

# 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** (Stiftung der Augustiner-Brauerei in München) 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.

**Ihr Wirt Philipp  
Hadler  
& Team**

# Gasthaus zur Schranne

## Aperitif - Empfehlung

**Limoncello Spritz**

€ 7,50

 unsere Empfehlung zum Sommer

**Aperol Spritz oder Hugo**

€ 7,50

**Glas Prosecco**

0,1l € 4,50

**Prosecco Extra dry 0.75 l**

€ 25,00

**Moët & Chandon Impérial Brut 0.75 l**

€ 69,00

## Digestif

**„Slyrs“**

**Bayerischer Single Malt Whisky**

4 cl € 7,90

Unsere Edelbrände aus dem Hause „Lantenhammer“:

**Mirabelle**

**Williams filtriert**

**Schlehe**

**Sauerkirsche**

2 cl € 5,90

# Gasthaus zur Schranne

## Suppen und Vorspeisen

### **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

€ 10,50

**dazu wahlweise:**

**gebackene Ziegenkäserollen**

€ 15,50

**Streifen vom Backhähnchen**

€ 15,90

**Ochsenfetzen vom bayerischen Rind**

€ 16,50

### **Kleiner gemischter Beilagensalat**

mit unserem Hausdressing

€ 5,90

### **Portion Krautsalat**

mit Speck und Kümmel

€ 4,50

### **Portion Kartoffel-Gurkensalat**

€ 4,50

**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 € 4,50

### Knusprig gebratene Bauernente

mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut  
½ Ente € 24,50      ¼ Ente € 18,90

### Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten

mit Speck-Bratkartoffeln oder Pommes frites

vom Schwein € 14,90      vom Kalbsrücken € 24,50

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

vom Schwein € 20,00      vom Kalbsrücken € 31,00

### Bayerischer Zwiebelrostbraten

nach „Schrannen Art“

mit Speck-Bratkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln  
€ 23,50

wahlweise mit Käsespätzle als Beilage  
€ 26,90

# Gasthaus zur Schranne

## Schrannen Klassiker

### **Böfflamott vom bayerischen Rind**

in Rotwein geschmort, dazu hausgemachte Spätzle  
und frisches Gemüse

€ 22,90

### **Backendl „Schrannen Art“**

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

€ 16,90

#### **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

€ 16,90

### **Garmischer Bauernschmaus**

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

€ 17,50

# Gasthaus zur Schranne

## Fisch und Vegetarisch

### **Gebratenes Zanderfilet**

auf Bergkräuter-Risotto mit confierten Tomaten  
€ 19,50

### **Bayerisches Lachsforellenfilet**

in Olivenöl pochiert,  
mit Rahmspinat und Butterkartoffeln  
€ 19,50

### **Hausgemachte Spinatknödel**

mit geschmolzenem Parmesan und brauner Butter,  
dazu einen kleinen Beilagensalat  
€ 16,50

### **Tiroler Schlutzkrapfen**

gefüllt mit Quark und Spinat,  
auf Lauchzwiebeln und Kirschtomaten,  
brauner Butter und Parmesanhobel  
€ 16,50

### **Hausgemachte Käsespätzle**

mit Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln  
und kleinem gemischtem Beilagensalat  
€ 16,50

## Vegan

### **Hausgemachter Kichererbsenburger**

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

# Gasthaus zur Schranne

## Von Kopf bis Fuß

### **Rosa gebratene Kalbsleber**

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

€ 17,50

### **Rinderbeuscherl**

vom Riegseer-Weideochs, Naturlandhof Mayr

mit gebratenen Pilzen und Brezenknödel

€ 12,90

## **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

€ 12,50

### **1 Paar Weißwürste von der Metzgerei Fink**

mit Breze und Senf

€ 7,50



# 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

### **Lauwarmes Schokoladenkuchlein**

mit Vanilleeis und heißen Beeren

€ 7,90

### **Hausgemachter Topfenpalatschinken**

mit Walnusseis und frischen Beeren

€ 8,50

# 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:

Weißbier (5,4% vol.)

0,5 l € 4,50

Ruß

0,5 l € 4,50

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 € 10,00

Laternenmaß € 10,00

# Gasthaus zur Schranne

## Alkoholfreie Getränke

### „Almdudler“ (Alpenkräuter Limonade)

0,35 l € 3,80

### Apfelschorle, Johannisbeerschorle

0,4 l € 3,60

0,25 l € 2,60

### Orangenschorle, Maracujaschorle, Rhabarberschorle, Holunderschorle

0,4 l € 3,80

0,25 l € 2,80

### Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi

0,4 l € 3,80

0,25 l € 2,80

### Coca Cola, Coca Cola light

0,33 l € 3,80

### Adelholzener Mineralwasser classic oder still

0,75 l € 5,50

0,25 l € 2,90

### Tafelwasser

0,4 l € 3,00

0,25 l € 2,00

## Hauswein Rot- oder Weißwein

0,25 l € 6,50

# Gasthaus zur Schranne

## Weißweine offen

### Juventa Riesling, Franken

trocken, fruchtig, anregend

¼ l € 7,50    ⅛ l € 4,00

### Chardonnay Fantinel DOC, Italien

trocken, zarte Frucht, volle Art

¼ l € 7,90    ⅛ l € 4,20

### Hirschhof Silvaner Classic, Rheinhessen

halbtrocken, harmonisch, fruchtig

¼ l € 7,50    ⅛ l € 4,00

### Lugana DOC, Gardasee

trocken, fruchtig, angenehmer Duft

¼ l € 7,90    ⅛ l € 4,20

### Grüner Veltliner, Österreich

trocken, frische Frucht, pfeffrig,  
würzig am Gaumen

¼ l € 7,90    ⅛ l € 4,20

### Grauburgunder, Pfalz

trocken, exotische-tropische Fruchtnoten,  
leicht nussige Aromatik, angenehm milde  
Säure

¼ l € 7,50    ⅛ l € 4,00

## Rotweine offen

### Juventa Spätburgunder, Franken

trocken, weich, vollmundig, feines  
Beerenaroma

¼ l € 7,90    ⅛ l € 4,20

### Merlot Fantinel DOC

trocken, vollmundig, angenehm

¼ l € 8,50    ⅛ l € 4,50

### Edelvernatsch DOC, Südtirol

trocken, leicht, bekömmlich und  
fruchtbetont

¼ l € 7,50    ⅛ l € 4,00

### Zweigelt, Österreich

trocken, weich, rund, Aroma von  
Schokolade

¼ l € 7,50    ⅛ l € 4,00

### Primitivo Tenuta Boncore, Apulien

trocken, vollmundig, würzig

¼ l € 7,90    ⅛ l € 4,20

## Rosewein offen

### Bardolino Chiaretto Rosato DOC, Gardasee

trocken, fruchtig, leicht

¼ l € 7,50    ⅛ l € 4,00

# Gasthaus zur Schranne

## Flaschenweine rot

0,75 l

### **Lagrein Dunkel DOC, Südtirol, Italien**

Qualitätswein, Erz. Abf. Griesbauerhof, Bozen  
trocken, körperbetont, dunkelrot,  
feine Aromen nach dunklen Beeren,  
tolles Familienweingut am Fuße des Ritten  
€ 29,50

### **Hill Side,**

### **Burgenland, Österreich**

Qualitätswein, Weingut Leo Hillinger, Jois,  
trocken, Cuvée von Syrah, Blaufränkisch  
und Merlot,  
Barriqueausbau, würzige, dunkle Note  
€ 34,50

### **Alves Vieira Red Reserva, Portugal**

Vinho Regional Alentejano

Elegante Cuvée, trocken, mit intensiven  
Beerenaromen, dunkler Schokolade und  
Eukalyptus Noten

10 Monate im Barrique gereift  
€ 24,50

### **Intriga Cabernet Sauvignon, Chile**

Vina Intriga, Montgras, Chile, Maipo Valley  
trocken, vollmundig, Duft von reifer Pflaume,  
schwarzer Johannisbeere, würzigem Mokka und  
süßer Schokolade, Barriqueausbau  
€ 39,50

### **Amarone DOC, Veneto, Italien**

Qualitätswein, Weingut Tedeschi, Pedemonte  
trocken, große Kraft und Fülle  
€ 45,00

### **Barbera d'Alba DOC, Piemont, Italien**

Qualitätswein, Weingut Angelo Negro  
trocken, feines, weiches Beerenaroma  
€ 25,90

## Flaschenweine weiß

0,75 l

### **Sauvignon Blanc von Alde Gott, Baden-Württemberg, Deutschland**

Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Alde Gott  
trocken, fruchtiges Erlebnis, Holunderblüte  
€ 27,50

### **Grüner Veltliner, Ried Hengsberg, Niederösterreich, Österreich**

Qualitätswein, Stiftsweingut Klosterneuburg  
trocken, feine Eleganz, extraktreich  
€ 24,50

### **Lugana DOC, Bulgarini, Lombardei, Italien**

Qualitätswein, Weingut Bulgarini,  
Pozzolengo, Gardasee  
trocken, fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus  
und Pfirsich,  
weicher Schmelz  
€ 24,50

### **Terre di Tufi**

### **„der weiße Supertoskaner“ Toskana, Italien**

Cuvée aus Vernaccia di San Gimignano,  
Chardonnay und Sauvignon  
kräftiger Körper, voll, weich und ausgeprägt,  
anhaltend zarte Röstaromen  
€ 29,00

# Gasthaus zur Schranne

## Premium Rotweine

### **Brunello di Montalcino Tenuta Friggiali DOC**

**Italien, Toskana 2013**

trocken, wuchtig, nachhaltig, feinster Kirschduft,  
dunkle Noten von Schokolade und Röstaromen  
€ 65,00

### **Flaccianello**

**Italien, Toskana 2009**

Azienda Agricola Fontodi, Fam. Manetti  
Im Duft dunkle Beeren, Rauch, Lakritz, Teer und Graphit,  
um nur einige der vielen Aromen zu nennen.  
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  
€ 95,00

### **Tignanello**

**Italien, Toskana 2016**

Spitzenwein aus dem Hause Antinori  
trocken, kraftvoll, harmonisch, eingebundenes Tannin,  
Barriqueausbau  
€ 129,00

### **Ornellaia Antinori**

**Italien, Toskana, Bolgheri 2011**

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.  
€ 250,00

# 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
Zirbenschnap	2 cl	€ 4,00	Hirschkuss, Jägermeister, Fernet Branca		
			Grappa Brente Riserve	2 cl	€ 4,00

## Longdrinks

Rüscherl	€ 5,50
Vodka Lemon	€ 7,50

## Gin Tonic

Bombay Gin	€ 8,50
Ettaler Gin	€ 8,50

## Heißgetränke

Unsere Kaffee- und Teesorten sind aus dem Hause Dallmayr.

Espresso	€ 2,10	Latte Macchiato	€ 3,90
Espresso doppio	€ 3,10	Glas Tee mit Rum	€ 3,50 € 6,50
Tasse Kaffee	€ 2,90	Carajillo (Espresso mit Schuss)	€ 4,50
Haferl Kaffee	€ 3,60	Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	€ 4,50
Cappuccino groß	€ 3,20 € 3,80	Heiße Schokolade	€ 4,00
Milchkaffee	€ 3,80		