

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

Aperol Spritz oder Hugo

€ 6,90

Glas Prosecco

0,1l € 3,90

Prosecco Extra dry 0.75 l

€ 25,00

Moët & Chandon Impérial Brut 0.75 l

€ 59,00

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

Kürbissuppe

mit Steirischem Kernöl und
gerösteten Kürbiskernen

€ 6,90

Festtagssuppe

kräftige Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlage
Kaspressknödel, Pfannkuchenstreifen und Grießnockerl

€ 7,50

Kaspressknödel

in einer kräftigen Rinderkraftbrühe mit frischen Kräutern

€ 7,50

Original ungarische Gulaschsuppe

mit Bergbauernbrot

€ 7,50

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

€ 9,90

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

€ 9,90

dazu wahlweise:

gebackene Ziegenkäserollen

€ 15,50

Streifen vom Backhähnchen

€ 15,90

Ochsenfetzen vom bayerischen Rind

€ 16,50

Kleiner gemischter Beilagensalat

mit unserem Hausdressing

€ 5,50

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
€ 12,50

dazu wahlweise:

Krautsalat, Sauerkraut oder Blaukraut
Portion à € 4,50

Knusprig gebratene Bauernente

mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut
½ Ente € 22,50 ¼ Ente € 16,90

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten

mit Speck-Bratkartoffeln oder Pommes frites

vom Schwein € 14,50 vom Kalbsrücken € 22,50

XL-Portion mit jeweils 3 Stück Schnitzel

vom Schwein € 19,00 vom Kalbsrücken € 29,00

Bayerischer Zwiebelrostbraten

nach „Schrannen Art“

mit Speck-Bratkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln
€ 22,50

wahlweise mit Käsespätzle als Beilage
€ 25,50

Gasthaus zur Schranne

Schrannen Klassiker

Gulasch vom Garmischer Hirsch

mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren
€ 19,50

Backendl „Schrannen Art“

aus der Keule „weil´s saftiger is“, paniert und knusprig gebacken,
mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat
€ 15,50

dazu wahlweise:

hausgemachte Sauce Remoulade
€ 1,50

Schrannen Burger (medium)

mit Bio-Fleisch vom Riegseer-Weideochs, Naturlandhof Mayr
im Brezenbrioche von der Bäckerei Hobmeier,
mit Süßkartoffelpommes und Dijon-Senf-Mayonnaise
€ 17,90

XL-Burger

mit einem zweiten Burger-Pattie
€ 24,00

Bergbauern Rösti

mit Bergkäse überbacken, knusprigem Speck und Spiegelei
€ 15,90

Garmischer Bauernschmaus

im Pfandl serviert mit schwarzgeräuchertem Wammerl, Ripperl,
Wüst`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
€ 15,50

Tiroler Schlutzkrapfen

gefüllt mit Quark und Spinat,
auf Lauchzwiebeln und Kirschtomaten,
brauner Butter und Parmesanhobel
€ 15,50

Hausgemachte Käsespätzle

mit Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln
und kleinem gemischtem Beilagensalat
€ 15,50

Vegan

Hausgemachte Kürbistascherl

gefüllt mit Blattspinat,
auf einem pikanten Kürbis – Kartoffelragout,
gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
€ 16,90

Gasthaus zur Schranne

Von Kopf bis Fuß

Rosa gebratene Kalbsleber

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

€ 16,90

Saures Kalbslüngerl

mit gebratenen Pilzen und Brezenknödel

€ 11,90

Brotzeiten bis 16 Uhr

Selbstgemachte Kalbfleischpflanzerl

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Bratensauce

€ 13,50

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

1 Paar Weißwurst

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

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

Hausgemachte Nougatknödel

auf Heidelbeerspiegel

€ 8,90

Die Zubereitungszeit beträgt mind.
15 Minuten.

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 € 6,90 ⅛ l € 4,00

Chardonnay Fantinel DOC, Italien

trocken, zarte Frucht, volle Art

¼ l € 7,50 ⅛ l € 4,20

Hirschhof Silvaner Classic, Rheinhessen

halbtrocken, harmonisch, fruchtig

¼ l € 6,50 ⅛ l € 4,00

Lugana DOC, Gardasee

trocken, fruchtig, angenehmer Duft

¼ l € 7,50 ⅛ l € 4,00

Grüner Veltliner, Österreich

trocken, frische Frucht, pfeffrig,
würzig am Gaumen

¼ l € 7,50 ⅛ l € 4,20

Grauburgunder, Pfalz

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

¼ l € 6,50 ⅛ l € 4,00

Rotweine offen

Juventa Spätburgunder, Franken

trocken, weich, vollmundig, feines
Beerenaroma

¼ l € 6,50 ⅛ l € 4,00

Merlot Fantinel DOC

trocken, vollmundig, angenehm

¼ l € 7,90 ⅛ l € 4,50

Edelvernatsch DOC, Südtirol

trocken, leicht, bekömmlich und
fruchtbetont

¼ l € 6,50 ⅛ l € 4,00

Zweigelt, Österreich

trocken, weich, rund, Aroma von
Schokolade

¼ l € 6,50 ⅛ l € 4,00

Primitivo Tenuta Boncore, Apulien

trocken, vollmundig, würzig

¼ l € 7,50 ⅛ l € 4,20

Rosewein offen

Bardolino Chiaretto Rosato DOC, Gardasee

trocken, fruchtig, leicht

¼ l € 6,50 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
€ 119,00

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 | € 3,50 |
| 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 | Glühwein | € 4,00 |