

# 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 längeren 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 2,00 € Servicepauschale angerechnet wird. Änderungen vorbehalten. Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

## SUPPEN

**Kartoffelsuppe**<sup>(g,i,4)</sup> **7,60 €**  
mit Speck<sup>(2,3,8,16)</sup> & Brot<sup>(a1-4,f,h,k)</sup>

**Rinderbrühe** **7,60 €**  
mit Flädle <sup>(a1-4,c,g,i)</sup>, Gemüsestreifen & Brot<sup>(a1-4,f,h,k)</sup>

## SALATE

Alle Salate wahlweise mit Haus- oder Balsamico-Dressing

**Bayrischer Backhendsalat**<sup>(11,a1-4,c,h,j)</sup> **23,20 €**  
knusprige panierte Hähnchenbruststreifen an Blattsalat, garniert mit Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln, Karotte, Peperoni, Rettich & Kürbiskernen, abgeschmeckt mit Kürbiskernöl

**Kleiner gemischter Salat** **6,30 €**  
(vegetarisch)<sup>(11,i)</sup>  
Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln, Peperoni, Rettich & Karotte

## KALT-WARME GERICHTE

### Hausgemachte Kartoffelrösti

-mit Räucherlachs<sup>(1,6,g)</sup>, Sauerrahm<sup>(g,i)</sup> & kleinem gemischten Salat <sup>(11,i)</sup>

**25,50 €**

### Ofenkartoffel mit Sauerrahm

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

**16,40 €**

### 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>

**18,60 €**

### Marburger Krüstchen

kleines Schweineschnitzel<sup>(a1-4,c)</sup> nach Wiener Art auf Brot<sup>(a1-4,f,h,k)</sup>, obenauf Speck<sup>(2,3,8,16,c,i)</sup>, Zwiebeln, Champignons, Spiegelei & kleinem gemischten Salat (vegetarisch)<sup>(11,i)</sup>

**21,50 €**

## LAUBEN-KLASSIKER

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

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

**28,60 €**

### 8 Nürnberger Rostbratwürste <sup>(4,16)</sup>

mit Sauerkraut, Kartoffelstampf<sup>(g)</sup> & geschmorten Zwiebeln

**19,90 €**

### Hausgemachte Rinderroulade (400g)

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

**29,90 €**

### Allgäuer Kassspatzen<sup>(a1-4,c,g,1)</sup>

mit Röstzwiebeln, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln (vegetarisch)

**20,00 €**

### Schweine- oder Hähnchenschnitzel<sup>(a1-4,c,g)</sup>

- nach Wiener Art

**21,50 €**

- mit Champignonrahmsauce

**24,20 €**

- mit Schmorzwiebeln

**24,20 €**

- mit Frankfurter Grüne Soße <sup>(c,g)</sup> -SAISONAL-

**24,20 €**

### Zu jedem Schnitzel wahlweise:

Pommes Frites, Salzkartoffeln, 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>	<b>20,90 €</b>
100% Rinderhack (oder Kartoffelrösti) 180g, hausgemachte Burger Soße mit Peperoni, Salatblatt, Tomaten, Salatgurken, rote Zwiebeln dazu Pommes Frites	
+ Speckstreifen <sup>(2,3,8,16,i)</sup>	+ 1,90 €
+ Käse <sup>(1,g)</sup>	+ 1,90 €
+ Spiegelei	+ 1,90 €
<b>Hähnchen Burger</b> <sup>(a1-4,c,f,g,i,j,k)</sup>	<b>20,90 €</b>
Hähnchenbrustfilet 180g, hausgemachte Burger Soße mit Peperoni, Salatblatt, Tomaten, Salatgurken, rote Zwiebeln dazu Pommes Frites	
+ Speckstreifen <sup>(2,3,8,16,i)</sup>	+ 1,90 €
+ Käse <sup>(1,g)</sup>	+ 1,90 €
+ Spiegelei	+ 1,90 €
<b>Barbecue Burger</b> <sup>(a1-4,c,f,g,i,j,k)</sup>	<b>20,90 €</b>
100% frisches Rinderhack (oder Kartoffelrösti) 180g, hausgemachte Barbecue Soße, Salatblatt, Tomaten, Salatgurken, rote Zwiebeln dazu Pommes Frites	
- mit Speckstreifen <sup>(2,3,8,16,i)</sup>	+ 1,90 €
- mit Käse <sup>(1,g)</sup>	+ 1,90 €
- mit Spiegelei	+ 1,90 €

## HESSISCHE SPEZIALITÄTEN

<b>Handkäs´ mit Musik</b> <sup>(a1-4,g,f,h,k)</sup>	<b>14,60 €</b>
eingelegter Handkäse in Essig & Öl mit Zwiebeln <sup>(g)</sup> , mit Gewürzgurke <sup>(11,i)</sup> , Brot <sup>(a1-4,f,h,k)</sup> & kleinem gemischten Salat (vegetarisch) <sup>(11,i)</sup>	
<b>Himmel &amp; Erde</b>	<b>22,20 €</b>
Gebratene Blutwurst mit Kartoffelstampf <sup>(g)</sup> , geschmorten Zwiebeln & Apfelringen	
<b>Hessisches Schmand Schnitzel</b> <sup>(2,3,8,16,a1-4,c,i,j)</sup>	<b>24,20 €</b>
Schweineschnitzel nach Wiener Art, überbacken mit Speck-Lauchzwiebel- Schmand wahlweise mit Pommes Frites, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln <sup>(2,3,5,8,15,16,c,i)</sup> mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Speck, oder Spätzle <sup>(a1-4,c)</sup>	
<b>Frankfurter Grüne Soße (SAISONAL)</b>	<b>15,40 €</b>
(vegetarisch) <sup>(c,g)</sup> kalte 7-Kräuter-Buttermilch-Quark-Schmandsoße mit Salzkartoffeln & gekochten Eiern	

Ketchup, Mayonnaise und Senf pro Portion 0,50 €

## ZUM SÜSSEN SCHLUSS

Warmer Apfelstrudel<sup>(a1-4,c,e,f,g,h,i,l,m)</sup> 9,50 €  
mit Vanillesoße<sup>(g)</sup>

Pfannkuchen<sup>(a1-4,c,e,f,g,h,i,l,m)</sup> 8,80 €  
mit Apfelkompott & Vanillesoße

Täglich wechselndes Tortenangebot je Stück 5,80 €

## FASSBIERE

Krombacher Pils 0,3l 3,90 € 0,5l 6,00 €

Krombacher Kellerbier naturtrüb 0,3l 3,90 € 0,5l 6,00 €

Krombacher Weizen 0,5l 6,00 €

Starnberger Weisse 0,5l 6,20 €

Starnberger Hell 0,3l 4,00 € 0,5l 6,20 €

## FLASCHENBIERE

Krombacher Dunkel naturtrüb 0,33l 3,90 €

Krombacher Radler 0,33l 3,90 € 0,5l 6,00 €

Krombacher Weizen -alkoholfrei- 0,5l 6,00 €

Krombacher Pils -alkoholfrei- 0,33l 3,90 €

Krombacher Radler -alkoholfrei- 0,33l 3,90 €

Krombacher Weizen-Radler -alkoholfrei- 0,33l 3,90 €

## APFELWEIN

Possmann Apfelwein 0,3l 3,90 € 0,5l 6,00 €

wahlweise gespritzt mit Wasser, Sprite, Fanta, Coca-Cola<sup>(1,3,9)</sup>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Germeta Mineralwasser pl+s CO <sub>2</sub>	0,25l 3,60 €	0,75l 8,00 €
Germeta Mineralwasser m-nus CO <sub>2</sub>	0,25l 3,60 €	0,75l 8,00 €
Tafelwasser sprudelnd		0,75l 5,00 €
Coca-Cola <sup>(1,3,9)</sup>	0,3l 3,80 €	0,5l 5,70 €
Coca-Cola LIGHT <sup>(1,3,9,11,12)</sup>	0,3l 3,80 €	0,5l 5,70 €
Coca-Cola ZERO <sup>(1,3,9,11,12)</sup>		0,2l 3,60 €
Fanta Orange	0,3l 3,80 €	0,5l 5,70 €
Sprite		0,2l 3,60 €
Spezi (Coca-Cola/Fanta Orange Mix) <sup>(1,3,9)</sup>	0,3l 3,80 €	0,5l 5,70 €
Lift-Apfelsaftschorle	0,3l 3,80 €	0,5l 5,70 €
Vitamalz <sup>(1)</sup>		0,33l 3,80 €
FUZE TEA Zitrone <sup>(2,3,9)</sup>	0,3l 3,80 €	0,5l 5,70 €

### Granini Säfte & Nektare

Orange, Kirsche, Ananas <sup>(3)</sup> , Maracuja, Apfel, schwarze Johannisbeere, Banane <sup>(3)</sup> , Rhabarber	0,2l 3,40 €	0,5l 7,30 €
Säfte & Nektare als Schorle	0,3l 3,90 €	0,5l 6,10 €

### Schweppes

Tonic Water <sup>(10)</sup>   Bitter Lemon <sup>(3,10)</sup> , White Peach <sup>(3)</sup>   Russian Wild Berry <sup>(1)</sup>   Ginger Ale <sup>(1)</sup>		0,2l 3,60 €
--	--	-------------

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

Maracuja/Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 6,80 €
Ingwer/Limette	0,5l 6,80 €
Granatapfel <sup>(1)</sup> /Grenadine	0,5l 6,80 €
Brombeere/ Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 6,80 €
Himbeere/ Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 6,80 €
Melone/Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 6,80 €
Limette/ Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 6,80 €
Rhabarber/Minze <sup>(1)</sup>	0,5l 6,80 €

## EILLES TEE - TEA DIAMONDS

Assam-Schwarztee, Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminztee, Rooibos Vanille, Sonne Asiens, Sommerbeere, Kräutergarten, Kamille BIO **3,60 €**

Grog **6,00 €**  
mit Pott Rum 4cl & Assam-Schwarztee

Frischer Minztee **4,80 €**

Frischer Ingwertee **4,80 €**

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee <sup>(9)</sup> **Tasse 3,40 € Pott 4,80 €**  
Kaffee HAG **Tasse 3,40 € Pott 4,80 €**

Espresso <sup>(9)</sup> **3,20 €**

Doppelter Espresso <sup>(9)</sup> **4,80 €**

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

Cappuccino <sup>(9)</sup> **4,00 €**

Milchkaffee <sup>(9)</sup> **4,70 €**

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

Latte Macchiato flavoured<sup>(9)</sup> **5,90 €**

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> **6,30 €**

Heiße Milch mit Honig **3,90 €**

Extra Sahne **+0,40 €**

## COCAYA

**sahnig feine Trinkschokolade <sup>(8)</sup> 4,00 €**

Premium Brown | Premium Dark | Premium White

## COCAYA <sup>(8)</sup> mit Schuß

mit 2cl Botucal Rum Reserva Exclusiva und Sahne **8,90 €**

Premium Brown | Premium Dark | Premium White

## VOR, WÄHREND und NACH DEM ESSEN

Marburger Nachtwächter **2cl 4,90 €**

### Prinz Fein-Brennerei Hörbranz

Alte Marille **2 cl 5,80 € 4cl 9,80 €**

Alte Williams-Christ-Birne

Alte Wald-Himbeere

Alte Haus-Zwetschge

Alte Haselnuss

Alter Bodensee-Apfel

Alte Kirsche

Botucal Rum Reserva Exclusiva **4cl 8,50 €**

Grappa Nonino Vuisinär **2cl 4,80 €**

Fernet Branca **2cl 3,50 €**

Amaro Ramazotti **4cl 4,00 €**

Baileys Irish Cream **4cl 6,00 €**

### Schön kalt

Malterer Aquavit **2cl 3,80 €**

Linie Aquavit **2cl 4,00 €**

Kümmel **2cl 3,50 €**

## SPRITZIGES

**Valdobbiadene Prosecco Marca Oro Superiore DOCG <sup>(1)</sup>, 0,1l 5,30 €**

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, Duft nach wilden Äpfeln, **0,75l 35,30 €**

Akazienblüten und Honig. auf EIS **0,2l 8,50 €**

**Sekt alkoholfrei <sup>(1)</sup> Piccolo 0,2l 5,30 €**

**Aperol Spritz<sup>(1,10)</sup> 7,10 €**

Prosecco, Aperol, Orange Soda

**Lauben Spritz <sup>(1,10)</sup> 7,10 €**

Prosecco, Aperol, Maracujasirup, Minze, Soda

**Hugo<sup>(1)</sup> 7,10 €**

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda

**Black Hugo<sup>(1)</sup> 7,10 €**

Prosecco, Holunderblütensirup, Limette Minze, schwarze Johannisbeere

**Hugos kleine Schwester<sup>(1)</sup> 7,10 €**

Sekt alkoholfrei, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda

<b>Lillet Wildberry<sup>(1)</sup></b>		<b>7,10 €</b>
Lillet, Beeren, Russian Wildberry		
<b>White Peach Spritz<sup>(1)</sup></b>		<b>7,10 €</b>
Prosecco, White Peach, Minze		
<b>Virgin White Peach Spritz<sup>(1)</sup></b>		<b>7,10 €</b>
Sekt alkoholfrei, White Peach, Minze		

## WEISSWEINE

<b>Weißwein Schorle mit La Trigi Pinot Grigio del Veneto IGT<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>6,10 €</b>
<b>Riesling Hillview<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>6,80 €</b>
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>0,75l</b>	<b>21,90 €</b>
<b>Blauschiefer Riesling QbA<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>7,50 €</b>
trocken, fruchtbetont mit feinem Säurespiel, mineralisch und harmonisch. Weingut Loersch, Mosel, Deutschland	<b>0,75l</b>	<b>25,40 €</b>
<b>La Trigi Pinot Grigio del Veneto IGT<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>6,40 €</b>
trocken, Duft nach Zitrone und Bittermandel, angenehm frisch am Gaumen, spritzig. Weingut La Trigi, Venetien, Italien	<b>0,75l</b>	<b>20,20 €</b>
<b>Grauburgunder Hillview<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>7,50 €</b>
trocken, Grauburgunder mit gelber Frucht, Saftigkeit und animierender, Frische, Weingut Winter, Rheinhessen, Deutschland	<b>0,75l</b>	<b>25,40 €</b>
<b>Grüner Veltliner vom Haus<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>7,50 €</b>
trocken, fruchtig, aromatisch mit Aromen von exotischen Früchten und weißem Pfeffer, feiner Gewürzton Weingut Pfaffl Stetten, Niederösterreich	<b>0,75l</b>	<b>25,40 €</b>
<b>Sauvignon Blanc Dreisatz<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>7,10 €</b>
trocken, klare mineralische Struktur und saftige Frucht. In der Nase duftet er nach frischem Gras, aromatischen Holunderblüten und reifen Stachelbeeren. Weingut Kitzer Badenheim, Rheinhessen	<b>0,75l</b>	<b>23,10 €</b>
<b>Anura Zee Chardonnay<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>6,40 €</b>
Trocken, fruchtig, aromatisch mit Aromen von exotischen Früchten Western Cape, Südafrika	<b>0,75l</b>	<b>20,20 €</b>



## ROSÉWEINE

<b>Merlot Rosé DOC seregrafiert<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>7,50 €</b>
halbtrocken, Gaumenschmeichler mit ausgeprägten Noten von roten Beeren mit einem herrlich sanften Nachhall Weingut Le Vins de Skalli, Languedoc, Frankreich	<b>0,75l</b>	<b>25,40 €</b>
<b>Spätburgunder Blanc de Noir Wolke 7 Tattoo-Edition QBA<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>7,50 €</b>
Weiß von Rot, fruchtig mit Zitrusfrüchten und Aromen von roten Erdbeeren und Himbeeren Weingut Wolke 7, Baden, Deutschland	<b>0,75l</b>	<b>25,40 €</b>

## ROTWEINE

<b>„Luis T.“ Zweigelt<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>8,20 €</b>
trocken, leicht, fruchtige Weichsel, Zwetschge und dezenter Pfeffer, Weingut Helenentalkellerei, Niederösterreich, Österreich	<b>0,75l</b>	<b>26,80 €</b>
<b>Ramon Bilbao Crianza Rioja<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>9,60 €</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>31,70 €</b>
<b>Itinera Nero D'Avola DOC Sicilia<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>6,60 €</b>
trocken, aromatisch, duftige Nase, Nelke und Beerenfrüchte. Harmonisch und elegant am Gaumen, süffiger Charakter Weingut Itynera, Sizilien	<b>0,75l</b>	<b>23,10 €</b>
<b>Merlot Littoral DOC<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>6,80 €</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>21,90 €</b>
<b>Primitivo di Maduria DOC<sup>(5)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>7,90 €</b>
trocken, Zimt, Nelken, schwarzer Pfeffer und dunkle Waldfrüchte, Apulien, Italien	<b>0,75l</b>	<b>26,80 €</b>
<b>„1838“ Rotwein Cuvée Creation QbA</b>	<b>0,2l</b>	<b>7,70 €</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>26,80 €</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 15,70 €

## 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 11,20 €

## 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 13,60 €

## 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 10,10 €

## 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 9,00 €

## 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 14,00 €

## 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 14,60 €

## 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 11,20 €

## 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 10,10 €

## 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 12,40 €

## 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 11,20 €

## 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 12,30 €

## 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 12.00 Uhr geöffnet, Küchen und Schließungszeiten abweichend**