

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

Limoncello Spritz
mit hausgemachtem Limoncello
€ 7,50

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 € 79,00

für 3 Personen € 105,00

Ganze Lachsforelle von Platzfisch in Mittenwald

in der Salzkruste gegart, mit Beilagen und Saucen nach Wahl

€ 75,00

Schweinshaxe

mit zweierlei Knödel, Sauerkraut und Augustiner Biersauce

€ 16,90

Noch Fragen? Sprecht uns gerne an!

Gasthaus zur Schranne

Suppen und Vorspeisen

Tomatensuppe

mit Bärlauchöl und Croutons vom Bergbauernbrot
€ 7,50

Festtagssuppe

kräftige Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlage
Kaspressknödel, Pfannkuchenstreifen und Grießnockerl
€ 7,90

Kaspressknödel

in einer kräftigen Rinderkraftbrühe mit frischen Kräutern
€ 7,90

Original ungarische Gulaschsuppe

mit Bergbauernbrot
€ 7,90

Carpaccio vom Allgäuer Rind

mit Kräutern gefüllt und Olivenöl mariniert, Garnitur der Saison,
Parmesanhobel und Baguette
€ 13,50

Obazda

bayerische Käsespezialität
mild reifer Camembert, herzhaft gewürzt,
serviert mit roten Zwiebeln und Bergbauernbrot
€ 10,50

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

€ 12,50

dazu wahlweise:

gebackene Ziegenkäserollen

€ 17,50

Streifen vom Backhähnchen

€ 17,90

Ochsenfetzen vom bayerischen Rind

€ 17,90

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
€ 13,50

dazu wahlweise:

Krautsalat, Sauerkraut oder Blaukraut
Portion à € 4,90

Knusprig gebratene Bauernente

mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut
½ Ente € 26,90 ¼ Ente € 19,90

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten

mit Speck-Bratkartoffeln oder Pommes frites

vom Schwein € 15,90 vom Kalbsrücken € 25,50

XL-Portion mit jeweils 3 Stück Schnitzel

vom Schwein € 22,00 vom Kalbsrücken € 32,00

dazu wahlweise:

Preiselbeeren Portion à € 2,00

Bayerischer Zwiebelrostbraten

nach „Schrannen Art“

mit Speck-Bratkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln
€ 24,50

wahlweise mit Käsespätzle als Beilage
€ 27,90

Gasthaus zur Schranne

Schrannen Klassiker

Gulasch

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

€ 22,50

Backendl „Schrannen Art“

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

€ 17,90

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

€ 18,90

XL-Burger

mit einem zweiten Burger-Pattie

€ 26,00

Bergbauern Rösti

mit Bergkäse überbacken, knusprigem Speck und Spiegelei

€ 17,90

Garmischer Bauernschmaus

im Pfandl serviert mit schwarzgeräuchertem Wammerl, Ripperl,
Würst`l und Schweinsbraten, zweierlei Knödel und Sauerkraut

€ 18,90

Gasthaus zur Schranne

Fisch und Vegetarisch

Gebratenes Zanderfilet

auf Bergkräuter-Risotto mit confierten Tomaten
€ 23,00

Lachsforelle

in Olivenöl pochiert,
mit Rahmspinat und Butterkartoffeln
€ 23,00

Hausgemachte Spinatknödel

mit geschmolzenem Parmesan und brauner Butter,
dazu einen kleinen Beilagensalat
€ 17,50

Tiroler Schlutzkrapfen

gefüllt mit Quark und Spinat,
auf Lauchzwiebeln und Kirschtomaten,
brauner Butter und Parmesanhobel
€ 17,50

Hausgemachte Käsespätzle

mit Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln
und kleinem gemischtem Beilagensalat
€ 17,50

Vegan

Hausgemachter Kichererbsenburger

knusprig gebacken, mit frischem Rucola
und hausgemachtem Tomaten-Zwiebel-Relish
dazu Salat mit Zitronenvinaigrette
€ 17,90

Gasthaus zur Schranne

Von Kopf bis Fuß

Geschmortes Kalbsherz

mit Kartoffel-Sellerie-Püree und buntem Gemüse
€ 18,90

Rinderbeuscherl

vom Riegseer-Weideochs, Naturlandhof Mayr
mit gebratenen Pilzen und Brezenknödel
€ 13,90

Brotzeiten bis 16 Uhr

Selbstgemachte Kalbfleischpflanzerl

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Bratensauce
€ 14,50

Hausgemachte Bratensülze

mit frischem Meerrettich, roten Zwiebeln und Speck-Bratkartoffeln
€ 10,90

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
€ 8,50

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

€ 8,50

Karamellierter Kaiserschmarr'n

mit Apfelmus

große Portion: € 15,50 kleine Portion: € 9,50

Bayrisch Creme

mit Früchten der Saison

€ 7,90

Lauwarmes Schokoladenkuchlein

mit Vanilleeis und heißen Beeren

€ 7,90

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 € 6,50

Gasthaus zur Schranne

Weißweine offen

	0,1l	0,2l	0,75l
Sauvignon Blanc, Gröhl, Rheinhessen trocken, harmonisch, fruchtig	€ 4,90	€ 8,50	€ 27,50
Grauer Burgunder, Gröhl, Rheinhessen trocken, Birnen-, Apfel- und Steinfruchtaromen, feine Würze und eine angenehme Säurestruktur	€ 4,90	€ 8,50	€ 27,50
Riesling, Thörle, Rheinhessen trocken, perfekte Balance von reifer Frucht und Säure, puristisch, klassischer „Rheinriesling“, BIO	€ 4,50	€ 7,90	€ 26,50
Grüner Veltliner, Kloster Neuburg, Österreich trocken, frische Frucht, pfeffrig, würzig am Gaumen	€ 4,90	€ 8,50	€ 27,50
Lugana DOC, Bulgarini, Gardasee trocken, fruchtig, angenehmer Duft	€ 5,50	€ 8,90	€ 29,00

Rotweine offen

	0,1l	0,2l	0,75l
Knipser Johannishof, Pfalz Spätburgunder und Dornfelder trocken, rote Beeren, Kirschen	€ 5,50	€ 8,90	€ 29,00
Zweigelt, Scheiblhofer, Neusiedlersee trocken, fruchtig, langanhaltend und kraftvoll am Gaumen und im Abgang	€ 4,50	€ 7,90	€ 26,50
Merlot Fantinel DOC, Venetien trocken, vollmundig, angenehm	€ 5,50	€ 8,90	€ 31,00
Primitivo Tenuta Boncore, Apulien trocken, angenehm rund, fruchtig	€ 4,90	€ 8,50	€ 26,50
Rioja Castillo Crianza, Spanien trocken, Vanille, Zedern, würzig	€ 4,90	€ 8,50	€ 27,50

Rosewein offen

	0,1l	0,2l	0,75l
Rosé Cuvée, Salzl, Neusiedlersee trocken, fruchtig, leicht	€ 4,50	€ 7,90	€ 26,50
Bardolino Chiaretto Rosato DOC, Gardasee 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.
- 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** € 38,00
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
- Salzl Zweigelt Neusiedlersee** € 35,00
trocken, strahlend tiefdunkle rubinrote Farbe, frisch-fruchtig einladende Nase nach knackigen Kirschen, Schokoraspeln, Weichselkompott, feinwürzig nach etwas Zimt und Wacholder, Hauch von Salbei
- Lageder Südtiroler Merlot DOC Alois** € 42,00
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
- Torrevento Vigna Pedale Castel del Monte DOC Riserva, Apulien** € 39,00
trocken, kräftige, dichte Struktur
stark, prämiert im Gambero Rosso, 100% Troia
- Palacio Rioja Cosme Palacio Reserva DO, Spanien** € 54,00
trocken, kraftvoll, 18 Monate Barriqueausbau großer Körper, Kirsch, Pflaumen und Röstaromen. 100% Tempranillo
- Niepoort Fabelhaft tinto DOC, Portugal** € 39,00
trocken, dunkles Rot, weich und warmherzig, elegant ausgewogen in der Säure
fruchtige Note, einfach fabelhaft

Gasthaus zur Schranne

- Brunello di Montalcino Tenuta Friggiali DOC** € 89,00
Toscana
trocken, wuchtig, nachhaltig, feinster Kirschduft,
dunkle Noten von Schokolade und Röstaromen
- Tedeschi Capitel San Rocco Valpolicella Ripasso, Veneto** € 39,00
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** € 149,00
Classico Monte Olmi Riserva, Veneto
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, Toskana** € 199,00
Spitzenwein aus dem Hause Antinori
trocken, kraftvoll, harmonisch, eingebundenes Tannin,
Barriqueausbau
- Tenuta dell' Ornellaia Bolgheri Superiore DOC, 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.

Gasthaus zur Schranne

Wenn's ein bisschen mehr sein darf....

Lugana DOC, Bulgarini, Gardasee 1,5 l € 55,00

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Typisches und fruchtiges Bukett mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose.

Chiaretto Garda Classico, Bulgarini, Gardasee 1,5 l € 65,00

Duft nach Pfirsichblüten und Hagebutte, knackiger Sauerkirsche und weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt er sich frisch und mitreißend mit den für die Moränenhügel des Garda typischen salzigen Noten.

Ca Dei Frati, Gardasee I Frati Lugana DOC 1,5 l € 65,00

Ca Dei Frati, Gardasee I Frati Lugana DOC 3 l € 120,00

Ein sanftes Strohgelb mit grünlichen Reflexen erstrahlt im Glas. Der Duft zeigt einen großen Aromareigen mit herrlich fruchtigen Noten von Aprikosen, Birnen, gelben Äpfeln und kandierten Zitrusfrüchten, gepaart mit floralen Anklängen von Wiesenblumen und Mandelblüten sowie feinen Kräuternuancen im Hintergrund.

Fabelhaft DOC, Niepoort, Portugal 3 l € 130,00

Der Grund für den köstlichen Erfolg vom Fabelhaft liegt in seinem vielschichtigen Aromen-Panorama, das sich im Glas öffnet. Dort dringt aus dem mitteldunklen rubinroten Körper ein Duft von Brombeere und Himbeere hervor, die sich mit balsamischen und floralen Noten vermengen.

Gasthaus zur Schranne

Spirituosen

Williamsbrand, Obstler, 2 cl	€ 3,50	Haselnussschnaps	2cl	€ 4,00	
Marillenbrand, Zwetschgenbrand, Kirschwasser		Frangelico Haselnusslikör	2 cl	€ 3,50	
Enzian	2 cl	€ 3,00	Amaretto, Baileys	2 cl	€ 3,00
Waldler Himbeergeist	2 cl	€ 3,50	Ramazotti, Aversa,	2 cl	€ 4,00
Hausgemachter Limoncello	2 cl	€ 3,50	Hirschkuss, Jägermeister, Fernet Branca		
Zirbenschnap	2 cl	€ 4,00	Grappa Brente Riserve	2 cl	€ 4,00

Longdrinks

Rüscherl	€ 5,50
Vodka Lemon	€ 7,50

Gin Tonic

Bombay Gin	€ 9,50
Ettaler Gin	€ 9,50

Heißgetränke

Unsere Kaffee- und Teesorten sind aus dem Hause Dallmayr.

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