

# 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.



Genießen Sie Ihren Besuch in unserem Gasthaus bei uriger, **bayerischer Gastfreundschaft**, wo Sie sich rundum wohlfühlen können, um unsere Schmankerln in gemütlicher Umgebung zu genießen.

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

# **Gasthaus zur Schranne**

## **Aperitif und Champagner**

**Aperol Spritz oder Hugo**

€ 7,50

**Glas Prosecco 0,1 l**

€ 4,50

**Prosecco Extra dry 0,75 l**

€ 25,00

**Moët & Chandon Impérial Brut 0,75 l**

€ 79,00

**Moët & Chandon Ice Impérial 0,75 l**

€ 120,00

**Moët & Chandon Ice Impérial 1,5 l**

€ 210,00

## **Digestif**

**„Slyrs“**

**Bayerischer Single Malt Whisky**

4 cl € 8,50

**Unsere Edelbrände aus dem Hause „Lantenhammer“:**

**Mirabelle**

**Williams filtriert**

**Schlehe**

**Sauerkirsche**

2 cl € 6,50

# Gasthaus zur Schranne

## Spezialitäten auf Vorbestellung

Ihr möchtet euch einmal etwas Besonderes gönnen?

Gerne servieren wir euch folgende Spezialitäten auf Vorbestellung:

### **Chateaubriand vom Bayrischen 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, mit Beilagen und Saucen nach Wahl

€ 85,00

### **Schweinshaxe**

mit zweierlei Knödel, Sauerkraut und Augustiner Biersauce

€ 17,90

### **Im ganzen gebratene Gans**

(4 Portionen)

mit Blaukraut, Kartoffelknödel, glasierten Maronen  
und Ganserlsauce

€ 120,00

Noch Fragen? Sprecht uns gerne an!

# Gasthaus zur Schranne

## Suppen und Vorspeisen

### **Kürbiscremesuppe**

mit gerösteten Kernen und steirischem Kernöl  
€ 8,90

### **Festtagssuppe**

kräftige Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlage  
Kaspressknödel, Pfannkuchenstreifen und Grießnockerl  
€ 8,90

### **Kaspress- oder Leberknödel**

in einer kräftigen Rinderkraftbrühe mit frischen Kräutern  
€ 8,90

### **Original ungarische Gulaschsuppe**

mit Bergbauernbrot  
€ 8,90

### **Carpaccio vom Allgäuer Rind**

mit Kräutern gefüllt und Olivenöl mariniert, Garnitur der Saison,  
Parmesanhobel und Baguette  
€ 14,90

### **Obazda**

bayerische Käsespezialität  
mild reifer Camembert, herzhaft gewürzt,  
serviert mit roten Zwiebeln und Bergbauernbrot  
€ 12,50

# Gasthaus zur Schranne

## Unsere frischen Salate

### **Großer gemischter Salat der Saison**

mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, frisch vom Markt,  
gerösteten Kürbiskernen, Croutons vom Bergbauernbrot und Baguette

€ 13,50

**dazu wahlweise:**

**gebackener Ziegenkäse (paniert)**

€ 18,90

**Streifen vom Backhähnchen**

€ 18,90

**Ochsenfetzen vom bayerischen Rind**

€ 18,90

### **Kleiner gemischter Beilagensalat**

mit unserem Hausdressing

€ 6,50

### **Portion Krautsalat**

mit Speck und Kümmel

€ 4,90

### **Portion Kartoffel-Gurkensalat**

€ 4,90

**Unsere Salate und Dressings sind alle hausgemacht.**

# Gasthaus zur Schranne

## Typisch Bayerisch

### Ofenfrischer Schweinsbraten

in Augustiner-Biersauce mit Kartoffelknödel

€ 14,50

#### dazu wahlweise:

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 Speck-Bratkartoffeln oder Pommes frites

vom Schwein € 16,90

vom Kalbsrücken € 27,50

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

vom Schwein € 24,00

vom Kalbsrücken € 34,00

#### dazu wahlweise:

Preiselbeeren Portion à € 2,00

Jägersauce Portion à € 4,50

### Bayerischer Zwiebelrostbraten

nach „Schrannen Art“

mit Speck-Bratkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln

€ 26,90

wahlweise mit Käsespätzle als Beilage

€ 29,90

# Gasthaus zur Schranne

## Schrannen Klassiker

### Gulasch

vom Riegseer-Weideochs, Naturlandhof Mayr  
mit Penne und gebratenen Pilzen  
€ 23,50

### Backendl „Schrannen Art“

aus der Keule „weil´s saftiger is“, paniert und knusprig gebacken,  
mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat  
€ 18,90

#### dazu wahlweise:

hausgemachte Sauce Remoulade  
€ 1,50

### Schrannen Burger (medium)

vom Riegseer-Weideochs, Naturlandhof Mayr  
im Brezenbrioche von der Bäckerei Hobmeier,  
mit Süßkartoffelpommes und Dijon-Senf-Mayonnaise  
€ 19,90

### XL-Burger

mit einem zweiten Burger-Pattie  
€ 27,00

### Bergbauern Rösti

mit Bergkäse überbacken, knusprigem Speck und Spiegelei  
€ 18,90

### Garmischer Bauernschmaus

im Pfandl serviert mit schwarzgeräuchertem Wammerl, Kassler,  
Würst`l und Schweinsbraten, zweierlei Knödel und Sauerkraut  
€ 19,50

# Gasthaus zur Schranne

## Fisch und Vegetarisch

### **Gebratenes Zanderfilet**

auf Bergkräuter-Risotto mit confierten Tomaten  
€ 27,00

### **Lachsforellenfilet**

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

### **Hausgemachte Spinatknödel**

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

### **Tiroler Schlutzkrapfen**

gefüllt mit Quark und Spinat,  
auf Lauchzwiebeln und Kirschtomaten,  
brauner Butter und Parmesanhobel  
€ 18,50

### **Hausgemachte Käsespätzle**

mit Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln  
und kleinem gemischtem Beilagensalat  
€ 18,50

## Vegan

### **Hausgemachte Kürbistascherl**

Gefüllt mit Blattspinat  
Auf einem pikantem Kürbis-Kartoffelragout  
Gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl  
€ 18,90

# Gasthaus zur Schranne

## Von Kopf bis Fuß

### Geschnitzelte Rinderleber

vom Riegseer-Weideochs, Naturlandhof Mayr  
mit geschmortem Apfel und Zwiebel und Kartoffel-Sellerie-Püree  
€ 18,90

### Rinderbeuscherl

vom Riegseer-Weideochs, Naturlandhof Mayr  
mit gebratenen Pilzen und Brezenknödel  
€ 14,90

## Brotzeiten bis 16 Uhr

### Selbstgemachte Kalbfleischpflanzerl

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Bratensauce  
€ 14,50

### Hausgemachte Bratensülze

mit frischem Meerrettich, roten Zwiebeln und Speck-Bratkartoffeln  
€ 12,90

**dazu wahlweise:** hausgemachte Sauce Remoulade  
€ 1,50

### Hausgemachter Wurstsalat

**Bayerisch:** von der Regensburger, mit roten Zwiebeln  
und Bergbauernbrot  
€ 9,50

**Schweizer:** von der Regensburger, mit Käsestreifen,  
roten Zwiebeln und Bergbauernbrot  
€ 10,50

### Gebratener Leberkäse von der Metzgerei Fink

mit Spiegelei und lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat  
€ 13,50

### 1 Paar Weißwürste von der Metzgerei Fink

mit Breze und Senf  
€ 9,50

# Gasthaus zur Schranne

LIEBE KINDER,

seid ihr unter 6 Jahre alt? Dann dürft ihr bei uns folgende Gerichte **gratis** essen:

- Kartoffelknödel mit Sauce
- Pommes frites mit Ketchup und Mayo
- Spätzle mit Sauce
- Frisches Gemüse mit Butter
- Kleiner gemischter Salat



## Kinderkarte

**Schnitzel mit Pommes**

€ 7,50

**1 Paar Wiener mit Pommes**

€ 6,90

**Schweinsbraten mit Kartoffelknödel**

€ 7,50

**Pasta mit Tomatensauce**

€ 5,50

**Hausgemachte Spätzle mit Sauce**

normale Portion € 4,90      große Portion € 8,00

**2 Kartoffelknödel mit Sauce**

€ 5,50

**Kindercappuccino**

€ 2,50

**Kindereisbecher**

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Sahne und Smarties

€ 4,90

# Gasthaus zur Schranne

## Dessert

### Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis *oder* Vanillesauce

€ 9,50

### Karamellisierter Kaiserschmarr'n

mit Apfelmus

große Portion: € 16,50    kleine Portion: € 10,50

### Bayrisch Creme

mit Früchten der Saison

€ 8,90

### Lauwarmes Schokoladenküchlein

mit Vanilleeis und heißen Beeren

€ 8,90

# Gasthaus zur Schranne

## Getränkekarte

### Augustiner Bierspezialitäten frisch vom Fass:

Unsere Empfehlung - Edelstoff (5,6 % vol.)

0,5 l € 4,50

Helles (5,2% vol.), Dunkel (5,6% vol.), Radler

0,5 l € 4,40

0,25 l € 3,20

Maß € 8,80

### Aus der Flasche:

Augustiner Weißbier (5,4% vol.), Ruß

0,5 l € 4,70

Augustiner Pils (5,6% vol.)

0,33 l € 4,20

Clausthaler alkoholfrei hell

0,5 l € 4,70

Erdinger Weißbier alkoholfrei

König-Ludwig-Weißbier leicht

König-Ludwig-Weißbier dunkel

0,5 l € 4,70

### Besondere Spezialitäten:

Goaßmaß € 12,00

Halbe Goaß € 6,00

Laternenmaß € 12,00

### 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, Maracujaschorle,  
Rhabarberschorle, Holunderschorle**

0,4 l € 4,00

0,25 l € 2,80

**Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi**

0,4 l € 4,20

0,25 l € 2,80

**Coca Cola, Coca Cola zero**

0,33 l € 4,20

**Adelholzener Mineralwasser classic oder still**

0,75 l € 5,50

0,25 l € 2,90

**Tafelwasser**

0,4 l € 3,50

0,25 l € 2,80

**Hauswein** Rot- oder Weißwein

0,2 l € 7,50

**Weinschorle** Rot-, Weiß- oder Roséwein

0,25 l € 4,50

0,5 l € 7,90

# Gasthaus zur Schranne

## Weißweine offen

|  | 0,1l   | 0,2l   | 0,75l   |
|--|--------|--------|---------|
| <b>Sauvignon Blanc, Gröhl, Rheinhessen</b><br>trocken, harmonisch, fruchtig  | € 4,90 | € 8,50 | € 27,50 |
| <b>Grauer Burgunder, Gröhl, Rheinhessen</b><br>trocken, Birnen-, Apfel- und Steinfruchtaromen,<br>feine Würze und eine angenehme Säurestruktur | € 4,90 | € 8,50 | € 27,50 |
| <b>Riesling, Thörle, Rheinhessen</b><br>trocken, perfekte Balance von reifer Frucht und Säure,<br>puristisch, klassischer „Rheinriesling“, BIO | € 4,90 | € 8,50 | € 27,50 |
| <b>Grüner Veltliner, Kloster Neuburg, Österreich</b><br>trocken, frische Frucht, pfeffrig, würzig am Gaumen                                    | € 4,90 | € 8,50 | € 27,50 |
| <b>Lugana DOC, Bulgarini, Gardasee</b><br>trocken, fruchtig, angenehmer Duft   | € 5,50 | € 8,90 | € 29,00 |

## Rotweine offen

|  | 0,1l   | 0,2l   | 0,75l   |
|--|--------|--------|---------|
| <b>Knipser Johannishof, Pfalz</b><br>Spätburgunder und Dornfelder<br>trocken, rote Beeren, Kirschen                                  | € 5,50 | € 8,90 | € 30,00 |
| <b>Thörle Spätburgunder</b><br>In der Nase wilde Aromen und intensive dunkle Frucht<br>feiner Säure und mit druckvoller Mineralität. | € 5,50 | € 8,90 | € 30,00 |
| <b>Zweigelt, Scheiblhofer, Neusiedlersee</b><br>trocken, fruchtig, langanhaltend und kraftvoll<br>am Gaumen und im Abgang            | € 4,90 | € 8,50 | € 27,50 |
| <b>Merlot Fantinel DOC, Venetien</b><br>trocken, vollmundig, angenehm  | € 5,50 | € 8,90 | € 31,00 |
| <b>Primitivo Tenuta Boncore, Apulien</b><br>trocken, angenehm rund, fruchtig   | € 5,50 | € 8,90 | € 27,50 |
| <b>Rioja Castillo Crianza, Spanien</b><br>trocken, Vanille, Zedern, würzig   | € 4,90 | € 8,50 | € 27,50 |

## Roséwein offen

|  | 0,1l   | 0,2l   | 0,75l   |
|--|--------|--------|---------|
| <b>Bardolino Chiaretto Rosato DOC, Gardasee</b><br>trocken, fruchtig, leicht | € 4,00 | € 7,50 | € 24,50 |

# Gasthaus zur Schranne

## Flaschenweine weiß 0,75 l

- Thörle Réserve Chardonnay, Rheinhessen** € 45,00  
Leuchtendes Strohgelb, im Duft wie ein guter Chablis, Kalk- und jodige Aromen, Zitrusfrische und wilde Kräuter. Am Gaumen mit schöner Dichte und Länge, feinste Holzaromen, subtile Frucht und mineralische Würze bis ins lange Finale.
- Thörle Hölle Riesling, Rheinhessen** € 59,00  
Mit intensiven Noten nach frischer Ananas, Zitronenmelisse und Rauch ist der kraftvolle trockene Riesling aus der Lage „Hölle“ zugleich imposant und verlockend.
- Pax Grüner Veltliner Federspiel** € 35,00  
Ein würziges Aromenspiel mit floralen Noten und zarter Exotik.  
Am Gaumen frisch, harmonisches Säurespiel, mit animierender Mineralität und großem Trinkfluss.  
Das Weingut Pax ist die Winzer Entdeckung 2021 in Österreich
- Pax Grüner Veltliner Smaragd** € 49,00  
Tabakige Würze mit cremigen Noten, sehr präzise, puristisch und straff.  
Am Gaumen salzig, langer kompakter Abgang begleitet von Grapefruit und vitaler Säure.
- Dolle Grauburgunder Symbiose, Österreich** € 39,00  
Vanille-, Rauch- und Röstaromen, neues Eichenfass, reifer Frucht in der Nase, komplexe Würze, cremiges, reiches Mundgefühl mit langem Abgang
- Muschelkalk Chardonnay & Weißburgunder, Schwarz - Kloster am Spitz, Österreich** € 39,00  
In der Nase rauchig-würzig unterlegte frische Birnenfrucht, tabakiger Kräutertouch, geröstete Haselnuss. Am Gaumen straff, weißer Apfel, feines Biskuit, lebendig strukturiert, salzig-mineralisch, wirkt leichtfüßig, bleibt gut haften, ein facettenreicher Speisenbegleiter.  
BIO
- Lageder Südtiroler Chardonnay DOC** € 45,00  
trocken, feinfruchtig, ausgeprägter Chardonnay, strohgelbe Farbe, ein fruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten
- Lugana di Sirmione DOC, Avanzi** € 25,00  
Der einzige Lugana dieses Gebietes, der die Bezeichnung Sirmione als Qualitätsangabe auf dem Etikett tragen darf! In der Nase fruchtig und floral, am Gaumen frisch und mit feiner Mandelnote.
- Jermann Chardonnay IGT Grave del Friuli, Veneto** € 69,00  
trocken Glanzhell strohgelb mit leicht grünlichem Schimmer.  
Feinfruchtiges, typisch duftiges Bouquet mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten.  
Ausgewogener, mittelkräftiger Körper. Frische, lebhaft Säure und mittellang im Abgang
- Kung Fu Girl Riesling, Washington** € 39,00  
Kultwein von Charles Smith! Intensive Aromen nach Steinobst und Zitrusfrucht, dabei sehr saftig am Gaumen mit knackiger Säure.

# Gasthaus zur Schranne

## Flaschenweine rot 0,75 l

- Knipser Blauer Spätburgunder, Pfalz** € 40,00  
trocken, Bukett Sauerkirschen, Mandarinen, Pflaumen am Gaumen dann saftig, weich mit einer herrlichen natürlichen Fruchtsüße und Säure, die begeistert etwas Cassis und Himbeeren im Nachgang, das Holz ist fein eingebunden.
- Knipser Spätburgunder Kirschgarten GG, Pfalz** € 79,00  
trocken, Grosses Gewächs, Duft von Pflaume, Brombeer, Holunder, Johannisbeer, zarte Veilchen, Nuss und Karamell, wunderbares Geschmackserlebnis im Mund dann Kirschen, Pflaumen, Erdbeeren, großes Spätburgunder Erlebnis
- Lageder Südtiroler Merlot DOC** € 45,00  
trocken, kräftig, dunkel, Holzfassausbau  
mitteltiefe kirschrote Farbe, beeriges, sortentypisches Aroma
- Lageder CONUS Lagrein Riserva 'Demeter', Südtirol** € 59,00  
trocken, aus biologisch-dynamischem Weinbau (Demeter-zertifiziert)  
mitteltiefe kirschrote Farbe mit rubinrotem Schimmer, fruchtiges (Zwetschge, schwarze Beeren), feinwürziges Aroma mit Geruchsnuancen von Lakritz und dunkler Schokolade, aber auch mineralischen und floralen Noten (Veilchen), feiner Holzton
- Palacio Rioja Cosme Palacio Reserva DO, Spanien** € 54,00  
trocken, kraftvoll, 18 Monate Barriqueausbau großer Körper, Kirsch, Pflaumen und Röstaromen. 100% Tempranillo
- Salzl Zweigelt Neusiedlersee** € 39,00  
trocken, strahlend tiefdunkle rubinrote Farbe, frisch-fruchtig einladende Nase nach knackigen Kirschen, Schokoraspeln, Weichselkompott, feinwürzig nach etwas Zimt und Wacholder, Hauch von Salbei
- Scheibelhoferl Praitenbrunn 2015** € 79,00  
Tiefdunkles Rubingranat. Zarte Holzwürze, etwas dunkles Waldbeerenkonfit, ein Hauch von Cassis, frisches Bukett, Gewürznoten klingen an. Komplex, saftig, straff, feine Herzkirschfrucht, schokoladiger Touch, gut integrierte, samtige Tannine, vielseitiger Speisenbegleiter.  
**Falstaff 95 Punkte**
- Batonnage 2015** € 395,00  
Tiefdunkles Rubingranat. Reife Erdbeeren, süße Gewürzanklänge, Herzkirschen und Cassis unterlegt. Stoffig, hochelegant, mineralisch, feine tragende Tannine, rote Kirschen im Abgang, salzig-mineralischer Nachhall  
Club Batonnage: Markus Altenburger, Florian Gayer, Erich Scheiblhofer, Gerhard Kracher, Christian Tschida  
**Falstaff 100 Punkte**  
(kein außer Haus Verkauf)

# Gasthaus zur Schranne

- Torrevento Vigna Pedale Castel del Monte DOC Riserva, Apulien** € 39,00  
trocken, kräftige, dichte Struktur  
stark, prämiert im Gambero Rosso, 100% Troia
- Brunello di Montalcino Tenuta Friggiali DOC 2014** € 89,00  
**Toskana**  
trocken, wuchtig, nachhaltig, feinsten Kirschduft,  
dunkle Noten von Schokolade und Röstaromen
- Tedeschi Capitel San Rocco Valpolicella Ripasso, Veneto** € 45,00  
trocken, würzig, eine Spezialität, sehr gehaltvoll  
auf den Traubenschalen des Amarone (Ripasso)
- Tedeschi Amarone Valpolicella Classico DOC Marne 180, Veneto** € 59,00  
trocken, gehaltvoll, dunkel, Rebsorten: Corvina 30%, Corvinone 30%  
Rondinella 30%, Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella  
ausgebaut in slawonischer Eiche, eine dichte Fruchtbombe
- Tedeschi Amarone della Valpolicella DOCG Classico Monte Olmi Riserva, Veneto** € 149,00  
trocken, gehaltvoll, volle Wucht, tief dunkles Aroma, Kirsche und Schoko,  
aus den besten Lagen am Monte Lessini, der Crú vom Weingut
- Fontodi Flaccianello delle Pieve 2017 BIOWEIN, Toskana** € 189,00  
Azienda Agricola Fontodi, Fam. Manetti  
Im Duft dunkle Beeren, Rauch, Lakritz, Teer und Graphit, nur einige der vielen Aromen  
Diese Opulenz setzt sich am Gaumen mit Bergen von reifer Frucht und dichtem Tannin fort.  
Fantastische, auf den Punkt gebrachte Eleganz mit hohem Reifepotenzial! 100% Sangiovese
- Antinori Tignanello 2019, Toskana** € 199,00  
Spitzenwein aus dem Hause Antinori  
trocken, kraftvoll, harmonisch, eingebundenes Tannin,  
Barriqueausbau
- Tenuta dell' Ornellaia Bolgheri Superiore DOC 2017, Toskana** € 385,00  
Tenuta, dell' Ornellaia, Antinori  
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
trocken, fruchtiges Aroma von Johannis- und Brombeere sowie Vanille.  
Der Topwein aus dem Supertuscans Sortiment.
- Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia 2017, Toskana** € 550,00  
trocken, tiefgründiges Rubinrot, Aromen von frischen Brombeeren, reifen Kirschen, dunklen  
Johannisbeeren und zarten Himbeeren hochfeine Gewürznoten von schwarzem Pfeffer,  
getrockneten Wacholderbeeren und mediterranen Bergkräutern,  
Cuveé aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc

# Gasthaus zur Schranne

## Spirituosen

|   |             |   |             |
|---|-------------|---|-------------|
| <b>Williamsbrand, Obstler, 2 cl</b>                 | € 3,50      | <b>Frangelico</b>   |             |
| <b>Marillenbrand, Zwetschgenbrand, Kirschwasser</b> |             | <b>Haselnusslikör</b>   | 2 cl € 3,50 |
| <b>Enzian</b>                                       | 2 cl € 3,00 | <b>Amaretto, Baileys</b>  | 2 cl € 3,00 |
| <b>Waldler Himbeergeist</b>                         | 2 cl € 3,50 | <b>Ramazotti, Aversa, Hirschkuss, Jägermeister, Fernet Branca</b> | 2 cl € 4,00 |
| <b>Zirbensch snaps</b>                              | 2 cl € 4,00 | <b>Grappa Brente Riserva</b>                                      | 2 cl € 4,00 |
| <b>Haselnuss schnaps</b>                            | 2cl € 4,00  |   |             |

## Longdrinks

|                    |        |
|--------------------|--------|
| <b>Rüscherl</b>    | € 5,50 |
| <b>Vodka Lemon</b> | € 7,50 |

## Gin Tonic

|                    |        |
|--------------------|--------|
| <b>Bombay Gin</b>  | € 9,50 |
| <b>Ettaler Gin</b> | € 9,50 |

## Heißgetränke

Unsere Kaffee- und Teesorten sind aus dem Hause Dallmayr.

|                        |                  |   |                  |
|------------------------|------------------|---|------------------|
| <b>Espresso</b>        | € 2,40           | <b>Latte Macchiato</b>                    | € 4,10           |
| <b>Espresso doppio</b> | € 3,40           | <b>Glas Tee mit Rum</b>                   | € 3,80<br>€ 6,80 |
| <b>Tasse Kaffee</b>    | € 3,10           | <b>Carajillo</b> (Espresso mit Schuss)    | € 4,50           |
| <b>Haferl Kaffee</b>   | € 3,80           | <b>Affogato</b> (Espresso mit Vanilleeis) | € 4,50           |
| <b>Cappuccino groß</b> | € 3,40<br>€ 4,00 | <b>Heiße Schokolade</b>                   | € 4,20           |
| <b>Milchkaffee</b>     | € 4,00           | <b>Glühwein</b>                           | € 4,00           |