

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

Aperol Spritz, Hugo oder Limoncello Spritz	€ 7,50
Glas Sekt 0,1 l	€ 4,50
Sekt 0,75 l	€ 25,00
Moët & Chandon Impérial Brut 0,75 l	€ 79,00
Moët & Chandon Ice Impérial 0,75 l	€ 110,00
Moët & Chandon Ice Impérial 1,5 l	€ 190,00

Digestif

Unsere Edelbrände aus dem Hause „Lantenhammer“: Mirabelle, Williams filtriert, Schlehe oder Sauerkirsche	2 cl	€ 6,50
„Slyrs“ Bayerischer Single Malt Whisky	4 cl	€ 8,50
Williamsbrand, Obstler, Marillenbrand, Zwetschgenbrand, Kirschwasser	2 cl	€ 3,50
Enzian	2 cl	€ 3,00
Waldler Himbeergeist	2 cl	€ 3,50
Zirbenschnap, Haselnusschnaps	2 cl	€ 4,00
Frangelico Haselnusslikör	2 cl	€ 3,50
Amaretto, Baileys	2 cl	€ 3,00
Ramazotti, Averna, Hirschkuss, Jägermeister, Fernet Branca	2 cl	€ 4,00
Grappa Brente Riserva	2 cl	€ 4,00

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 – 3 Personen € 85,00

Schweinshaxe

mit zweierlei Knödel, Sauerkraut und Augustiner Biersauce

€ 17,90

Gutes Essen braucht seine Zeit.

Informiert uns daher bitte mindestens 2 Tage im

Voraus über eure Vorbestellung.

Noch Fragen? Sprecht uns gerne an!

Gasthaus zur Schranne

Suppen und Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Croutons vom Bergbauernbrot	€ 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

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

Gasthaus zur Schranne

Typisch Bayerisch

Ofenfrischer Schweinsbraten € 14,50
in Augustiner-Biersauce mit Kartoffelknödel

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 € 26,90
nach „Schrannen Art“
mit Speck-Bratkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln

wahlweise mit Käsespätzle als Beilage € 29,90

Gasthaus zur Schranne

Schrannen Klassiker

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

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

dazu wahlweise:
hausgemachte Sauce Remoulade Portion à € 1,50

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

XL-Burger € 27,00
mit einem zweiten Burger-Pattie

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

Garmischer Bauernschmaus € 19,50
im Pfandl serviert, mit schwarzgeräuchertem Wammerl, Kassler, Würstl und Schweinsbraten, zweierlei Knödel und Sauerkraut

Von Kopf bis Fuß

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

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

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 Salat mit Zitronenvinaigrette

Gasthaus zur Schranne

Brotzeiten - täglich bis 16 Uhr

Selbstgemachte Kalbfleischpflanzerl € 14,50
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Bratensauce

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

dazu wahlweise:
hausgemachte Sauce Remoulade Portion à € 1,50

Bayerischer Wurstsalat € 9,50
von der Regensburger, mit roten Zwiebeln und Bergbauernbrot

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

Gebratener Leberkäse von der Metzgerei Fink € 13,50
mit Spiegelei und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

1 Paar Weißwürste von der Metzgerei Fink € 9,50
mit Breze und Senf

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel € 9,50
mit Vanilleeis oder Vanillesauce

Karamellierter Kaiserschmarr'n mit Apfelmus
große Portion € 16,50
kleine Portion € 10,50

Bayrisch Creme € 8,90
mit Früchten der Saison

Lauwarmes Schokoladenküchlein € 8,90
mit Vanilleeis und heißen Beeren

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	€ 4,90
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Sahne und Smarties	

Gasthaus zur Schranne

Getränkekarte

Augustiner Bierspezialitäten frisch vom Fass:

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

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

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 0,25 l € 2,80

Zitronenlimo 0,4 l € 4,20

Spezi

Coca Cola

Coca Cola zero

Fuzetea Pfirsich oder Zitrone 0,33 l € 4,20

Fuzetea Wassermelone Minze (ohne Zucker)

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

Gasthaus zur Schranne

Weißweine offen

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
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
Niersteiner Weißer Burgunder, Gröhl, Rheinhessen trocken, saftige gelbe Fruchtaromen von Birne, Aprikose und Zitrusfrüchten, salzige Mineralität auf der Zunge, Ausdrucksstärke und Komplexität	€ 4,90	€ 8,50	€ 27,50
Riesling, Thörle, Rheinhessen trocken, perfekte Balance von reifer Frucht und Säure, puristisch, klassischer „Rheinriesling“, BIO	€ 4,90	€ 8,50	€ 27,50
Grüner Veltliner, Salzl, Österreich trocken, feinwürziger Weißwein Klassiker vom Neusiedlersee, fruchtig und cremig mit mineralischen Anklängen	€ 4,90	€ 8,50	€ 27,50
Lugana Sirmione Vigna Bragagna D.O.C., Italien trocken, frisch, Mandelaromen im Abgang	€ 5,50	€ 8,90	€ 29,00

Roséweine offen

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Bardolino Chiaretto Rosato DOC, Italien trocken, fruchtig, leicht	€ 4,50	€ 7,50	€ 24,50
Rosavero Chiaretto Valtènesi del Garda D.O.C., Avanzi, Italien trocken, zart und zugleich vollmundig, leicht bitterer Abgang, der an Mandeln erinnert	€ 4,50	€ 7,50	€ 24,50

Gasthaus zur Schranne

Rotweine offen	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Johannishof, Knipser, Pfalz Cuvée aus Spätburgunder und Dornfelder trocken, rote Beeren, Kirschen	€ 5,50	€ 8,90	€ 30,00
Ursprung, Markus Schneider, Pfalz Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Portugieser trocken, vollfruchtiges Bukett mit intensiven Anklängen von Johannisbeere sowie Kirsche	€ 5,50	€ 8,90	€ 30,00
Spätburgunder, Thörle, Rheinhessen trocken, wilde Aromen und intensive dunkle Frucht, feine Säure und mit druckvoller Mineralität	€ 5,50	€ 8,90	€ 30,00
Zweigelt, Scheiblhofer, Neusiedlersee trocken, fruchtig, langanhaltend und kraftvoll am Gaumen und im Abgang	€ 5,50	€ 8,90	€ 30,00
Superiore Garda Classico, Avanzi Noten von Vanille und Keks, warm, voll mit ausgewogener Tanninstruktur	€ 5,50	€ 8,90	€ 30,00
Primitivo, Tenuta Boncore, Apulien trocken, angenehm rund, fruchtig	€ 4,90	€ 8,50	€ 27,50

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

Flaschenweine weiß 0,75 l

Réserve Chardonnay, Thörle, Rheinhessen € 45,00

BIO, salzig, feine Holzwürze, unwiderstehlich mineralisch.

Hölle Riesling, Thörle, Rheinhessen € 59,00

BIO, rauchig, salzig, tabakig, intensive Noten nach frischer Ananas & Zitronenmelisse.

Grüner Veltliner Federspiel, Pax, Wachau € 35,00

Am Gaumen frisch, harmonisches Säurespiel, mit animierender Mineralität und großem Trinkfluss.

Grüner Veltliner Smaragd, Pax, Wachau € 49,00

Cremiger und blumiger Duft, gelbfruchtige und würzige Nuancen.

Am Gaumen entfaltet sich die Würzigkeit mit zitronigem Abgang und straffer Textur.

Muschelkalk, Kloster am Spitz, Neusiedler See € 39,00

Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder, BIO

In der Nase rauchig-würzig unterlegte frische Birnenfrucht, tabakiger Kräutertouch, geröstete Haselnuss. Lebendig strukturiert, salzig-mineralisch.

Chardonnay DOC, Alois Lageder, Südtirol € 45,00

Dezente Aromatik, ausgeprägtes Bouquet, frisch, fruchtig, blumig, mineralisch.

Lugana DOC, Bulgarini, Gardasee € 29,00

Klassisch mit Aromen von Weinbergpfirsich, weißen Blüten, getrockneten Kräutern und einem Hauch gerösteter Mandeln.

Lugana Borghetta Riserva D.O.C., Avanzi, Gardasee € 39,00

Feinfruchtige und exotische Aromen, am Gaumen schmeichelnd mit voller, schmackhafter Art, welche Pfirsich und Bittermandel vereint.

Jermann Chardonnay IGT, Venetien € 69,00

Intensiv duftende Aromen von Apfel, Birne und Zitrusfrüchten. Feinfruchtig und ausgewogen, mit einem lang anhaltenden Geschmackserlebnis.

Flaschenwein rosé 0,75 l

Rosé Cuvée, Salzl, Burgenland € 30,00

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.

Gasthaus zur Schranne

Flaschenweine rot 0,75 l

Spätburgunder Kirschgarten VDP, Knipser, Pfalz € 79,00

Komplexes Spiel aus saftiger roter Frucht, exotischer Würze und rauchig fleischigen Barriquenoten. . Ist am Gaumen sehr präsent und elegant mit viel klarer Frucht, jugendlicher Struktur und frischer Säure.

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. Eine feine Pfeffer-Würze und Rosmarin untermalen das Bukett gemeinsam mit Lakritz und etwas Mokka.

Zweigelt, Salzl, Neusiedlersee € 39,00

Saftig, elegant und wunderbar ausgewogen am Gaumen, Kirschröster, Zwetschken, angenehme Süße im Abgang, feiner Bitterschokotouch im Nachhall, dezent salzige Mineralik mit frischer Kräuterwürze unterlegt, tabakig, rotbeerige reife Frucht, präsent, doch weiche geschmeidige Tannine.

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 € 350,00

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Blaufränkisch
Feine blumige Nuancen und saftige dunkle Beerenfrucht, etwas Zwetschkenröster, Schokolade, Mandarinenzesten, vielschichtig und attraktiv. Am Gaumen komplex und saftig, schwarze Beeren, gut integrierte Tannine, etwas Kakao, lebendige Säurestruktur, gute Länge sehr eigenständiger Stil. **Falstaff 100 Punkte**
(kein außer Haus Verkauf)

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.

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

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

Gasthaus zur Schranne

Brunello di Montalcino 2014, Tenuta Friggiali DOCG, Toskana € 89,00

In der Nase duftig und offen, erinnert an Himbeeren, Efeu und Geranien, getragen von feiner Würze. Auch am Gaumen würzig und keck, wirkt spannungsvoll und kräftig, gute Länge. **Falstaff 88**

Capitel San Rocco Valpolicella Ripasso, Tedeschi, Venetien € 45,00

Reife Frucht mit den klassischen Aromen der Rebsorten Venetiens. Rauchige Waldbeeren, Balsamico, Rosinen, Gewürznelke, Amarena Kirsche und Lakritze.

Amarone della Valpolicella Marne 180, Tedeschi, Venetien € 59,00

Das Aromenspektrum umfasst süße Fruchtaromen von Johannisbeere, Heidelbeere und Kirsche, Vanille und Trockenobst, grünem Tee und Tabak. Im Hintergrund feine Schokolade. Kräftig und rund, sehr ausbalanciert.

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 charaktvoll, 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 2017, € 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. **Falstaff 97**

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

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Fruchtige 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.

Gasthaus zur Schranne

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