

# Gasthaus zur Schranne

**Liebe Gäste,**

wir freuen uns sehr, Sie in unserem Gasthaus „Zur Schranne“ begrüßen zu dürfen!

Unser Gasthaus ist ein Traditionshaus, das auf Basis des Denkmalschutzgesetzes ein **Baudenkmal** ist.

Erstmals bebaut wurde das Anwesen 1610. Das Gebäude war ein Kasten (Lagerhaus) zum Umschlagen von Getreide, welches damals als „**Schranne**“ bezeichnet wurde.

Die Gemeinde Garmisch erwarb um 1840 das Anwesen, um dort eine **Krankenstation**, einen Schuppen für Feuerlöschgeräte, eine **Heuwaage** sowie eine Gaststätte unterzubringen.

Während eines Umbaus im Jahre 1854 geriet das Gebäude in **Brand**. Dabei wurde das komplette Haus zerstört. Daraufhin entstand auf dem Grundstück der jetzige zweigeschossige **Walmdachbau** mit Dachreitern.

2010 kaufte die **Edith-Haberland-Wagner-Stiftung**(Mehrheitseigentümerin der Augustiner Bräu Wagner KG) das Gebäude und renovierte es unter Vorgaben des **Denkmalschutzes**.

Als **Traditionshaus** im Werdenfelser Land legen wir Wert auf regionale, **alpenländische Küche** und verwenden daher vorwiegend **regionale Erzeugnisse**. Unsere saisonalen Schmankerln entsprechen dem regionalen Angebot.



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Gasthaus bei uriger, **bayerischer Gastfreundschaft**, wo Sie sich rundum wohlfühlen können.

**Ihre Wirte**  
**Philipp Hadler & Baris Akbas**  
**mit Team**

# Gasthaus zur Schranne

## Aperitif und Champagner

<b>Aperol Spritz, Limoncello Spritz oder Hugo 0,25 l</b>	€ 7,90
<b>Aperol Spritz 0,5 l</b>	€ 14,00
<b>Glas Sekt 0,1 l</b>	€ 4,50
<b>Sekt 0,75 l</b>	€ 25,00
<b>Schloss Vaux Grand Rose Brut 0,75 l</b>	€ 29,00
<b>Chandon Garden Spritz 0,1 l</b>	€ 7,90
<b>Chandon Garden Spritz 0,75 l</b>	€ 45,00
<b>Moët &amp; Chandon Impérial Brut 0,75 l</b>	€ 79,00
<b>Moët &amp; Chandon Ice Impérial 0,75 l</b>	€ 110,00
<b>Moët &amp; Chandon Ice Impérial 1,5 l</b>	€ 190,00
<b>Dom Perignon Vintage 2013</b>	€ 340,00
<b>Dom Perignon Rose Vintage 2009</b>	€ 490,00

---

**Gäste-WLAN**

  
**WLAN**  
WLAN-Name:  
Zur Schranne  
Passwort:  
AufGehts!



# Gasthaus zur Schranne

## Digestif

Unsere Edelbrände aus dem Traditions Hause „Fassbind“: 2 cl € 6,90  
Marille, Birne, Apfel und Himbeere

Hausgemachter Limoncello 2 cl € 3,00

Grappa Mille e una Notte von Donnafugata 2 cl € 5,00

„Slyrs“ Bayerischer Single Malt Whisky 4 cl € 8,50

- Williamsbrand
- Obstler
- Marillenbrand
- Zwetschgenbrand
- Kirschwasser
- Enzian
- Waldler Himbeergeist
- Zirbenschnap
- Haselnusschnaps
- Frangelico Haselnusslikör
- Amaretto
- Baileys
- Ramazotti 2 cl € 4,00
- Averna
- Hirschkuss
- Jägermeister
- Fernet Branca

## Longdrinks

Rüscherl € 5,50      Vodka Lemon € 7,50

## Gin Tonic

Bombay Gin € 9,50      Ettaler Gin € 9,50

# Gasthaus zur Schranne

## Spezialitäten auf Vorbestellung

Ihr möchtet euch einmal etwas Besonderes gönnen?

Gerne servieren wir euch folgende Spezialitäten auf Vorbestellung:

### **Chateaubriand vom Bayerischen Rind**

mit verschiedenen Beilagen und Sauce nach Wahl

für 2 Personen € 89,00

für 3 Personen € 115,00

### **Ganze Lachsforelle von der Fischzucht Gerbl**

in der Salzkruste gegart, Beilagen und Saucen nach Wahl

für 2 Personen € 85,00

für 3 Personen € 110,00

### **Schweinshaxe**

mit zweierlei Knödel, Sauerkraut und Augustiner Biersauce

€ 19,50

### **Rosa gebratene Lammkrone**

mit Rosmarinkartoffeln, Ratatouille, Speckbohnen,

Rosmarinsauce und Sauce Hollandaise

für 2 Personen € 89,00

### **Gutes Essen braucht seine Zeit.**

Informiert uns daher bitte **mindestens 24 Stunden im Voraus** über eure Vorbestellung.

Noch Fragen? Sprecht uns gerne an!

# Gasthaus zur Schranne

## Suppen und Vorspeisen

<b>Festtagssuppe</b>	€ 8,90
kräftige Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlage Kaspressknödel, Pfannkuchenstreifen und Grießnockerl	
<b>Kaspressknödel</b>	€ 8,90
in einer kräftigen Rinderkraftbrühe mit frischen Kräutern	
<b>Original ungarische Gulaschsuppe</b>	€ 8,90
mit Hausbrot	
<b>Carpaccio vom Allgäuer Rind</b>	€ 14,90
mit Kräutern gefüllt und Olivenöl mariniert, Garnitur der Saison, Parmesanhobel und Baguette	
<b>Obazda</b>	€ 12,50
bayerische Käsespezialität, mild reifer Camembert, herzhaft gewürzt, serviert mit roten Zwiebeln und Hausbrot	

## Unsere frischen Salate

<b>Großer gemischter Salat der Saison</b>	€ 13,50
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, frisch vom Markt, gerösteten Kürbiskernen, Croutons vom Hausbrot und Baguette	
<b>dazu wahlweise:</b>	
<b>gebackener Ziegenkäse (paniert)</b>	€ 18,90
<b>Streifen vom Backhähnchen</b>	€ 18,90
<b>Ochsenfetzen vom bayerischen Rind</b>	€ 18,90
<b>passend dazu:</b> Preiselbeeren Portion à	€ 2,00
<b>Kleiner gemischter Beilagensalat</b>	€ 6,50
mit unserem Hausdressing	
<b>Portion Krautsalat</b>	€ 4,90
mit Speck und Kümmel	
<b>Portion Kartoffel-Gurkensalat</b>	€ 4,90

# Gasthaus zur Schranne

## Typisch Bayerisch

**Ofenfrischer Schweinsbraten** € 15,50  
in Augustiner-Biersauce mit Kartoffelknödel

**dazu wahlweise:**

Speck-Krautsalat, Sauerkraut oder Blaukraut Portion à € 4,90

**Knusprig gebratene Bauernente**

mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut

½ Ente € 28,90

¼ Ente € 21,90

**Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten**

mit Petersilienkartoffeln, Speck-Bratkartoffeln oder Pommes frites

**vom Schwein** € 18,90

**vom Kalbsrücken** € 28,50

**XL-Portion** mit jeweils 3 Stück Schnitzel

**vom Schwein** € 25,00

**vom Kalbsrücken** € 35,00

**dazu wahlweise:**

Preiselbeeren Portion à € 2,00

Jägersauce Portion à € 4,50

**Bayerischer Zwiebelrostbraten, medium** € 26,90

nach „Schrannen Art“

mit Speck-Bratkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln

**wahlweise mit Käsespätzle als Beilage** € 29,90

**Medaillons vom Schweinefilet, rosa gebraten** € 21,90

auf Pilzrahmsauce mit Butterspätzle

# Gasthaus zur Schranne

## Schrannen Klassiker

<b>Gulasch vom bayerischen Weideochs</b> mit Pasta und gebratenen Pilzen	€ 24,50
<b>Backendl „Schrannen Art“</b> aus der Keule „weil´s saftiger is“, paniert und knusprig gebacken, mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat	€ 18,90
<b>dazu wahlweise:</b> hausgemachte Sauce Remoulade Portion à	€ 2,00
<b>Schrannen Burger vom bayerischen Weideochs medium gebraten</b> im Brezenbrioche von der Bäckerei Eichhorn, mit Süßkartoffelpommes und Dijon-Senf-Mayonnaise	€ 19,90
<b>XL-Burger</b> mit einem zweiten Burger-Pattie	€ 27,00
<b>Bergbauern Rösti</b> mit Bergkäse überbacken, knusprigem Speck und Spiegelei	€ 18,90
<b>Garmischer Bauernschmaus</b> im Pfandl serviert, mit schwarzgeräuchertem Wammerl, Kassler, Würst`l und Schweinsbraten, zweierlei Knödel und Sauerkraut	€ 19,50

## Von Kopf bis Fuß

<b>Geschnetzelte Rinderleber vom bayerischen Weideochs</b> mit geschmortem Apfel und Zwiebel, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree	€ 18,90
<b>Rinderbeuscherl vom bayerischen Weideochs</b> mit gebratenen Pilzen und Brezenknödel	€ 14,90

# Gasthaus zur Schranne

## Fisch und Vegetarisch

**Gebratenes Zanderfilet** € 27,00  
auf Bergkräuter-Risotto mit confierten Tomaten

**Lachsforellenfilet** € 27,00  
**von der Fischzucht Gerbl, aus dem eigenen Teich**  
in Olivenöl pochiert, mit Rahmspinat und Butterkartoffeln

**Hausgemachte Spinatknödel** € 18,50  
mit geschmolzenem Parmesan und brauner Butter, dazu einen kleinen Beilagensalat

**Tiroler Schlutzkrapfen** € 18,50  
gefüllt mit Frischkäse und Spinat, auf Lauchzwiebeln und Kirschtomaten, brauner Butter und Parmesanhobel

**Hausgemachte Käsespätzle** € 18,50  
mit Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat

## Vegan

**Hausgemachter Kichererbsenburger** € 18,90  
knusprig gebacken, mit frischem Rucola und hausgemachtem Tomaten-Zwiebel-Relish, dazu Süßkartoffelpommes

# Gasthaus zur Schranne

## Brotzeiten - täglich bis 16 Uhr

<b>Selbstgemachte Kalbfleischpflanzerl</b> mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Bratensauce	€ 14,50
<b>Hausgemachte Bratensülze</b> mit frischem Meerrettich, roten Zwiebeln und Speck-Bratkartoffeln	€ 13,90
<b>dazu wahlweise:</b> hausgemachte Sauce Remoulade Portion à	€ 2,00
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> von der Regensburger, mit roten Zwiebeln und Hausbrot	€ 10,50
<b>Schweizer Wurstsalat</b> von der Regensburger, mit Käsestreifen, roten Zwiebeln und Hausbrot	€ 11,50
<b>Wirtshaus Sandwich</b> Hausbrot getoastet, mit Bacon, Salat, Tomate und Burgersauce, dazu Pommes	
<b>mit Wiener Schnitzel vom Schwein</b>	€ 15,00
<b>mit Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	€ 18,50
<b>Gebratener Leberkäse von der Metzgerei Fink</b> mit Spiegelei und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	€ 13,90
<b>1 Paar Weißwürste von der Metzgerei Fink</b> mit Breze und Senf	€ 10,50

# Gasthaus zur Schranne

## Dessert

### Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis oder Vanillesauce

€ 9,50

mit Vanilleeis und Vanillesauce

€ 11,50

### Karamellierter Kaiserschmarr'n mit Apfelmus

große Portion

€ 16,50

kleine Portion

€ 10,50

**wahlweise:** mit einer Kugel Vanilleeis oder Vanillesauce

€ 2,00

### Bayrisch Creme mit Früchten der Saison

€ 8,90

### Lauwarmes Schokoladenküchlein

€ 8,90

mit Vanilleeis und heißen Beeren

## Eiskarte

### Coupe Dänemark

€ 6,90

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

### Eisschokolade

€ 6,90

mit Vanilleeis und Sahne

### Familieneisbecher

€ 8,90

5 Kugeln Eis nach Wahl (Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitronensorbet)

mit Sahne, Obst und Smarties

### Kindereisbecher

€ 4,90

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Sahne und Smarties

### 1 Kugel Eis

€ 2,00

Vanille, Erdbeere, Schokolade oder Zitronensorbet

# Gasthaus zur Schranne

## Kinderkarte

<b>Schnitzel mit Pommes</b>	€ 9,50
<b>1 Paar Wiener mit Pommes</b>	€ 7,50
<b>Schweinsbraten mit Kartoffelknödel</b>	€ 8,90
<b>Fischstäbchen mit Kartoffel-Sellerie-Püree</b>	€ 8,90
<b>Pasta mit Tomatensauce</b>	€ 6,50
<b>Hausgemachte Spätzle mit Sauce</b>	
normale Portion	€ 5,50
große Portion	€ 8,90
<b>2 Kartoffelknödel mit Sauce</b>	€ 5,50
<b>Kindercappuccino</b>	€ 2,50
<b>Kindereisbecher</b>	€ 4,90
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Sahne und Smarties	

# Gasthaus zur Schranne

## Getränkekarte

### Augustiner Bierspezialitäten frisch vom Fass:

Edelstoff (5,6 % vol.),	0,25 l	€ 3,40
Helles (5,2 % vol.),	0,5 l	€ 4,70
Dunkel (5,6 % vol.) oder Radler	Maß	€ 9,40

### Aus der Flasche:

Augustiner Weißbier (5,4% vol.) Ruß	0,5 l	€ 4,70
Augustiner Pils (5,6% vol.)	0,33 l	€ 4,20
Augustiner Helles alkoholfrei	0,5 l	€ 4,70
Erdinger Weißbier alkoholfrei, leicht oder dunkel	0,5 l	€ 4,70

### Besondere Spezialitäten:

Laternenmaß	Maß	€ 12,00
Goaßmaß	Maß	€ 12,00
Halbe Goaß	0,5 l	€ 6,00
Halbe Aperol Spritz	0,5 l	€ 14,00

### Augustiner Hell vom Holzfass:

Freitags und samstags ab 18 Uhr, solange der Vorrat reicht.

Für Feierlichkeiten auch auf Vorbestellung. Sprecht uns gerne an!

# Gasthaus zur Schranne

## Alkoholfreie Getränke

„Almdudler“  
(Alpenkräuter Limonade) 0,35 l € 4,00

**Apfelschorle**

**Johannisbeerschorle**

**Orangenschorle** 0,25 l € 2,80

**Maracujaschorle** 0,4 l € 4,00

**Rhabarberschorle**

**Holunderschorle**

**Orangenlimo**

**Zitronenlimo** 0,25 l € 2,80

**Spezi** 0,4 l € 4,20

**Coca-Cola**

**Coca-Cola Zero** 0,33 l € 4,20

**Adelholzener Mineralwasser** 0,25 l € 2,90

**classic oder still** 0,75 l € 5,50

**Tafelwasser**

0,25 l € 2,80

0,4 l € 3,50

**Hauswein**

0,2 l € 7,50

Rot- oder Weißwein

**Weinschorle**

0,25 l € 4,50

Rot-, Weiß- oder Roséwein 0,5 l € 7,90

# Gasthaus zur Schranne

## Weißweine offen

0,1 l	0,2 l	0,75 l
€ 4,90	€ 8,90	€ 27,50

### **Grauburgunder, Klaus Meyer, Pfalz**

feinherb, harmonische Balance zwischen Frucht und Säure, feine Restsüße

### **Sauvignon Blanc, Gröhl, Rheinhessen**

trocken, fruchtig, saftig und frisch mit einer klaren Mineralität

### **Weißer Burgunder, Gröhl, Rheinhessen**

trocken, saftige gelbe Fruchtaromen, Ausdrucksstärke und Komplexität

### **Riesling, Thörle, Rheinhessen**

trocken, BIO, perfekte Balance von reifer Frucht und Säure, klassischer „Rheinriesling“

### **Grüner Veltliner, Salzl, Burgenland**

trocken, feinwürziger Weißwein Klassiker vom Neusiedlersee, fruchtig und cremig mit mineralischen Anklängen

### **Lugana Sirmione D.O.C., Avanzi, Gardasee**

trocken, frisch, Mandelaromen im Abgang

## Roséweine offen

0,1 l	0,2 l	0,75 l
€ 4,90	€ 8,50	€ 26,50

### **Sinnes Rausch, Gröhl, Rheinhessen**

trocken, frische und fruchtige Aromen von Himbeere und Sauerkirsche

### **Rosavero Chiaretto Valtènesi del Garda D.O.C., Avanzi, Gardasee**

trocken, zart und zugleich vollmundig, leicht bitterer Abgang, der an Mandeln erinnert

**Auszeichnung:** 3 Gläser im Gambero Rosso

# Gasthaus zur Schranne

## Rotweine offen

0,1 l

0,2 l

0,75 l

€ 5,50

€ 8,90

€ 30,00

### Ursprung, Markus Schneider, Pfalz

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Portugieser - trocken, vollfruchtiges Bukett, elegant und feinwürzig

### Spätburgunder, Thörle, Rheinhessen

trocken, fruchtig, feine Säure mit druckvoller Mineralität

### Zweigelt, Scheiblhofer, Burgenland

trocken, fruchtig, langanhaltend und kraftvoll am Gaumen und im Abgang

### Superiore Garda Classico, Avanzi, Gardasee

trocken, intensiv mit charakteristischen Noten der Reifung im Eichenholzfass, Noten von Vanille und Keks

### Infinitum Primitivo, Torrevento, Apulien

trocken, schlank und leicht, tiefgründig und farbintensiv

## Flaschenwein rosé 0,75 l

### Rosé Cuvée, Salzl, Burgenland

€ 35,00

Cuvée aus Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch. Fruchttintensive Nase, fein würzig nach Teeblättern und Steppenkräutern. Am Gaumen herrlich frisch und harmonisch mit viel reifer Frucht, einladender Säure und einem cremigen Schmelz.

### Rosa Dolce&Gabbana, Donnafugata, Sizilien

€ 49,00

Cuvée aus Nerello Mascalese und Nocera. Glänzend zartrosa Farbe, weitgefächertes blumiges Bouquet mit Noten von Glyzinien sowie feinen fruchtigen Nuancen von Johannisbeeren und Granatapfel; zitrusartiger Abgang. Duftig und würzig, mit guter Persistenz.

# Gasthaus zur Schranne

## Flaschenweine weiß 0,75 l

### **Réserve Chardonnay, Thörle, Rheinhessen**

€ 45,00

BIO - Die Fruchtnoten vereinen sich im Geschmack mit Vanille-Akzenten und charmanten Eichen-Aromen. Seine rassige Fruchtsäure trägt schlussendlich in ein langes, fruchtbetontes Finale.

### **Sauvignon Blanc Kaitui, Markus Schneider, Pfalz**

€ 35,00

Expressives Aroma aus Cassis und Stachelbeeren, Kiwi, Maracuja, Gras, Holunder und Zitrone. Am Gaumen ist er sehr frisch, aromatisch, druckvoll und mineralisch mit einer hervorragenden Länge.

### **Hullabaloo, Markus Schneider, Pfalz**

€ 35,00

Cuvée aus Sauvignon Blanc und Viognier - Im Bukett reife gelbe Früchte, am Gaumen trocken, jedoch saftig, fruchtig und vollmundig. Ein eleganter Wein mit nennenswertem Nachhall.

### **Flora Sauvignon, Girlan, Südtirol**

€ 39,00

Der intensive Duft nach Zitrusfrüchten und Holunderblüte, sowie die zarte Rauchigkeit und Mineralität am Gaumen sind typisch für diesen Wein.

### **Flora Chardonnay, Girlan, Südtirol**

€ 39,00

Einziger Wein voller Eleganz und Spannung. Hervorragende Säurestruktur, würzig und mineralisch mit langem Abgang am Gaumen.

### **Passiperduti, Donnafugata, Sizilien**

€ 39,00

Leuchtendes Strohgelb mit zart grünlichen Reflexen. In der Nase entfalten sich frische Zitrusnoten von Grapefruit, begleitet von Anklängen tropischer Früchte, aromatischen Kräutern und floralen Nuancen von Ginsterblüten.

Am Gaumen präsentiert er sich salzig-mineralisch, mit schöner Frische und anhaltendem, persistentem Finale.

### **Unsere Empfehlung:**

### **Löwengang Chardonnay 2020, Lageder, Südtirol**

€ 89,00

Ausgeprägtes Bouquet, fruchtig (Birne, Aprikose, Pfirsich), frische Butter, floral, Röstaromen.

# Gasthaus zur Schranne

## Riesling 0,75 l

**Oppenheimer Sackträger "Alte Reben" Riesling 2013, Gröhl, Rheinhessen** € 45,00

Entdecken Sie spannende Feuerstein-Noten gepaart mit gelben Fruchtaromen von Apfel und Birne mit Noten von Pfeffer und Sesam. Im Geschmack begeistern seine straffe Mineralität und eine präsenzte Kalkwürze. Ein durch und durch terroirgeprägter Wein, kompakt, fordernd und mit langem Abgang.

**Hölle Riesling 2018, Thörle, Rheinhessen** € 59,00

BIO - In der Nase reifer Weinbergspfirsich und Zitrus unterlegt von wilden Aromen der Spontangärung und feiner Hefewürze. Am Gaumen perfekte Balance von reifer Frucht und Säure. Puristischer Stil. Ein klassischer „Rheinriesling“, der Leichtigkeit, Eleganz und Mineralität der Kalksteinböden in sich trägt.

**Riesling Saulheim Kalkstein 2017, Thörle, Rheinhessen** € 45,00

BIO - Kompakte und würzige Nase, eng verwoben mit Pfirsich, Mango und Aprikose. Der agile Säurebogen und der leicht reduktive Ton kontrastieren am Gaumen den vollen Extrakt, bündig, expressiv und dabei schlank in der Textur, mit großem Reifepotenzial.

**Riesling Saulheim Kalkstein 2021, Thörle, Rheinhessen** € 39,00

**Riesling Saulheim Kalkstein 2022, Thörle, Rheinhessen**

BIO - In der Nase Aromen von reifen Aprikosen und gelben Pfirsichen. Am Gaumen ein Hauch von Kräutrigkeit und cremiger Würze, untermalt von vielen salzig-mineralischen Komponenten vom Kalksteinboden.

**Dirmstein Mandelpfad Riesling 2023, Knipser, Pfalz** € 69,00

Dieser Riesling überzeugt mit Noten von Kräuterwürze, Mandarinenzesten, gelbem Steinobst und Tropenfrüchten. Am Gaumen zeigt sich Extraktsüße, feine Zitrusfrucht und eine salzige Mineralität im Nachhall. Mehrfach ausgezeichnet von renommierten Weinführern.

**Riesling Federspiel 2022, Pax, Wachau** € 39,00

In der Nase typischer Duft nach reifen Marillen mit Zitrusanklängen, dazu kalkige Noten. Am Gaumen geradlinig, straff, mit salzigem Abgang.

# Gasthaus zur Schranne

## Flaschenweine rot 0,75 l

**TOHUWABOHU, Markus Schneider, Pfalz** € 49,00

Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  
Intensiv und vielversprechend mit Anklängen von Pflaume, Brombeere, Cassis und schwarzer Olive.

**Zweigelt, Salzl, Burgenland** € 45,00

Saftig, elegant und wunderbar ausgewogen am Gaumen, Kirschröster, Zwetschken, angenehme Süße im Abgang, feiner Bitterschokotouch im Nachhall, dezent salzige Mineralik mit frischer Kräuterwürze unterlegt.

**The Great Bustard, Scheiblhofer, Burgenland** € 60,00

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt - 12 Monate in neuen amerikanischen Barriques ausgebaut. Intensive Schwarzkirschtöne mit einem Hauch von Cassis, dezente rauchige Edelholznoten.

**Praittenbrunn 2015, Scheiblhofer, Burgenland** € 79,00

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot  
Tiefdunkles, opakes Rubingranat, intensive Cassisnote, feines Nougat, kraftvoller Abgang mit markanten Tanninen und feiner Säurestruktur. **Falstaff 95 Punkte**

**Batonnage 2015, Scheiblhofer, Burgenland** € 290,00

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Blaufränkisch  
Feine blumige Nuancen und saftige dunkle Beerenfrucht, etwas Zwetschkenröster, Schokolade, Mandarinenzesten, vielschichtig und attraktiv. **Falstaff 100 Punkte**

**Merlot, Alois Lageder, Südtirol** € 45,00

Kräftig, dunkel, Holzfassausbau, mitteltiefe kirschrote Farbe, beeriges, sortentypisches Aroma.

**CONUS Lagrein 'Demeter', Alois Lageder, Südtirol** € 59,00

Aus biologisch-dynamischem Weinbau (Demeter-zertifiziert)  
Intensives Bouquet, fruchtig (Pflaume), Noten von Lakritze und Kakao, würzig, floral.

**Brunello di Montalcino 2019, Il Poggione, Toskana** € 79,00

Aromen von Brombeere, Sauerkirsche und Vanille, die von einer mineralischen Frische begleitet werden. Am Gaumen zeigt er eine dichte, seidige Struktur mit animierender Würze und ausgewogener Säure.

# Gasthaus zur Schranne

## **Amarone della Valpolicella DOCG Classico Monte Olmi Riserva, € 149,00 Tedeschi, Venetien**

Bouquet von reifen Kirschen, Gewürznelken und weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt er eine großartige Frucht, er ist charaktervoll, dicht, rassig, mit harmonisch eingebundenem seidigem Tannin.

## **Flaccianello delle Pieve 2017, Fontodi, Toskana € 189,00**

BIO, wuchtig, großartig in Duft und Körper. Aromen von rotem Pfeffer und Schokolade. Fantastische, auf den Punkt gebrachte Eleganz mit hohem Reifepotenzial!  
100% Sangiovese

## **Tignanello 2019, Antinori, Toskana € 199,00**

Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.  
Harmonischer Zusammenklang mit Noten von gut reifer roter Frucht, schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Himbeere und Pflaume sowie würzige Aromen von Nelken und Schokolade. Am Gaumen reich, mit seidigen lebendigen Tanninen, die dem Wein viel Komplexität und Länge im Finale schenken.

## **Ornellaia Bolgheri Superiore DOC 2011 € 415,00**

## **Ornellaia Bolgheri Superiore DOC 2014 € 385,00**

### **Tenuta dell' Ornellaia, Toskana**

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
Aromen nach eingelegter Weichselkirsche, ergänzt durch Noten nach Eichenholz, Oliven und Teer. Am Gaumen kraftvoll, seidige Textur und kernigen Tannin. **Fallstaff 97 Punkte**

## **Sassicaia Bolgheri DOC 2017, Tenuta San Guido, Toskana € 499,00**

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Fruchttige Aromen von Cassis und roten Beeren. Kirsche, Kräuter und Vanille mit einem Hauch Bitterschokolade, am Gaumen. Sehr kräftig und elegant, perfekt eingebundenes Tannin, mit einem lang anhaltenden Abgang.

## **Argentiera Bolgheri Superiore DOC 2017, Toskana € 99,00**

Die sorgfältig verlesenen Trauben der klassischen Bordeaux-Rebsorten stammen von den besten Weinbergen des Gutes – direkt neben Ornellaia. Der Cabernet Sauvignon wird mit Merlot kombiniert, was dem Wein eine besondere Samtigkeit verleiht. Der Argentiera reift 14 Monate in französischen Barriques und 12 Monate in der Flasche zu seiner enormen Größe heran. Im Finale mineralisch erweist er sich mit exzellent eingebundenem Tannin und bemerkenswerter Länge.

## **Palacio Rioja Cosme Palacio Reserva DO, Spanien € 54,00**

Kraftvoll, 18 Monate Barriqueausbau großer Körper, Kirsch, Pflaumen und Röstaromen. 100% Tempranillo

# Gasthaus zur Schranne

## Heißgetränke

Unser Kaffee wird mit Caffè INO zubereitet. Unsere Tees sind aus dem Hause Dallmayr.

<b>Espresso</b>	€ 2,60
<b>Espresso doppio</b>	€ 3,60
<b>Tasse Kaffee</b>	€ 3,30
<b>Haferl Kaffee</b>	€ 4,00
<b>Cappuccino</b>	€ 3,60
<b>Cappuccino groß</b>	€ 4,20
<b>Milchkaffee</b>	€ 4,20
<b>Latte Macchiato</b>	€ 4,30
<b>Glas Tee</b> – Grüner, Pfefferminze, Rooibos, Früchte oder Schwarzer Tee	€ 4,00
<b>Glas Tee mit Rum</b>	€ 6,80
<b>Carajillo</b> (Espresso mit Schuss)	€ 4,70
<b>Affogato</b> (Espresso mit Vanilleeis)	€ 4,70
<b>Heiße Schokolade</b>	€ 4,20

### Hinweise für unsere Gäste:

Wir behalten uns vor, bei Umbestellungen einen Aufpreis zu berechnen.  
Für ein extra Gedeck berechnen wir 2,50 €.