

**WIR FREUEN UNS, „SIE“  
IN DER GARTENLAUBE MARBURG  
BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN**



**SILVESTER  
„HÜTTEN GAUDI“  
IN DER  
GARTENLAUBE(N) STADL**

**Starten Sie mit uns  
gemütlich und genussvoll  
in das Jahr 2015**



**Reservierungen erbeten  
Vorkasse 25,00 €**



Planen Sie eine Feier ? ... ein Betriebsfest,  
ein Jubiläum, einen Polterabend,  
ein Richtfest oder ähnliches?  
Kein Problem ...

Wir richten Ihre Feier ganz nach Ihren  
Wünschen aus und organisieren u. a. auch  
Stadtführungen, Kutschfahrten, Fahrräder  
u.s.w.

Für Hotel- und Pensionempfehlungen stehen  
wir Ihnen jederzeit mit Rat und Tat  
zur Seite.



**Öffnungszeiten:**  
**Im Sommer ab 10.00 Uhr**  
**im Winter ab 11.00 Uhr**  
**Durchgehend warme Küche**  
**Wir haben das ganze Jahr über geöffnet**  
**24.12. und 31.12. bis 14.00 Uhr geöffnet**

**Besuchen Sie uns doch auch mal auf  
unserer Internetseite:  
[www.Gartenlaube-Marburg.de](http://www.Gartenlaube-Marburg.de)**

**Restaurant Gartenlaube (n) Stadl**  
Restaurant nach alter deutscher Art

Steinweg 38  
35037 Marburg

[panzer-catering@t-online.de](mailto:panzer-catering@t-online.de)  
[www.gartenlaube-marburg.de](http://www.gartenlaube-marburg.de)

Telefon 06421 / 617662  
Fax 06421 / 617016

**Speisekarte**



**Restaurant**

**Gartenlaube (n) Stadl**

Restaurant nach alter deutscher Art

## FRÜHSTÜCK

<b>Frühstück 1</b> <i>Butter, Marmelade, Brotkorb</i>	<b>3,40 €</b>
<b>Frühstück 2</b> <i>Schinken, Salami, Käse, Butter, Marmelade, Nutella, Honig, Brotkorb</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Frühstück 3</b> <i>Schinken, Salami, Käse, Rühr- oder Spiegeleier, Butter, Honig, Marmelade, Nutella, Brotkorb</i>	<b>8,50 €</b>
<b>3 Rühreier „natur“</b>	<b>3,00 €</b>
<b>3 Rühreier mit Käse</b>	<b>3,50 €</b>
<b>3 Rühreier</b> <i>mit gekochtem Schinken oder Tiroler Speck</i>	<b>3,95 €</b>



## UNSERE GARTENLAUBEN SPEZIALITÄTEN

<b>„Bayrische Schmankerlplatte“</b> <i>Auswahl an deftigen Braten vom Schwein, Enten und Haxe dazu gemischte Knödel, Apfelblaukraut und Sauerkraut</i>	<b>18,20 €</b>
<b>Marburger Krüstchen</b> <i>gold-gelb gebratenes Schnitzel auf Wurzelbrot, mit knusprigem Pilze, Speck, Zwiebeln, Spiegelei und kleiner Salatbeilage</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Riesen Metzgerkotelette (Geheimtipp)</b> <i>mit Butter Gemüse und Omas Bratkartoffeln</i>	<b>14,70 €</b>
<b>Grünkohl</b> <i>Gebratene Käsekrakauer und Salzkartoffeln</i>	<b>9,90 €</b>



## VORSPEISEN

<b>Gänseschmalz mit Bauernbrot</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Jausen Platte (Geheimtipp - Südtiroler Spezialitäten)</b> <i>mit Tiroler Schinken, Speck- und Käsespezialitäten, Kochkäse, Laugenbrezel und Brotkorb</i>	<b>10,50 €</b>
<b>jede weitere Person</b>	<b>7,90 €</b>



## SUPPEN

<b>Gänsesuppe</b> <i>mit einer Einlage von frischem Gemüse und Kräuter dazu Wurzelbrot</i>	<b>5,50 €</b>
<b>Kartoffelsuppe</b> <i>mit Speck und Graubrot (gerne auch Vegetarisch)</i>	<b>5,50 €</b>



## SALATE

<b>Feldsalat mit angebratenen Brotwürfeln mit gebratener Geflügelleber</b>	<b>7,50 €</b> <b>13,50 €</b>
--	---------------------------------



## VEGETARISCH

<b>Allgäuer Käsespätzle Pfanne</b> <i>mit Röstzwiebeln</i>	<b>8,70 €</b>
<b>Serviettentaler</b> <i>mit Waldpilzragout in Rahm</i>	<b>8,70 €</b>



## HAUPTSPEISEN

<b>Gänsebraten</b> <i>mit glasierten Maronen, Rotkraut, Rosenkohl, Kartoffelklößen und herzhafter Gänsesoße</i>	<b>25,50 €</b>
<b>Knusprige Ente</b> <i>mit Rotkraut, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Entensoße</i>	<b>18,90 €</b>

<b>Schnitzel Gold Gelb - in Butter gebraten</b>	
<b>Jäger Art</b>	<b>12,80 €</b>
<b>Wiener Art</b> <i>wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln</i>	<b>11,80 €</b>

<b>Filetsteak 300g</b> <i>mit geschmorten Zwiebeln, Pommes oder Bratkartoffeln</i>	<b>28,90 €</b>
---	----------------

<b>Schweinelenden Pfanne</b> <i>mit Marktgemüse, Kroketten und Pilzsoße</i>	<b>17,50 €</b>
--	----------------

<b>1 Grill Schinkenhaxe ca. 1300 g nach „Münchner Art“ (Geheimtipp) geeignet für 2 Personen</b> <i>mit Semmelknödel und Sauerkraut</i>	<b>19,90 €</b>
---	----------------

<b>1 kleine Grill Schinkenhaxe ca. 800 g nach „Münchner Art“</b> <i>mit Semmelknödel und Sauerkraut</i>	<b>13,80 €</b>
--	----------------



## DAUERBRENNER

<b>Edelwildgulasch</b> <i>mit Spätzle und Preiselbeeren</i>	<b>16,90 €</b>
--	----------------

<b>Rinderroulade 300g</b> <i>gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken dazu Rotkraut und Kartoffelklöße</i>	<b>15,90 €</b>
---	----------------

<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> <i>mit hausgemachten Kartoffelbrei, Zwiebelringen und Apfelmus</i>	<b>13,80 €</b>
---	----------------

<b>Käse Spätzle Pfanne</b> <i>mit Röstzwiebeln und Speck</i>	<b>11,10 €</b>
---	----------------



## DESSERTS

<b>Warmer Apfelstrudel</b> <i>mit Vanillesoße</i>	<b>5,90 €</b>
--	---------------

<b>Zwetschgenknödel</b> <i>mit Vanillesoße</i>	<b>5,50 €</b>
---	---------------

<b>Kaiserschmarren „Wiener Art“</b> <i>mit Rosinen, gerösteten Mandeln und Apfelkompott</i>	<b>5,90 €</b>
--	---------------

**B E R R A**  
FOOD & BEVERAGE CARDS

Königswinterer Straße 250 - 53227 Bonn  
Service 0 700 / 23 222 111 - www.berra.de  
Ihr Partner - BERRA GmbH  
BERRA: 19972 vom 04.11.2014