch)<sup>(11,j)</sup>  
Blat Salat, Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln, Peperoni, Rettich & Karotte

Alle Salate können auf Wunsch auch vegetarisch zubereitet werden.

## KALT-WARME GERICHTE

**Hausgemachte Kartoffelrösti** 18,80 €  
-mit Räucherlachs<sup>(1,6,g)</sup>, Kräuterquark<sup>(g,i)</sup> & kleinem gemischtem Salat (vegetarisch)<sup>(11,j)</sup>

**Ofenkartoffel mit Sauerrahm** 12,10 €  
mit kleinem gemischtem Salat (vegetarisch)<sup>(g,i)</sup>

+ Speck<sup>(2,3,8,16,i)</sup> + 2,70 €

+ Champignons <sup>(2,3,8,16,c,i)</sup> + 2,70 €

+ Marktgemüse + 4,50 €

+ Räucherlachs<sup>(1,6,d)</sup> & Kräuterquark<sup>(g,i)</sup> + 9,90 €

**Schweizer Wurstsalat**<sup>(8,16,i,j)</sup> 12,90 €

mit Brot<sup>(a1-4,f,h,k)</sup> und Gewürzgurke<sup>(11,j)</sup> & kleinem gemischtem Salat (vegetarisch)<sup>(11,j)</sup>  
+ Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Speck <sup>(2,3,5,8,15,16,c,i)</sup> + 3,90 €

**Leberkäs'** <sup>(2,3,4,16,i,j)</sup> 13,70 €  
mit 2 Spiegeleiern & Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Speck <sup>(2,3,5,8,15,16,c,i)</sup>

**Marburger Krüstchen** 15,90 €  
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 & kleinem gemischtem Salat (vegetarisch)<sup>(11,j)</sup>

## LAUBEN-KLASSIKER

**Rindergulasch** <sup>(i,17)</sup> 19,80 €  
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>

**Rinderleber Berliner Art** 18,50 €  
mit Kartoffelstampf<sup>(g)</sup>, geschmorten Zwiebeln & Apfelingen

**Schweinschaxe** <sup>(16)</sup> (ca. 800g) 21,10 €  
nach Münchner Art mit Kartoffelknödel<sup>(a1-4,c,g)</sup>, Bratensoße & Sauerkraut

<b>8 Nürnberger Rostbratwürste</b> <sup>(4,16)</sup> mit Sauerkraut und Kartoffelstampf <sup>(g)</sup> dazu geschmorte Zwiebeln	<b>14,70 €</b>
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> (400g) Traditionell gefüllt mit Speck <sup>(2,3,8,16)</sup> , Gewürzgurken <sup>(11,i,j)</sup> , Zwiebeln, Senf, dazu Rotkraut und Salzkartoffeln	<b>22,10 €</b>
<b>Allgäuer Kassspatzen</b> <sup>(a1-4,c,g,1)</sup> mit Röstzwiebeln, an roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln (vegetarisch)	<b>14,60 €</b>
<b>Schweine- oder Hähnchenschnitzel</b> <sup>(a1-4,c,g)</sup>	
- nach Wiener Art	<b>15,90 €</b>
- mit Champignonrahmsauce nach Jäger Art	<b>17,90 €</b>
- mit Schmorzwiebeln	<b>17,90 €</b>
<b>Cordon Bleu</b> <sup>(a1-4,c,g,1,3,4,8)</sup> Schweineschnitzel nach Wiener Art gefüllt mit Kochschinken und Käse wahlweise mit Bratensoße oder Champignonrahmsauce <sup>(g)</sup>	<b>18,90 €</b> <b>+ 3,20 €</b>
<b>Zu jedem Schnitzel / Cordon Bleu wahlweise:</b> 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>Lauben Burger</b> <sup>(a1-4,c,f,g,i,j,k)</sup> 100% Rinderhack 180g, hausgemachte Burger Soße mit Peperoni, Salatblatt, Tomaten, Salatgurken, rote Zwiebeln dazu Pommes Frites	<b>14,90 €</b>
+ Speckstreifen <sup>(2,3,8,16,i)</sup>	<b>+ 1,50 €</b>
+ Käse <sup>(1,g)</sup>	<b>+ 1,50 €</b>
+ Spiegelei	<b>+ 1,50 €</b>
<b>Hähnchen Burger</b> <sup>(a1-4,c,f,g,i,j,k)</sup> Hähnchenbrustfilet 180g, hausgemachte Burger Soße mit Peperoni, Salatblatt, Tomaten, Salatgurken, rote Zwiebeln dazu Pommes Frites	<b>14,90 €</b>
+ Speckstreifen <sup>(2,3,8,16,i)</sup>	<b>+ 1,50 €</b>
+ Käse <sup>(1,g)</sup>	<b>+ 1,50 €</b>
+ Spiegelei	<b>+ 1,50 €</b>
<b>Barbecue Burger</b> <sup>(a1-4,c,f,g,i,j,k)</sup> 100% frisches Rinderhack 180g, hausgemachte Barbecue Soße mit Peperoni, Salatblatt, Tomaten, Salatgurken, rote Zwiebeln dazu Pommes Frites mit Pommes Frites	<b>14,90 €</b>
- mit Speckstreifen <sup>(2,3,8,16,i)</sup>	<b>+ 1,50 €</b>
- mit Käse <sup>(1,g)</sup>	<b>+ 1,50 €</b>
- mit Spiegelei	<b>+ 1,50 €</b>

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

## STEAKS

<b>Filetsteak</b> 250g Rohgewicht	<b>31,90 €</b>
<b>Rumpsteak</b> 250g Rohgewicht	<b>27,90 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet</b> 220g Rohgewicht	<b>19,50 €</b>
<b>Beilagen wahlweise</b> Kräuterbutter <sup>(g)</sup> oder Champignonrahmsauce <sup>(g)</sup>	<b>je+ 3,20 €</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+ 3,90 €</b>
Kleiner gemischter Salat <sup>(11,j)</sup> wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing	<b>+ 4,50 €</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> und Gewürzgurke <sup>(11,j)</sup> dazu Brot <sup>(a1-4,f,h,k)</sup>	<b>10,70 €</b>
<b>Himmel &amp; Erde</b> Gebratene Blutwurst mit Kartoffelstampf <sup>(g)</sup> , geschmorten Zwiebeln & Apfelingeln	<b>16,80 €</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>17,90 €</b>
<b>Wir empfehlen zum Schmand Schnitzel einen kleinen gemischten Salat</b> <sup>(11,j)</sup> wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing	<b>4,50 €</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>11,20 €</b>
<b>Ketchup, Mayonnaise und Senf pro Portion</b>	<b>0,20 €</b>

## ZUM SÜSSEN SCHLUSS

**Warmer Apfelstrudel**<sup>(a1-4,c,e,f,g,h,i,l,m)</sup> **6,90 €**  
mit Vanillesoße<sup>(g)</sup>

**Pfannkuchen**<sup>(a1-4,c,e,f,g,h,i,l,m)</sup> **6,50 €**  
mit Apfelkompott und Vanillesoße

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

## FASSBIERE

Krombacher Pils	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,10 €</b>
Krombacher Weizen	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,10 €</b>
Krombacher Dunkel naturtrüb	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,10 €</b>
Krombacher Hell	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,10 €</b>
Krombacher Kellerbier naturtrüb	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,10 €</b>

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

## FLASCHENBIERE

Krombacher Radler	<b>0,33l</b>	<b>3,40 €</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,10 €</b>
Krombacher Weizen dunkel			<b>0,5l</b>	<b>5,10 €</b>
Erdinger Kristallweizen			<b>0,5l</b>	<b>5,10 €</b>
Erdinger Urweisse			<b>0,5l</b>	<b>5,10 €</b>

Krombacher Weizen	-alkoholfrei-		<b>0,5l</b>	<b>5,10 €</b>
Krombacher Pils	-alkoholfrei-		<b>0,33l</b>	<b>3,40 €</b>
Krombacher Radler	-alkoholfrei-		<b>0,33l</b>	<b>3,40 €</b>
Krombacher Weizen-Radler	-alkoholfrei-		<b>0,33l</b>	<b>3,40 €</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 3,10 €	0,75l 6,90 €
Vöslauer Mineralwasser ohne	0,25l 3,10 €	0,75l 6,90 €
Coca-Cola <sup>(1,3,9)</sup>	0,3l 3,30 €	0,5l 4,90 €
Coca-Cola LIGHT <sup>(1,3,9,11,12)</sup>	0,3l 3,30 €	0,5l 4,90 €
Coca-Cola ZERO <sup>(1,3,9,11,12)</sup>		0,2l 3,10 €
Fanta Orange	0,3l 3,30 €	0,5l 4,90 €
Sprite	0,3l 3,30 €	0,5l 4,90 €
Spezi <sup>(1,3,9)</sup>	0,3l 3,30 €	0,5l 4,90 €
Lift-Apfelsaftschorle	0,3l 3,30 €	0,5l 4,90 €
Vitamalz <sup>(1)</sup>		0,33l 3,30 €

### 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 3,10 €
--	--	-------------

### Richard's Sun Iced Tea

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

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

Maracuja/Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 5,90 €
Ingwer/Limette	0,5l 5,90 €
Granatapfel <sup>(1)</sup> /Grenadine	0,5l 5,90 €
Eistee Pfirsich oder Zitrone <sup>(1)</sup>	0,5l 5,90 €
Cassis/Gurke <sup>(7)</sup>	0,5l 5,90 €
Brombeere/ Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 5,90 €
Himbeere/ Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 5,90 €
Melone/Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 5,90 €
Limette/ Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 5,90 €
Rhabarber/Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 5,90 €

## EILLES TEE - TEA DIAMONDS

Assam-Schwarztee, Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminztee, Rooibos Vanille, Sonne Asiens, Sommerbeere, Kräutergarten, Kamille BIO	<b>3,10 €</b>
Grog mit Pott Rum 4cl & Assam-Schwarztee	<b>5,10 €</b>
Frischer Minztee	<b>3,80 €</b>
Frischer Ingwertee	<b>3,80 €</b>

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee <sup>(9)</sup>	<b>Tasse 2,90 €</b>	<b>Pott 3,90 €</b>
Kaffee HAG	<b>Tasse 2,90 €</b>	<b>Pott 3,90 €</b>
Espresso <sup>(9)</sup>		<b>2,70 €</b>
Doppelter Espresso <sup>(9)</sup>		<b>3,90 €</b>
Espresso Macchiato <sup>(9)</sup>		<b>3,10 €</b>
Cappuccino <sup>(9)</sup>		<b>3,40 €</b>
Milchkaffee <sup>(9)</sup>		<b>4,10 €</b>
Latte Macchiato <sup>(9)</sup>		<b>4,10 €</b>
Latte Macchiato flavoured <sup>(9)</sup> Haselnuss <sup>(1)</sup>   Karamell <sup>(1)</sup>   Vanille <sup>(1)</sup>   Zimt <sup>(1)</sup>   Kokos   Mandel		<b>4,90 €</b>
Baileys Latte Macchiato <sup>(1,9)</sup>		<b>5,30 €</b>
Heiße Milch mit Honig		<b>3,30 €</b>
Extra Sahne		<b>+0,30 €</b>

## COCAYA

<b>sahnig feine Trinkschokolade <sup>(8)</sup></b>	<b>3,40 €</b>
Premium Brown   Premium Dark   Premium White	

## COCAYA <sup>(8)</sup> mit Schuß

mit 2cl Botucal Rum Reserva Exclusiva und Sahne	<b>7,70 €</b>
mit 2cl Havana Rum 3 Jahre und Sahne	<b>6,50 €</b>
Premium Brown   Premium Dark   Premium White	

## VOR, WÄHREND und NACH DEM ESSEN

### Edle Brände

Marburger Nachtwächter	2cl	4,60 €
Fleur de Bière	2cl	4,80 €

### Prinz Fein-Brennerei Hörbranz

Alte Marille	2 cl	5,60 €	4cl	9,60 €
Alte Williams-Christ-Birne				
Alte Wald-Himbeere				
Alte Haus-Zwetschge				
Alte Haselnuss				
Alter Bodensee-Apfel				

Botucal Rum Reserva Exclusiva	4cl	8,30 €
Grappa Nonino Vuisinär	2cl	4,60 €
Hendrick´s Gin Blackwood Vintage Dry Gin	4cl	7,30 €
Monkey 47	4cl	9,30 €
Gordons London Dry Gin	4cl	5,80 €
Havana Club 3 Anejo	4cl	5,80 €
Fernet Branca	2cl	3,30 €
Amaro Ramazotti	4cl	3,80 €
Baileys Irish Cream	4cl	5,80 €
Calvados Papidoux	2cl	3,80 €

### Schön kalt

Malteser Aquavit	2cl	3,60 €		
Linie Aquavit	2cl	3,80 €		
Kümmel	2cl	3,30 €		
Kümmel mit Rum	2cl	3,30 €		
Jägermeister	2 cl	3,30 €	4cl	5,80 €
Smirnoff Vodka	2 cl	3,30 €	4cl	5,80 €

## SPRITZIGES

<b>Valdobbiadene Prosecco Marca Oro Superiore DOCG</b> <sup>(1)</sup> , Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, Duft nach wilden Äpfeln, Akazienblüten und Honig.	<b>0,1l</b>	<b>4,70 €</b>
	<b>0,75l</b>	<b>31,50 €</b>
	auf EIS <b>0,2l</b>	<b>6,70 €</b>
<b>Sekt alkoholfrei</b> <sup>(1)</sup> Piccolo	<b>0,2l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>(1,10)</sup> Prosecco, Aperol, Orange Soda		<b>6,10 €</b>
<b>Lauben Spritz</b> <sup>(1,10)</sup> Prosecco, Aperol, Maracujasirup, Minze, Soda		<b>6,10 €</b>
<b>Hugo</b> <sup>(1)</sup> Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda		<b>6,10 €</b>
<b>Black Hugo</b> <sup>(1)</sup> Prosecco, Holunderblütensirup, Limette Minze, schwarze Johannisbeere		<b>6,10 €</b>
<b>Hugos kleine Schwester</b> <sup>(1)</sup> Sekt alkoholfrei, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda		<b>6,10 €</b>
<b>Lillet Wildberry</b> <sup>(1)</sup> Lillet, Beeren, Russian Wildberry		<b>6,10 €</b>
<b>Ramazotti Rosato Tonic</b> <sup>(1)</sup> Ramazotti Rosato, Limette, Indian Tonic Water		<b>6,10 €</b>
<b>White Peach Spritz</b> <sup>(1)</sup> Prosecco, White Peach, Minze		<b>6,10 €</b>
<b>Virgin White Peach Spritz</b> <sup>(1)</sup> Sekt alkoholfrei, White Peach, Minze		<b>6,10 €</b>

## WEISSWEINE

<b>Weißwein Schorle</b> mit La Trigi Pinot Grigio del Veneto IGT <sup>(5)</sup>	<b>0,2l</b>	<b>5,30 €</b>
<b>Riesling Hillview</b> <sup>(5)</sup> trocken, im Duft grüne Äpfel und feine Kräuter. Im Geschmack saftig, voll und kompakt mit viel frischer Frucht und schöner Länge, Weingut Winter, Rheinhessen, Deutschland	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>
	<b>0,75l</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Blauschiefer Riesling QbA</b> <sup>(5)</sup> trocken, fruchtbetont mit feinem Säurespiel, mineralisch und harmonisch. Weingut Loersch, Mosel, Deutschland	<b>0,2l</b>	<b>6,50 €</b>
	<b>0,75l</b>	<b>22,00 €</b>
<b>La Trigi Pinot Grigio del Veneto IGT</b> <sup>(5)</sup> trocken, Duft nach Zitrone und Bittermandel, angenehm frisch am Gaumen, spritzig. Weingut La Trigi, Venetien, Italien	<b>0,2l</b>	<b>5,50 €</b>
	<b>0,75l</b>	<b>17,50 €</b>

**Grauburgunder Hillview<sup>(5)</sup>** 0,2l 6,50 €  
 trocken, Grauburgunder mit gelber Frucht, Saftigkeit und animierender,  
 Frische, 0,75l 22,00 €  
 Weingut Winter, Rheinhessen, Deutschland

**Grüner Veltliner vom Haus<sup>(5)</sup>** 0,2l 6,50 €  
 trocken, fruchtig, aromatisch mit Aromen von exotischen Früchten und  
 weißem Pfeffer, feiner Gewürzton 0,75l 22,00 €  
 Weingut Pfaffl Stetten, Niederösterreich

**Sauvignon Blanc Dreisatz<sup>(5)</sup>** 0,2l 6,10 €  
 trocken, klare mineralische Struktur und saftige Frucht. In der Nase  
 duftet er nach frischem Gras, aromatischen Holunderblüten und reifen Stachelbeeren.  
 Weingut Kitzler Badenheim, Rheinhessen 0,75l 20,00 €

**Anura Zee Chardonnay<sup>(5)</sup>** 0,2l 5,30 €  
 Trocken, fruchtig, aromatisch mit Aromen von exotischen Früchten  
 Western Cape, Südafrika 0,75l 17,50 €

## ROSÉWEINE

**Merlot Rosé DOC seregrafiert<sup>(5)</sup>** 0,2l 6,40 €  
 halbtrocken, Gaumenschmeichler mit ausgeprägten Noten von roten  
 Beeren mit einem herrlich sanften Nachhall 0,75l 22,00 €  
 Weingut Le Vins de Skalli, Languedoc, Frankreich

**Spätburgunder Blanc de Noir Wolke 7 Tattoo-Edition QBA<sup>(5)</sup>** 0,2l 6,50 €  
 Weiß von Rot, fruchtig mit Zitrusfrüchten und Aromen von  
 roten Erdbeeren und Himbeeren 0,75l 22,00 €  
 Weingut Wolke 7, Baden, Deutschland

**Es Fangar 2012 Pink-Rosé<sup>(5)</sup>** 0,75l 29,00 €  
 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>Ramon Bilbao Crianza Rioja<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>8,30 €</b>
trocken, komplexe Aromen mit verschiedenen sortentypischen Früchten, wie Brombeeren und schwarze Kirschen. Abgerundet wird dieses Bouquet durch die Nuancen von Vanille, Kokosnuss, Schokolade und etwas Zimt Weingut Ramon Bilbao. Rioja, Spanien	<b>0,75l</b>	<b>27,50 €</b>
<b>Itinera Nero D'Avola DOC Sicilia<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,70 €</b>
trocken, aromatisch, duftige Nase, Nelke und Beerenfrüchte. Harmonisch und elegant am Gaumen, süffiger Charakter Weingut Itynera, Sizilien	<b>0,75l</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Merlot Littoral DOC<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90 €</b>
trocken, Dunkle Früchte wie Kirsche, schwarze Johannisbeere und Himbeere sowie Paprika in der Nase, die sich ebenfalls am Gaumen wiederfinden, Weingut Les Vins de Skalli, Languedoc, Frankreich	<b>0,75l</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Primitivo di Maduria DOC<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>6,90 €</b>
trocken, Zimt, Nelken, schwarzer Pfeffer und dunkle Waldfrüchte, Apulien, Italien	<b>0,75l</b>	<b>23,00 €</b>
<b>„1838“ Rotwein Cuvée Creation QbA</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,70 €</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>0,75l</b>	<b>23,00 €</b>

## WHISKY

### Macallan Double Cask 12 Jahre

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

4cl 14,00 €

## 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 €

## Glenogyne 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 Erbeeren 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 amerikanischen 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, Küchenzeiten abweichend**