

## Biergarten Speisekarte

<b>Portion dicke Pommes frites</b> <i>mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	4, –
<b>Bückingsgarten Schnitte</b> <i>Gebratener Hausmacher Leberkäs mit Röstbrot &amp; Rieslingkraut</i>	9, –
<b>Spicy Bruschetta</b> <i>von Strauchtomaten und Ingwer</i>	5,50
<b>Hessische Metzger-Bratwurst</b> <i>mit Kartoffelsalat</i>	6,90
<b>Kaltes Gurkensüppchen</b> <i>mit Räucherlachs-Croustini und Kräuterschmand</i>	8, –
<b>Sommerlicher Salat</b> <i>mit Parmesan und Croutons</i>	5,50
<i>zusätzlich gebratene Putenbruststreifen</i>	+ 4,50
<i>zusätzlich 5 gebratene „Tiger Prawns“ Scampi</i>	+ 9, –
<b>Ceasar Salat</b> <i>mit Parmesan und Croutons</i>	6,50
<i>mit Putenbruststreifen</i>	+ 4,50
<i>mit 5 gebratenen „Tiger Prawns“ Scampi</i>	+ 9, –
<b>Penne Rigate „Gorgonzola“</b> <i>mit Gorgonzolasauce, pochierter Birne und Wildkräutern</i>	8,50
<b>Penne Rigate „Tomate“</b> <i>mit hausgemachter Tomatensauce</i>	6,50
<i>zusätzlich 5 gebratene „Tiger Prawns“ Scampi</i>	+ 9, –
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> <i>mit dicken Pommes frites &amp; Gartensalat</i>	13,50
<i>als Kinderportion</i>	9, –

**Eine kleine Auswahl unserer  
Restaurant-Gerichte, die wir Ihnen auch  
gern auf der Terrasse servieren**

<b>Eine Pfanne „Tiger Prawns“ Scampi</b> <i>mit reichlich Knoblauch, Frühlingslauch &amp; Baguette</i>	<b>24,-</b>
<b>American Tri-Tip Steak vom „Bürgermeisterstück“</b> <i>mit Kräuterbutter, Ceasar Salat und dicken Pommes frites</i>	<b>29,-</b>
<b>Maispoularde</b> <i>mit asiatischem Gemüse und gebackener Süßkartoffel</i>	<b>17,50</b>
<b>Dorade Royal im Ganzen gegrillt</b> <i>mit Ratatouille und getrüffeltem Tagliatelle</i>	<b>24,-</b>
<b>180g Filet vom irischen „Hereford“ Rind</b> <i>mit Kräuterbutter, Cesar Salat und dicken Pommes frites</i>	<b>28,-</b>

**Sweets**

<b>Rote Grütze</b> <i>mit Vanille Sauce</i>	<b>6,-</b>
<b>Eisbecher „Bückingsgarten“</b>	<b>6,-</b>
<b>Kugel Langnese Eiscreme</b> <i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Nuss, Zitrone</i>	<b>1,20</b>
<b>Brüsseler Waffel mit Puderzucker</b>	<b>4,-</b>
<i>zusätzlich Vanilleeis</i>	<b>+ 1,-</b>
<i>zusätzlich Rote Grütze</i>	<b>+ 3,-</b>
<i>zusätzlich Sahne</i>	<b>+ 0,50</b>

**Wechselndes Kuchenangebot**

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

## Glasweise Genuss

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

## Flaschenweise Genuss

<b>Weiß</b>	0,75l
<b>2016er Grüner Veltliner</b> <i>Türk / Österreich</i>	21, –
<b>2016er Soave Classico</b> <i>Fattori / Italien</i>	21, –
<b>2016er Pinot Grigio</b> <i>Fattori / Italien</i>	26, –
<b>2016er Riesling</b> <i>Weingut am Nil / Pfalz</i>	27, –
<b>2016er Grauburgunder</b> <i>Weingut am Nil / Pfalz</i>	27, –
<b>Rosé</b>	
<b>2015er Rosado</b> <i>Gran Feudo / Navarra</i>	25, –
<b>Rot</b>	
<b>2014er Toscana Rosso</b> <i>/ Italien</i>	22, –
<b>2014er Spätburgunder</b> <i>Weingut am Nil / Pfalz</i>	25, –
<b>2014er Rioja</b> <i>Artadi / Spanien</i>	26, –
<b>2015er Alentejo Tinto</b> <i>dos Grous / Portugal</i>	28, –
<b>2015er Dornfelder halbtrocken</b> <i>/ Nahe</i>	21, –

## Glasweise

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

## Heiße Getränke

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

*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.