

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.
Daher der heutige Name.

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 Schmankerl entsprechen dem regionalen Angebot.

Genießen Sie Ihren Besuch in unserem Gasthaus bei uriger, bayerischer Gastfreundschaft, wo Sie sich rundum wohlfühlen können, um die regionalen, sowie saisonalen Schmankerl in gemütlicher Umgebung zu genießen.

Ihr Wirt Philipp Hadler
und Team

Unsere Allergenkennzeichnung
finden Sie in einer separaten Karte.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal danach.

Gasthaus zur Schranne

Aperitif

Limoncello Spritz

mit hausgemachtem Limoncello
€ 6,90

Limoncello

hausgemacht
€ 3,50

Aperol Spritz oder Hugo

€ 6,90

Glas Prosecco

0,1l € 3,50

Prosecco Extra dry 0.75 l

€ 23,00

Moët & Chandon Impérial Brut 0.75 l

€ 59,00

Digestif

Unsere Edelbrände kommen aus dem Hause „Lantenhammer“:

Mirabelle

Williams filtriert

Schlehe

Sauerkirsche

2 cl € 5,50

„Slyrs“

Bayerischer Single Malt Whisky

4 cl € 7,90

Gasthaus zur Schranne

Suppen und Vorspeisen

Festtagssuppe

kräftige Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlage
Kaspressknödel, Pfannkuchenstreifen und Grießnockerl
€ 6,90

Original ungarische Gulaschsuppe

mit Bergbauernbrot
€ 6,50

Kaspressknödel oder Leberknödel

in einer kräftigen Rinderkraftbrühe mit frischen Kräutern
€ 6,50

Oma´s Kartoffelsuppe

mit Speck und Croutons
€ 6,50

Mit einem Paar Wiener
€ 8,90

Carpaccio vom Allgäuer Rind

mit Kräutern gefüllt und Olivenöl mariniert, Garnitur der Saison,
Parmesanhobel und Baguette
€ 12,50

Obazda

bayerische Käsespezialität
mild reifer Camembert, herzhaft gewürzt,
serviert mit roten Zwiebeln und Bergbauernbrot
€ 9,50

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

dazu gibt es **zur Wahl**

gebackene Ziegenkäserollen € 14,50

Streifen vom Backhähnchen € 14,90

Ochsenfetzen vom bayerischen Rind € 15,90

Kleiner gemischter Beilagensalat

mit unserem Hausdressing
€ 5,50

Portion Krautsalat

mit Speck und Kümmel
€ 3,90

Portion Kartoffel-Gurkensalat

€ 3,90

Unsere Salate und Dressings sind alle hausgemacht.

Gasthaus zur Schranne

Typisch Bayerisch

Böflamott vom bayerischen Rind

in Rotwein geschmort, dazu hausgemachte Spätzle
und frisches Gemüse
€ 19,50

Ofenfrischer Schweinsbraten

in Augustiner-Biersauce mit Kartoffelknödel
€ 11,90

dazu wahlweise:

Krautsalat, Sauerkraut oder Blaukraut
€ 3,90 / Portion

Knusprig gebratene Bauernente

mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut
½ Ente € 21,50 ¼ Ente € 16,90

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten

mit Bratkartoffeln oder Pommes frites
vom Schwein € 14,50 vom Kalbsrücken € 21,50
XL-Portion mit jeweils 3 St. Schnitzel
vom Schwein € 19,00 vom Kalbsrücken € 29,00

Bayerischer Zwiebelrostbraten

nach „Schrannen Art“
mit Bratkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln
€ 19,90

wahlweise mit Käsespätzle als Beilage
€ 22,90

Gasthaus zur Schranne

Schrannen Klassiker

Saftiges Rindergulasch

mit Bio-Fleisch vom Riegseer-Weideochs / Naturlandhof Mayr
mit hausgemachten Spätzlen und gebratenen Pilzen
€ 17,90

Backendl „Schrannen Art“

aus der Keule „weil´s saftiger is“, paniert und knusprig gebacken,
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und hausgemachter Sauce Remoulade
€ 14,50

Schrannen Burger (medium)

mit Bio-Fleisch vom Riegseer-Weideochs / Naturlandhof Mayr
im Brezenbrioche von der Bäckerei Hobmeier,
mit Süßkartoffelpommes und Dijon-Senf-Mayonnaise
€ 17,50

XL-Burger

mit einem zweiten Burger-Pattie
€ 24,00

Bergbauern Rösti

mit Bergkäse überbacken,
knusprigem Speck und Spiegelei
€ 14,90

Garmischer Bauernschmaus

im Pfandl serviert mit schwarzgeräuchertem Wammerl, Ripperl,
Wüst`l und Schweinsbraten, zweierlei Knödel und Sauerkraut
€ 16,50

Gasthaus zur Schranne

Fisch und Vegetarisch

Gebratenes Zanderfilet

auf mediterranem Gemüse

€ 18,90

Bayerisches Lachsforellenfilet

in Olivenöl pochiert,
mit Rahmspinat und Butterkartoffeln

€ 18,90

Hausgemachte Spinatknödel

mit geschmolzenem Parmesan und brauner Butter,
dazu einen kleinen Beilagensalat

€ 14,50

Tiroler Schlutzkrapfen

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

€ 14,50

Hausgemachte Käsespätzle

mit Allgäuer Bergkäse, kleinem gemischten Beilagensalat
und Röstzwiebeln

€ 14,50

Gasthaus zur Schranne

Vegan

Hausgemachter Kichererbsenburger

Knusprig gebacken, mit frischem Rucola
und hausgemachtem Tomaten-Zwiebel-Relish
dazu Salat mit Limettenvinaigrette

€ 15,50

Von Kopf bis Fuß

Gebratene Kalbsleber

mit Kartoffel-Selleriepüree, geschmorten Perlzwiebeln
und konfierten Kirschtomaten

€ 15,80

Beuscherl vom Garmischer Rind

mit gebratenen Pilzen und Brezenknödel

€ 11,50

Geschmortes Kalbsherz

in einer kräftigen Rotweinsauce,
mit buntem Gemüse
und böhmischen Knödel

€ 14,90

Gasthaus zur Schranne

Brotzeiten

Selbstgemachte Kalbfleischpflanzerl

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat
und Bratensauce
€ 12,90

Hausgemachte Bratensülze

mit frischem Meerrettich, roten Zwiebeln,
Sauce Remoulade und Bratkartoffeln
€ 9,90

Ochsengriller

Bio - Rindsbratwurst vom Riegseer-Weideochs / Naturlandhof Mayr
mit Heumilchkäse und Bergbauernbrot
€ 11,90

dazu wahlweise:

Sauerkraut oder Kartoffel-Selleriepüree

Hausgemachter Wurstsalat

Bayerisch: von der Regensburger, mit roten Zwiebeln
und Bergbauernbrot
€ 8,90

Schweizer: von der Regensburger, mit Käsestreifen,
roten Zwiebeln und Bergbauernbrot
€ 9,90

1 Paar Weißwurst

mit Breze und Senf (bis 16 Uhr)
€ 6,50

Gasthaus zur Schranne

LIEBE KINDER,
seid ihr unter 6 Jahre, 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

€ 5,50

2 Kartoffelknödel mit Sauce

€ 5,50

Kindercappuccino

€ 1,90

Kindereisbecher

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Sahne und Smarties

€ 4,90

Gasthaus zur Schranne

Dessert

Duo von der Schokolade

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit cremigen Schokoladeneis

€ 7,50

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis *oder* Vanillesauce

€ 7,90

Karamellierter Kaiserschmarr'n

mit Apfelmus

groß: € 13,90^{GAP}

klein: € 8,50

Hausgemachte Apfelkücherl

mit Vanilleeis und Sahne

€ 6,50

Gasthaus zur Schranne

Getränkete Karte

Augustiner Bierspezialitäten frisch vom Fass:

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

0,5 l € 4,00

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

0,5 l € 3,80

0,25 l € 2,70

Maß € 7,60

Aus der Flasche:

Weißbier (5,4% vol.)

0,5 l € 4,10

0,33 l € 3,10

Ruß

0,5 l € 4,10

Pils (5,6% vol.)

0,33 l € 3,50

Clausthaler alkoholfrei hell

0,5 l € 3,90

Erdinger Weißbier alkoholfrei

König-Ludwig-Weißbier leicht

König-Ludwig-Weißbier dunkel

0,5 l € 4,10

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

Hausweine

¼ Rot- oder Weißwein

€ 5,90

Gasthaus zur Schranne

Weißweine offen

Juventa Riesling, Franken

trocken, fruchtig, anregend

¼ l € 5,90 ⅛ l € 3,50

Chardonnay Fantinel DOC, Italien

trocken, zarte Frucht, volle Art

¼ l € 5,90 ⅛ l € 3,50

Hirschhof Silvaner Classic, Rheinhessen

halbtrocken, harmonisch, fruchtig

¼ l € 5,50 ⅛ l € 3,00

Lugana DOC, Gardasee

trocken, fruchtig, angenehmer Duft

¼ l € 6,90 ⅛ l € 3,50

Grüner Veltliner, Österreich

trocken, frische Frucht, pfeffrig, würzig am
Gaumen

¼ l € 6,50 ⅛ l € 3,50

Reibold Mubu Burgunder Cuvée weiß

Cuveé aus Chardonnay, Weißburgunder und
Grauburgunder

trocken, feine helle Farbe, im Geschmack voll
und cremig, mit einer feinen Säure und
Aromen von frischen Äpfeln

¼ l € 6,50 ⅛ l € 4,00

Rotweine offen

Juventa Spätburgunder, Franken

trocken, weich, vollmundig, feines
Beerenaroma

¼ l € 5,50 ⅛ l € 3,20

Merlot Fantinel DOC

trocken, vollmundig, angenehm

¼ l € 6,90 ⅛ l € 3,80

Edelvernatsch DOC, Südtirol

trocken, leicht, bekömmlich und fruchtbetont

¼ l € 5,90 ⅛ l € 3,50

Zweigelt, Österreich

trocken, weich, rund, Aroma von Schokolade

¼ l € 5,50 ⅛ l € 3,00

Primitivo Tenuta Boncore, Apulien

trocken, vollmundig, würzig

¼ l € 6,90 ⅛ l € 3,80

Reibold Mubu Cuvée Rot

Cuveé aus Cabernet Sauvignon, Merlot und
St. Laurent

trocken, vollmundig und füllig Duft nach
roten Beeren

¼ l € 6,50 ⅛ l € 4,00

Rosewein offen

Reibold Mubu Cuvée Rosé

Qualitätswein, Freinsheim, Gutsabfüllung Weingut Reibold trocken

Rosé aus Cabernet und Merlot Trauben

beerige Frucht dezente Restsüße im Geschmack

¼ l € 6,50 ⅛ l € 4,00

Gasthaus zur Schranne

Flaschenweine weiß 0.75 l

Sauvignon Blanc von Alde Gott, Baden-Württemberg

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

Grüner Veltliner Ried Hengsberg, Österreich

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

Lugana DOC, Bulgarini, Lombardei

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

Terre di Tufi , Toskana „der weiße Supertoskaner“

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

Flaschenweine rot 0.75 l

Lagrein Dunkel DOC, Südtirol

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

Hill Side, Österreich

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

Barbera d'Alba DOC, Piemont

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

Intriga Cabernet Sauvignon, Chile

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

Amarone DOC, Veneto

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

Alves Vieira Red Reserva, Portugal

Vinho Regional Alentejano
Elegantes Cuvée mit intensiven
Beerenaromen, dunkler Schokolade
und Eukalyptus Noten
10 Monate im Barrique gereift
€ 24,50

Gasthaus zur Schranne

Spirituosen

aus dem Hause Hosp:

Williamsbrand, Obstler, Marillenbrand, Zwetschgenbrand, Kirschwasser
2 cl € 3,00

Enzian

2 cl € 2,50

Alter Enzian

2 cl € 4,50

Waldler Himbeergeist

2 cl € 3,00

Haselnussschnaps

2cl € 3,50

Frangelico Haselnusslikör

2 cl € 3,00

Amaretto, Baileys

2 cl € 2,50

Ramazotti, Averna, Hirschkuss, Jägermeister, Fernet Branca

2 cl € 3,00

Grappa Brente Riserve

2 cl € 3,50

Longdrinks

Rüscherl € 5,50

Vodka Lemon € 7,50

Gin Tonic

Bombay, Gin Mare oder Ettaler Gin
€ 7,90

Gasthaus zur Schranne

Heißgetränke

Unser Kaffee und Tee sind aus dem Hause Dallmayr.

Espresso

€ 2,10

Espresso doppio

€ 3,10

Tasse Kaffee

€ 2,90

Haferl Kaffee

€ 3,60

Cappuccino

€ 3,20

groß € 3,80

Milchkaffee

€ 3,80

Latte Macchiato

€ 3,90

Glas Tee

€ 3,50

mit Rum € 6,50

Carajillo

(Espresso mit Schuss)

€ 4,50

Affogato

(Espresso mit Vanilleeis)

€ 3,90