

Biergarten Herbstspeisekarte

Portion dicke Pommes frites <i>mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	4, -
Hessische Metzger-Bratwurst <i>mit Kartoffelsalat</i>	6,90
Penne Rigate „Tomate“ <i>mit hausgemachter Tomatensauce</i> <i>zusätzlich 5 gebratene „Tiger Prawns“ Scampi</i>	6,50 + 9, -
Schweineschnitzel „Wiener Art“ <i>mit dicken Pommes frites & Gartensalat</i> <i>als Kinderportion</i>	13,50 9, -
American Tri-Tip Steak vom „Bürgermeisterstück“ <i>mit Kräuterbutter, Ceasar Salat und dicken Pommes frites</i>	29, -

Sweets

Kugel Langnese Eiscreme <i>Vanille, Schokolade, Erdbeere</i>	1,20
Brüsseler Waffel mit Puderzucker <i>zusätzlich Vanilleeis</i> <i>zusätzlich Sahne</i>	4, - + 1, - + 0,50

Wechselndes Kuchenangebot

aus dem Café Rosenpark	<i>Stück</i>	3,50
	<i>Sahne</i>	+ 0,50

Glasweise Genuss

Spumante Rosé Brut	0,1l	5,-
	0,75l	35,-
Prosecco Frizzante	0,1l	4,50
	0,75l	26,-
Traubensecco alkoholfrei	0,1l	5,-
	0,75l	26,-
16er Grüner Veltliner / Österreich	0,2l	6,-
16er Pinot Grigio / Italien	0,2l	6,50
16er Riesling „Am Nil“ / Pfalz	0,2l	7,-
16er Soave Classico / Italien	0,2l	5,50
15er Rosado / Spanien	0,2l	7,-
15er Alentejo Tinto / Portugal	0,2l	7,50
13er Rosso Italiano / Italien	0,2l	6,-
15er Dornfelder & Portugieser halbtrocken Königswingert / Nahe	0,2l	6,-
14er Spätburgunder „Am Nil“ / Pfalz	0,2l	6,-
Weinschorle	0,2l	4,80
Apfelwein	0,25l	2,80
	0,5l	4,80
Apfelwein Rosé	0,25l	2,80
	0,5l	4,80
Apfelweinschorle Süß/Sauer	0,25l	2,80
	0,5l	4,80

Flaschenweise Genuss

Weiß	0,75l
2015er Grüner Veltliner <i>Türk / Österreich</i>	21,-
2016er Soave Classico <i>Runcaris / Italien</i>	21,-
2016er Pinot Grigio <i>delle Venezie Valparadiso</i>	26,-
2016er Riesling <i>Weingut am Nil / Pfalz</i>	27,-
2015er Grauburgunder <i>Königswingert / Nahe</i>	27,-
Rosé	
2015er Rosado <i>Gran Feudo / Navarra</i>	25,-
Rot	
2013er Rosso Italiano <i>/ Italien</i>	22,-
2014er Spätburgunder <i>Weingut am Nil / Pfalz</i>	25,-
2014er Rioja <i>Artadi / Spanien</i>	26,-
2015er Alentejo Tinto <i>dos Grous / Portugal</i>	28,-
2015er Dornfelder & Portugieser halbtrocken <i>Königswingert / Nahe</i>	21,-

Glasweise

Bayreuther Hell	0,3l	2,80
	0,5l	4,-
Maisel's Weisse Dunkel/Kristall/alk.frei	0,5l	4,-
Maisel's Weisse Hefe	0,3l	2,80
	0,5l	4,-
Veltins Pilsener	0,3l	2,80
	0,5l	4,-
Grevensteiner Kellerbier Naturtrüb	0,3l	2,80
	0,5l	4,-
Veltins alkoholfrei	0,33l	2,80
Radler/Alsterwasser/Russ/Diesel	0,3l	2,80
	0,5l	4,-
Alkoholfreies Russ	0,5l	4,50
Mineralwasser Elisabethen medium/still	0,5l	3,-
	0,7l	5,-
Apfelschorle (Sinalco)	0,2l	2,30
	0,4l	3,80
Sinalco		
<i>Cola, Zitrone, Orange, Cola Light (1,10)</i>	0,2l	2,30
	0,4l	3,80
Schweppes Tonic, Lemon, Ginger Ale (11)	0,2l	2,80
	0,4l	4,-
Säfte		
<i>Apfel, Orange, Maracuja</i>	0,2l	2,80
<i>Kirsche, Cranberry, Banane</i>	0,4l	4,-

Heiße Getränke

Pott Filterkaffee (<i>Darboven</i>)		2,50
Pott Filterkaffee (<i>Darboven</i>), <i>entkoffeiniert</i>		2,50
Pott Milchkaffee (<i>Darboven</i>)		3,-
Pott Cappuccino (<i>Darboven</i>)		3,-
Espresso (<i>Darboven</i>)		2,-
Pott Tee <i>diverse Sorten</i>		2,50
Heiße Schokolade <i>mit Sahne</i>		3,- + 0,5
Eiskaffee <i>mit Vanille Eis</i>		5,-
Eisschokolade <i>mit Schokoladen Eis</i>		5,-
Hessische Brände „Boldizar“ Williams-Birne, Mirabelle, Obstler	4cl	4,50
Gansloser Haselnussgeist	4cl	11,-
Gansloser Williams-Christbirne	4cl	8,-
Gansloser Waldhimbeere	4cl	11,-
Ramazzotti/Averna/Fernet Branca	4cl	5,-
Hennessy V.S.	4cl	9,-

Sowie diverse weitere Spirituosen ...

Herzlich willkommen!

Die Historie des „Bückingsgarten“

- 1688** Landgraf Karl von Hessen gibt die Erweiterung der Befestigungen des Marburger Schlosses in Auftrag um „den Erfordernissen der weiter entwickelten Artilleriekunst nachzukommen“. Ein 10m hohes Plateau wird dem Schloss vorgesetzt, 100 m lang, großkalibrige Kanonen werden postiert.
- 1701** entsteht somit die „Südbastion“ des Schlosses
- 1794** erwirbt Johann David Schubert dieses Areal
- 1807** Sprengung der Bastion durch die Franzosen
- 1808** Ludwig Gottwert Bücking erwirbt das Gelände und eröffnet in seinem Garten einen „Schankbetrieb“.
- 1853** Diverse Pächter betreiben nach dem Tode Bückings im Jahre 1915 den Bückingsgarten.
U. a. die Marburger Familien Hebebrandt, Kessler, Trautsch, Brandt und Hechtelberger.
Auch den Studentenverbindungen „Wingolf“ und „Freischar“ diente seinerzeit dieser Platz als Versammlungsraum
- 1954** Heinz Landstein pachtet den Bückingsgarten nach langem Leerstand von der Stadt Marburg und nimmt den Betrieb wieder auf
- 1970** Otto Dabsch übernimmt als Pächter
- 1976** Familie Kuhl tritt die Nachfolge von Otto Dabsch an und erwirbt dann im Jahre 2000 den Bückingsgarten von der Stadt Marburg
- 2010** Die Familie Prof. Dr. Reinfried Pohl sichert durch die Übernahme des Bückingsgarten den Fortbestand dieses traditionsreichen Platzes.