

# 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

**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

## 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

## 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

### **Schweinschaxe**

mit zweierlei Knödel, Sauerkraut und Augustiner Biersauce

€ 16,90

Noch Fragen? Sprecht uns gerne an!

# Gasthaus zur Schranne

## Suppen und Vorspeisen

### **Kürbissuppe**

mit Steirischem Kernöl und  
gerösteten Kürbiskernen

€ 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

### 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 einem pikanten Kürbis – Kartoffelragout  
€ 23,00

### **Fjordforelle**

in Olivenöl pochiert,  
auf Bergkräuter-Risotto mit confierten Tomaten  
€ 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

### **Hausgemachte Kürbistascherl**

gefüllt mit Blattspinat,  
auf einem pikanten Kürbis – Kartoffelragout,  
gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl  
€ 17,90

# Gasthaus zur Schranne

## Von Kopf bis Fuß

### **Gebratene Kalbsleber**

mit Kartoffel-Sellerie-Püree, geschmorten Perlzwiebeln  
und confierten Kirschtomaten

€ 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

### Hausgemachte Apfelkücherl

mit Vanilleeis

€ 8,50

### Karamellierter Kaiserschmarr'n

mit Apfelmus

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

### Lauwarmes Schokoladenküchlein

mit Vanilleeis und heißen Beeren

€ 7,90

## Dessertwein

### Il Poggio Moscato d'Asti

lieblich, fruchtiges Aroma

0,1 l      € 3,90

0,2 l      € 7,50

# Gasthaus zur Schranne

## Getränkekarte

### Augustiner Bierspezialitäten frisch vom Fass:

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

0,5 l € 4,20

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

0,5 l € 4,10

0,25 l € 3,00

Maß € 8,20

### Aus der Flasche:

Augustiner Weißbier (5,4% vol.), Ruß

0,5 l € 4,50

Augustiner Pils (5,6% vol.)

0,33 l € 4,00

Clausthaler alkoholfrei hell

0,5 l € 4,50

Erdinger Weißbier alkoholfrei

König-Ludwig-Weißbier leicht

König-Ludwig-Weißbier dunkel

0,5 l € 4,50

### Besondere Spezialitäten:

Goßmaß € 12,00

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
<b>Königsschaffhauser Sauvignon Blanc, Baden</b> trocken, harmonisch, fruchtig	€ 4,00	€ 7,50	
<b>Grüner Veltliner, Kloster Neuburg, Österreich</b> trocken, frische Frucht, pfeffrig, würzig am Gaumen	€ 4,50	€ 7,90	€ 26,50
<b>Lugana DOC, Bulgarini, Gardasee</b> trocken, fruchtig, angenehmer Duft	€ 5,50	€ 8,50	€ 29,00
<b>Grauburgunder, Pfalz</b> trocken, exotische-tropische Fruchtnoten, leicht nussige Aromatik, milde Säure	€ 4,00	€ 7,50	€ 24,50
<b>Don Bepo, Salzl, Neusiedlersee</b> trocken, Welschriesling, Grüner Veltliner Gelber Muskateller, Bouvier, frisch, fruchtig	€ 4,50	€ 7,90	€ 26,50

## Rotweine offen

	0,1l	0,2l	0,75l
<b>Knipser Johannishof, Pfalz</b> Spätburgunder und Dornfelder trocken, rote Beeren, Kirschen	€ 4,90	€ 8,50	€ 29,00
<b>Zweigelt, Kloster Neuburg Österreich</b> trocken, weich, rund, Aroma von Schokolade	€ 4,00	€ 7,50	
<b>Primitivo Tenuta Boncore, Apulien</b> trocken, angenehm rund, fruchtig	€ 4,50	€ 7,90	€ 26,50
<b>Rioja Castillo Crianza, Spanien</b> trocken, Vanille, Zedern, würzig	€ 4,50	€ 7,90	€ 26,50
<b>Merlot Fantinel DOC, Venetien</b> trocken, vollmundig, angenehm	€ 5,50	€ 8,90	€ 31,00

## Rosewein offen

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

# Gasthaus zur Schranne

## Flaschenweine weiß 0,75 l

- Dolle Grauburgunder Symbiose, Österreich** € 45,00  
Vanille-, Rauch- und Röstaromen, neues Eichenfass, reifer Frucht in der Nase, komplexe Würze, cremiges, reiches Mundgefühl mit langem Abgang
- Knipser Chardonnay & Weißburgunder, Pfalz** € 41,00  
trocken, feines Cuvée mit dem Schmelz des Chardonnays und der Würze des Weissburgunders, sehr angenehm und leicht zugänglich
- Lageder Südtiroler Chardonnay DOC** € 38,00  
trocken, feinfruchtig, ausgeprägter Chardonnay, strohgelbe Farbe, ein fruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten
- Jermann Chardonnay IGT Grave del Friuli, Veneto** € 75,00  
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
- TERRE DI TUFI Vino Toscana Bianco I.G.T.** € 49,00  
Intensiver und anhaltender Duft. Am Gaumen angenehm, komplex und ausgewogen.  
Die Fruchtnote wird harmonisch durch die typischen leichten Röstaromen des Holzes ergänzt. Ein Wein mit prickelnder Säure und saftiger Struktur

# 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** € 85,00  
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
- 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  
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

# 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 Toskana** € 89,00  
trocken, wuchtig, nachhaltig, feinster Kirschduft,  
dunkle Noten von Schokolade und Röstaromen
- 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.
- 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

## 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** € 75,00

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.

**Chianti Classico DOCG, Castello d'Albola, Toskana, 3 l** € 110,00

Dieser Chianti Classico zeichnet sich durch eine rubinrote Farbe aus, die zu Granat neigt. Die Nase öffnet sich mit einem feinen und zarten Bouquet mit floralen Violettnoten. Am Gaumen ist es trocken und harmonisch, mit einer guten Struktur und samtigem Stoff.

**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.

**Moët & Chandon Ice Impérial 1,5 l** € 210,00

Ice Impérial ist der erste und einzige Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde. Eine neue Champagner-Erfahrung, die Freude, Frische und Spaß miteinander vereint und dennoch dem Moët & Chandon Stil treu bleibt. Einem Stil, der sich durch seine strahlende Fruchtigkeit, seine verführerische Gaumennote und seine elegante Reife auszeichnet.

# Gasthaus zur Schranne

## Spirituosen

<b>Williamsbrand, Obstler, 2 cl</b>	€ 3,50	<b>Haselnussschnaps</b>	2cl	€ 4,00	
<b>Marillenbrand, Zwetschgenbrand, Kirschwasser</b>		<b>Frangelico 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>Zirbenschnap</b>	2 cl	€ 4,00	<b>Grappa Brente Riserve</b>	2 cl	€ 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>	€ 2,10	<b>Latte Macchiato</b>	€ 3,90
<b>Espresso doppio</b>	€ 3,10	<b>Glas Tee mit Rum</b>	€ 3,50 € 6,50
<b>Tasse Kaffee</b>	€ 2,90	<b>Carajillo</b> (Espresso mit Schuss)	€ 4,50
<b>Haferl Kaffee</b>	€ 3,60	<b>Affogato</b> (Espresso mit Vanilleeis)	€ 4,50
<b>Cappuccino groß</b>	€ 3,20 € 3,80	<b>Heiße Schokolade</b>	€ 4,00
<b>Milchkaffee</b>	€ 3,80		