

**Herzlich willkommen bei Augustiner zur Schranke!**

# Augustiner Zur Schranke

Ausgabe 11

## Schranken-Journal

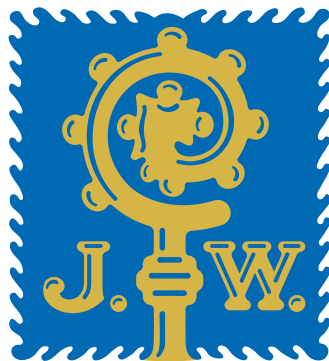
[www.zurschranke.de](http://www.zurschranke.de)

Reservierungen: Tel. 0911/99289650, Beim Tiergärtnerort 3, 90403 Nürnberg

Die innerhalb der letzten Stadtbefestigung liegende Nürnberger Altstadt wird durch die Pegnitz in zwei Teile geteilt, die nördlich am Fuße der Burg liegende Sebaldler und die südlich des Flusses liegende Lorenzer Altstadt.

Mit der Anlage der Burg im 11. Jahrhundert unter den Saliern als herrschaftlicher Stützpunkt und dem weiteren Ausbau der Anlage unter der Herrschaft der Stauer im 12. Jahrhundert entstand unterhalb des Sandsteinrückens ein als burgus bezeichneter Siedlungskern, welcher sich im Wesentlichen auf die Gebiete des Sebaldler Viertels und den Egidienplatz erstreckte. Die Hauptachse bildete die Verbindung von der Inneren Laufer Gasse über die Theresienstraße, dem Albrecht-Dürer-Platz, bis hin zum Tiergärtnerort, welches im späten 13. Jahrhundert das Haupttor Richtung Nordwesten und damit die Anbindung an die Handelsrouten über Würzburg nach Frankfurt und über Erlangen nach Bamberg bildete.

Im Bereich des direkt gegenüber dem Tiergärtnerort und östlich des Albrecht Dürer Hauses gelegenen Anwesens Tiergärtnerort 3,



**Augustiner  
Bräu München  
gegründet 1328**

wird erstmals im Jahre 1632 ein Wirtshaus namens „Zur Schranke“ erwähnt.

Die Augustiner Bräu München ist die älteste Brauerei Münchens im Herzen der Stadt. Seit 1328 ist der Anspruch, Biere von höchster Qualität zu brauen. Die Braumeister entscheiden vor Ort mit den heimischen Bauern über den Anbau erlesener Gerstensorten, welche in der eigenen Tennenmälzerei besonders schonend gedarrt und vermalzt werden.

Der hochwertige Aromahopfen aus der Hallertau sorgt für ein unverwechselbares Geschmackserlebnis. Die bewährten und traditionellen Brauverfahren nach dem Bayerischen Reinheitsgebot, verbunden mit einer langen und schonenden Reifung, geben den Bieren die Zeit, ihren unverwechselbaren Charakter zu entwickeln. Wir brauen nur wenige Sorten, die hier im Innenteil ausführlich vorgestellt werden. Besonders legen wir Wert auf Tradition, deshalb sind für uns brauereieigene Wirtshäuser und der Holzfassausschank auf dem Münchner Oktoberfest selbstverständlich.

# Speisen

## VERSUCHERLA IM GLAS

Schweine-Rilette	3,30
Frischkäse mit Radieschen	3,30
Stadtwurst mit Musik	3,30
Maximatorkäs Obatzder	3,30
Lebercreme	3,30
Platte mit 3 Gläsern	9,50
Platte mit 5 Gläsern	16,00

Dazu servieren wir Bauernbrot.

## BROTZEIT (kalt)

Stadtwurst <sup>4,6</sup> aus der eigenen Metzgerei mit Gurke und Bauernbrot	9,50
Maximatorkäs <sup>4</sup> mit Bauernbrot (Obatzder)	11,10
Bauernspeck vom Brett mit Gurke und Bauernbrot	11,10
Emmentaler vom Brett mit Bauernbrot	11,10

Laugenbrezen	1,90
Extra Brot	0,80

## SUPPEN

Pfannkuchensuppe	5,90
Fränkische Kartoffelsuppe	5,90

## VORSPEISEN (kalt)

4 Geräucherte Nürnberger Bratwürste <sup>4,6,7</sup> mit Kren und Bauernbrot	5,90
--	------

## SALATE

Beilagensalat	4,40
Kleiner Salat	5,50
Salat „Augustiner Schranke“ mit kleinem Schnitzel (Schwein)	16,60
Blattsalate mit Ziegenfrischkäse	14,40



Unser Fleisch ist aus der Region

## BRATWÜRSTE

Aus eigener Metzgerei

Nürnberger Bratwurststeller <sup>10,11,12,15</sup> je 3 gebratene, geräucherte und „Blaue“ (im Essig-/Weinsud gegart) Bratwürste mit Kartoffel- salat, Sauerkraut und Bauernbrot	16,60
--	-------

Nürnberger Bratwürste <sup>10,11,12,15</sup> mit Sauerkraut oder hausgemachtem Kartoffelsalat	6 Stück 11,10 9 Stück 16,60 12 Stück 21,80
---	--

Nürnberger „Blaue Zibbfl“ <sup>10,11,12,15</sup> (im Essig-/Weinsud gegart) mit Bauernbrot	6 Stück 11,10 9 Stück 16,60 12 Stück 21,80
--	--

Geräucherte Nürnberger Bratwürste <sup>10,11,12,15</sup> mit Sauerkraut	6 Stück 11,10 9 Stück 16,60 12 Stück 21,80
---	--

2 fränkische Bratwürste <sup>10,11,12,15</sup>	12,20
--	-------

3 fränkische Bratwürste <sup>10,11,12,15</sup> mit Sauerkraut oder hausgemachtem Kartoffelsalat	15,50
---	-------

3 fränkische „Blaue Zibbfl“ <sup>10,11,12,15</sup> (im Essig-/Weinsud gegart) mit Bauernbrot	15,50
--	-------



# Speisen

## SCHWEIN

Rösches Krustenschäufele <sup>7</sup> mit Kartoffelkloß und Sauerkraut	22,20
--	-------

Schweinebraten <sup>7</sup> mit Kartoffelkloß und Sauerkraut	16,60
--	-------

Pfannenschnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat	17,70
---	-------

Cordon Bleu vom Schwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat	19,90
--	-------

Donnerstag Nov. – März Schlachtschüssel aus der eigenen Metzgerei	16,60
---	-------

## GEFLÜGEL

Backhendl (ausgelöst) mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat servierbar in 20 Minuten	21,10
---	-------

Brust und Keule von der Bauernente mit Kloß und Blaukraut	25,50
---	-------

## KALB

Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	28,80
--	-------

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	26,60
---	-------

Alle Hauptspeisen auch als kleine Portion außer Schäufele, Ente, Cordon Bleu, Forelle und Backhendl	-2,90
---	-------

Als weitere Beilagen je 3,50  
zum Hauptgericht  
empfehlen wir Ihnen:  
Beilagensalat, Sauerkraut  
oder hausgemachter  
Kartoffelsalat

Bitte haben Sie Verständnis,  
dass wir für die Änderung der  
Beilage auf einen Beilagensal-  
lat 2,20 Euro in Rechnung  
stellen müssen.

## FISCH

Forelle „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln	22,20
--	-------

## VEGETARISCH

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln	15,50
--	-------

Bio Paprikagulasch vegan mit Salzkartoffeln	18,80
--	-------

Waldpilze in Rahm mit Röstiwafler	16,60
--------------------------------------	-------

**Allergene?**  
**Bitte fragen Sie nach**  
**unserer Inhaltsstoffliste**

Zusatzstoffe:

- 1 – Koffeinhaltig
- 2 – mit Farbstoff
- 3 – Chininhaltig
- 4 – mit Konservierungsstoffen
- 5 – mit Geschmacksverstärker
- 6 – mit Phosphat
- 7 – mit Antioxidationsmittel
- 8 – mit Süßungsmittel
- 9 – mit Schwefeldioxid und Sulfite
- 10 – mit Natriumacetat
- 11 – mit Calciumlactat
- 12 – mit Dinatriumtartrat
- 13 – mit Zuckerstoffe

## KINDERGERICHTE (bis 12 J.)

Kloß mit Soß <sup>4,7</sup>	5,50
Pommes rot/weiß	5,50
Fischstäbchen mit Pommes	6,60
Kinderschnitzel mit Pommes	8,40

## NACHSPEISEN

Hausgemachte Apfelküchle <sup>4</sup> mit Vanillesauce	9,90
---	------

Vanilleeis mit heißen Früchten oder Schokoladensauce	9,90
--	------

Ofenfrischer Apfelstrudel <sup>4</sup> mit Vanillesauce	9,90
--	------

Kaiserschmarrn <sup>4</sup> Apfelkompott (ca. 20 Min. Zubereitungszeit)	13,30
---	-------

Kugel Vanilleeis <sup>4</sup> (Mövenpick)	2,80
--	------



# Getränke

## AUGUSTINER FASSBIERE

**Augustiner Edelstoff** 0,50 l 4,70  
ausgewogene Süße mit  
hopfenbitteren Nuancen

**Augustiner Hell** 0,50 l 4,50  
angenehm spritziges  
Geschmackserlebnis

**Augustiner Pils** 0,40 l 4,10  
schlank und elegant,  
feinherbe, trockene  
Hopfenbittere

**Augustiner Dunkel** 0,50 l 4,70  
malziger Körper,  
milde Röstaromen,  
Karamell- und  
Kakaoaromen

**Radler** 0,50 l 4,50

**Schnitt Bier** 3,40

## AUS DER FLASCHE

**Augustiner** 0,50 l 4,90  
**Maximator/Doppelbock**  
Nov. – März

**Augustiner Weißbier** 0,50 l 4,70  
ausgeprägter voluminöser  
Körper, spritzig und erfrischend

**König Ludwig Weißbier** 0,50 l 4,70  
leicht

**König Ludwig Weißbier** 0,50 l 4,70  
alkoholfrei

**Augustiner Alkoholfrei** 0,50 l 4,50

## WEINE WEISS

**Silvaner<sup>9</sup> trocken** 0,20 l 5,50  
Weingut Stahl  
schöner, klarer Fruchtgeschmack  
mit Anklängen an Apfel, Litschie,  
ein Hauch Zitrus – perfekte Säure

**Müller Thurgau<sup>9</sup> halbtrocken** 0,20 l 5,50  
Weingut Stahl  
dezenate, erfrischende Würze und  
eine angenehme Säure

**Scheurebe<sup>9</sup> trocken** 0,20 l 5,50  
Weingut Stahl  
sehr aromatisch mit komplexen  
Fruchtaromen

**Riesling<sup>9</sup> trocken** 0,20 l 5,50  
Weingut Stahl  
hellgelber Farbton zeigt sich  
in der Nase herrlich frisch und  
fruchtig

## WEINE ROT

**Rotwein<sup>9</sup> trocken** 0,20 l 5,50  
Weingut Stahl  
Rebsorten: Spätburgunder, Regent  
frisch, rund und harmonisch  
präsentiert er sich in der Nase und  
am Gaumen

**Weinschorle<sup>9</sup>** 0,20 l 4,50

Weitere Weine auf Anfrage.

## SCHAUMWEIN / APERITIF

**Aperol Sprizz<sup>2,5</sup>** 7,90  
Prosecco, Wasser, Aperol, Eis

**Prosecco frizzante<sup>9</sup>** 0,10 l 4,90

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

**Tafelwasser** 0,30 l 2,70  
spritzig

**Coca Cola<sup>1,2</sup>** 0,33 l 3,70  
**Coca Cola zero<sup>2,8</sup>**  
Flasche

**Fanta<sup>2</sup>** 0,33 l 3,70

**Weißer Limo<sup>1,2</sup>** 0,30 l 3,50

**Cola Mix<sup>2,4</sup>** 0,30 l 3,50

**Saftschorlen** 0,30 l 3,50  
Apfelschorle, Johannis-  
beerschorle, Orangenschorle

**Apfelsaft** 0,30 l 4,20

**Orangensaft** 0,30 l 4,20

**Johannisbeernektar** 0,30 l 4,20

**Adelholzener** 0,25 l 3,50  
**Mineralwasser** 0,75 l 6,10  
still/classic

**Tonic Water<sup>4</sup>** 0,20 l 2,80

## HEISSE GETRÄNKE

**Espresso<sup>1</sup>** 2,20

**Doppelter Espresso<sup>1</sup>** 3,50

**Haferl Kaffee<sup>1</sup>** 3,80

**Cappuccino<sup>1</sup>** 3,90

**Tee** 3,50  
Grün, Schwarz,  
Pfefferminz, Früchte

**Heiße Schokolade** 4,10

## SCHNÄPSE

**Fränkische Obstbrände** 2 cl 3,50  
von Brennerei Richter  
aus Hagenbach-Pretzfeld

Birne, Schlehe, Haselnuss,  
Zwetschge, Obstler

**Ziegler Edelbrände**  
No. 1 Wildkirsche 2 cl 9,50  
Marille 2 cl 9,50  
Alte Zwetschge 2 cl 7,50  
Williams 2 cl 7,50

**Burggeist** 2 cl 3,50

**Bulleit Whiskey** 2 cl 4,00

**Russian Standard** 2 cl 4,00  
**Platinum Vodka**

**Tanqueray Gin** 2 cl 4,00

**Campari** 4 cl 5,00

**Ramazzotti** 4 cl 5,00

**Jägermeister** 4 cl 5,00

**Gin Tonic<sup>5</sup>** 7,50

**Whiskey Cola<sup>1,2</sup>** 7,50

**Campari Orange<sup>2</sup>** 6,50

# Augustiner Zur Schranke - Historie

Eine bewegte Geschichte weist die Traditionsgaststätte Augustiner Zur Schranke auf. Die Historie reicht weit in die wirtschaftliche und kulturelle Blütezeit der Stadt Nürnberg im ausgehenden 15. und 16. Jahrhundert zurück. Die Geschichte der Stadt wurden damals von führenden Handels- und Kaufmannsfamilien bestimmt, den sogenannten Patriziern. Weltberühmte Künstler wie Albrecht Dürer, Adam Kraft und Veit Stoß, Humanisten wie Willibald Pirckheimer oder Philip Melanchthon und Wissenschaftler wie der Astronom Johannes Regiomontanus lebten und wirkten in der Stadt.

Kürzlich durchgeführte Untersuchungen lassen auf ein Baujahr 1545 schließen, Nutzung als Gaststätte wurde erstmals 1632 erwähnt, der Name „Zur Schranke“ 1641. Den Namen erhielt die Schranke von ebenjener, die den Verkehr am Tiergärtnerort regelte. Nürnberg lag damals an einem der großen Handelswege zwischen Frankfurt und dem Italien der Renaissance, damals mussten die fahrenden Kaufleute bzw. ihre Fuhrwerke, die von allen Seiten in die Stadt strömten, ihre Waren verzollen. Ganz Nürnberg war mit Schranken bzw. Kettenstöcken durchzogen. Um 1470 zählte man 420 Ketten und Schranken.

Das Gebäude Tiergärtnerort 3, südlich unterhalb der Burg in Nürnberg, ist ein für die Zeit typisches dreigeschossiges Fachwerkhaus mit massivem Erdgeschoss. Das Kellergeschoss reicht über die Gebäudegrenzen Richtung Norden hinaus. Die ehemals zwei Gebäude wurden wohl im 17. Jahrhundert zu einem vereinigt und die Baulinie nach fünf Meter herausgenommen. Die Plätze hinter

den Toren wurden zu dieser Zeit vergrößert, um einen eventuell in die Festung einflutenden Feind hier erneut aufzuhalten und dann von den Gebäuden zu bekämpfen. Auf der ehemaligen Gemarkung ist jetzt der urige Biergarten mit einem der schönsten Rundumblicke auf historische Gebäude in Nürnberg.

Kurzzeitig hieß die Gaststätte „Zum goldenen Rösslein“, ein Stich von J.A. Delsenbach aus dem Jahr 1714 belegt dies. Ab 1900 war dann die „Schranke“



Lageplan 16. Jhd.

eines der bekanntesten und beliebtesten Lokale der Stadt. Es war nicht der verheerende Bombenangriff vom 2. Januar 1945, sondern das Lokal wurde bereits im August 1942 getroffen und bis zum Erdgeschoss zerstört.

Fritz Nadler schreibt in seinem Buch „Ich sah wie Nürnberg unterging“ über den damals schwersten Angriff: „Zertrümmert ist der Wehrgang beim Tiergärtnerort. Und hier ...? Da stand doch gestern, für jeden der durchs Tiergärtnerort das Stadttinnere betrat, so behäbig, so ewig alt und doch immer neu, das Gasthaus zur Schranke, der malerische Fachwerkbau mit kreuz und quer

durchs Gemäuer gezogenen Balken ... Es ist jammervoll, dieses Haus anzusehen.

Es gleicht einem großen Vogelkäfig. Der Besitzer steht neben den Trümmern, ein Mann mit etwa 70 Jahren. Er und sein Sohn und sein Enkel haben sich mit Schaufeln und Pickel bewaffnet. Aber der Schreck der Nacht steckt ihnen noch in den Gliedern. Sie können noch keine Hand rühren. Und der alte Mann lispelt: Ja, wir müssen eben wieder anfangen – ganz von vorne ...!“

Dass die Außenmauer bzw. das Fachwerkgerüst den Bombenkrieg überstanden hat, war ein Glücksfall. So konnte die Fassade erhalten werden und in den 1950er Jahren wieder aufgebaut werden. Ende der 1970er Jahre wurde das Lokal dann von der Wirtsfamilie Gerber übernommen, die es 36 Jahre betrieb.

Im Jahr 2017 wurde das Traditionslokal „Zur Schranke“ über ein Jahr vollständig entkernt und getreu den Auflagen des Denkmalschutzes komplett erneuert. Wobei die Täfelungen, die schon immer in der Schranke waren, auch wieder original eingebaut wurden.

*Quelle und Fotobeweis:  
Simone Glaß / Matthias López Correa: Archäologische Begleitung im Zuge der Sanierung der Gaststätte „Zur Schranke“, Beim Tiergärtnerort 3, 90405 Nürnberg – Vorläufige Ergebnisse der Untersuchungen am Brunnen im Kellergeschoss*

# Augustiner Bräu München - Historie

**1328** Nachdem die Augustiner-Eremiten 1294 auf dem Haberfeld vor den Toren Münchens ein Kloster gegründet hatten, wurde zu Beginn des 14. Jahrhunderts auch eine Brauerei aufgebaut, die für die Ökonomie der Mönche unerlässlich war. 1328 wurde die Brauerei erstmals namentlich genannt.

**1494** Bis zur Fertigstellung des Münchner Domes im Jahr 1494 war die Hallenkirche des Augustinerklosters der größte Sakralbau in München.

**1589** Die Augustinermönche belieferten die Wittelsbacher Herzöge mit ihrem hoch geschätzten, starken Bier bis die Herzöge sich ab 1589 vom eigenen Brauhaus – dem neu gegründeten Hofbräuhaus – versorgen ließen.

**1759** Die Münchner Augustinermönche zählten zu den ersten Mitgliedern der Bayerischen Akademie der Wissenschaften.

**1803** Im Rahmen der Säkularisation mussten die Mönche das Kloster verlassen und es wurde aufgelöst. Nur die Klosterbrauerei wurde anfänglich unter staatlicher und später unter privater Führung weitergeführt. Die Klosterkirche wurde als Mauthalle, das Konventgebäude vom Justizministerium genutzt.

**1817** Wegen Baufälligkeits der Räumlichkeiten wurde die Brauerei vom Klosterareal in die Neuhauser Straße verlegt.

**1829** Anton und Therese Wagner, eine Brauerfamilie aus Attaching bei Freising, erwarben die Sudstätte. Seitdem ist die Brauerei eine bürgerliche Privatbrauerei in Familienbesitz.

**1867** Seit wann und in wie vielen Bierbuden Augustinerbier auf dem Oktoberfest ausgeschenkt wurde, ist nicht bekannt. Durch diese Abbildung einer Augustiner-Bierbude ist das Jahr 1867 nachgewiesen.

Nachnamen Wagner und Haupt-eigentümerin der Brauerei, vermachte ihre Anteile der von ihr gegründeten Edith-Haberland-Wagner-Stiftung. Nun hält die Stiftung etwas über 50 Prozent der Augustiner Brauerei. Die Stiftung engagiert sich insbesondere in den Bereichen Jugend- und Denkmalschutz sowie bei der Kulturförderung.

**2013** Augustinerbier wird mit der Eröffnung des Augustiner Klosterwirts wieder am Ort seines Ursprungs ausgeschenkt: im Münchner Augustinerkloster.

**2017** Nach einjähriger Umbauzeit eröffnet die Nürnberger Traditions-gaststätte Augustiner zur Schranke am Tiergärtnerort. Das Gebäude ist vermutlich 1545 erbaut worden. Seit dem 16. Jahrhundert ist hier eine Gaststätte „Zur Schranke“ nachgewiesen.



*Augustiner Plakat 1885*

**1883** Nach der Fertigstellung des Neubaus an der Landsberger Straße konnte der Brauereibetrieb umziehen.

**1925** Einführung der Biersorte „Edelstoff“.

**1987** Seit 1987 ist die Augustiner Brauerei die einzige der sechs Münchner Brauereien auf dem Oktoberfest, die ihr Bier nur aus dem Holzfass zapft.

**1996** Edith Haberland-Wagner, die letzte Verwandte mit dem

Quellen:

<http://www.augustiner-braeu.de/home/historie.html> und <https://de.wikipedia.org/wiki/1328>

Welcome to the Augustiner zur Schranke!

# Augustiner Zur Schranke

Edition 11

## Schranken-Journal

[www.zurschranke.de](http://www.zurschranke.de)

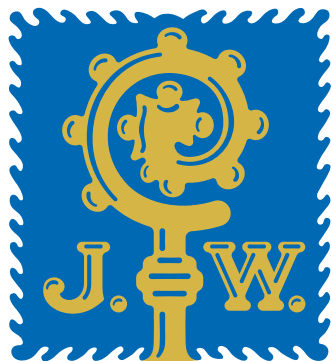
Reservierungen: Tel. 0911/99289650, Beim Tiergärtnertor 3, 90403 Nürnberg

The old town of Nuremberg, which lies within the last city fortifications, is divided into two parts by the Pegnitz River, the Sebalder old town to the north at the foot of the castle and the Lorenzer old town to the south of the river.

With the construction of the castle in 11th century under the Salians as a manorial base and the further expansion of Plant under the rule of the Staufers in the 12th century, a settlement core known as burgus was built below the sandstone rüchens, which is essentially based on the areas of the Sebalder district and the Egidienplatz extended. The main axis formed the connection from the inner Laufer Gasse via the Theresienstraße, the Albrecht-Dürer-Platz to the Tiergärtnertor, which in the late 13th century formed the main gate to the northwest and thus the connection to the trade routes via Würzburg to Frankfurt and via Erlangen to Bamberg.

In the area of Tiergärtnertor 3,

which is directly opposite the Tiergärtnertor and to the east of the Albrecht Dürer house, an inn called "Zur Schranke" was first mentioned in 1632.



**Augustiner  
Bräu München  
gegründet 1328**

The Augustinians Bräu Munich is the Munich's oldest brewery in

the heart of the city. Since 1328 it is the claim to brew beers of the highest quality. The master brewers decide on site with the local farmers about the cultivation of exquisite barley varieties, which are particularly gently kilned and malted in our own floor malthouse. The high-quality aroma hops from the Hallertau ensure a unmistakable taste experience. The proven and traditional brewing process according to the Bavarian Purity Law combined with long and gentle maturation give the beers time to develop their unmistakable character. We only brew a few varieties, which are presented in detail here inside. We particularly value tradition, therefore for us brewery own taverns and the Barrel serving at the Munich Oktoberfest are itself understandable.

# Dishes

## STARTERS IN A GLASS

Pork rillette	3,30
Cream cheese and radishes	3,30
Porksausage with onions	3,30
Maximatorkäs savory cheese spread	3,30
Liver spread	3,30
Plate with 3 glasses	9,50
Plate with 5 glasses	16,00

All starters are served with farmhouse bread.

## SNACK (COLD)

Porksausage <sup>4,6</sup> with pickle and farmhouse bread	9,50
Maximatorkäs <sup>4</sup> savory cheese spread with farmhouse bread	11,10
Bacon with pickle and farmhouse bread	11,10
Emmentaler with farmhouse bread	11,10

Pretzel	1,90
Extra bread	0,80

## SOUPS

Strips of pancake in a hearty broth	5,90
Franconian potato soup	5,90

## STARTERS (COLD)

4 Smoked Nuremberger sausages <sup>4,6,7</sup> with horseradish and farmhouse bread	5,90
--	------

## SALADS

Side salad	4,40
Small salad	5,50
Salad „Augustiner Schranke“ with a small schnitzel (pork)	16,60
Mixed lettuce with goat's cheese	14,40



*Our meat is from the region*

## SAUSAGES

From our own butcher shop

**Sausage platter**<sup>10, 11, 12, 15</sup> 16,60  
3 sausages, smoked, fried and  
boiled (in a white wine/vinegar  
broth), with potato salad,  
sauerkraut and farmhouse bread

**Nuremberger sausages grilled**<sup>10, 11, 12, 15</sup>  
with sauerkraut or  
homemade potato salad

6 pieces	11,10
9 pieces	16,60
12 pieces	21,80

**Nürnberger „Blaue Zibbfl“**<sup>10, 11, 12, 15</sup>  
Nuremberger sausages boiled  
in a wine/vinegar broth,  
with farmhouse bread

6 pieces	11,10
9 pieces	16,60
12 pieces	21,80

**Smoked Nuremberger  
sausages**<sup>10, 11, 12, 15</sup>  
with sauerkraut

6 pieces	11,10
9 pieces	16,60
12 pieces	21,80

**2 Franconian sausages  
grilled**<sup>10, 11, 12, 15</sup> 12,20

**3 Franconian sausages  
grilled**<sup>10, 11, 12, 15</sup> 15,50  
with sauerkraut or  
homemade potato salad

**3 „Blaue Zibbfl“**<sup>10, 11, 12, 15</sup> 15,50  
Franconian sausages boiled  
in a wine/vinegar broth,  
with farmhouse bread



# Dishes

## PORK

**Shoulder roast**<sup>7</sup> 22,20  
with a crispy crust,  
potato dumpling and sauerkraut

**Pork roast**<sup>7</sup> 16,60  
with potato dumpling  
and sauerkraut

**Breaded and panfried  
schnitzel** (pork) 17,70  
with homemade potato salad

**Cordon Bleu** (pork) 19,90  
with homemade potato salad

Thursday Nov. – March  
**Various types of cooked meat** 16,60  
and hot sausages  
from our own butcher

## POULTRY

**Deep fried piece of chicken** 21,10  
(released)  
with homemade potato-cucumber  
salad (waiting time 20 min)

**Breast and leg  
from the farmer's duck** 25,50  
with dumpling and blue cabbage

## VEAL

**Cordon Bleu** 28,80  
(veal) with homemade  
potato-cucumber salad

**Panfried schnitzel** 26,60  
(veal) with homemade  
potato-cucumber salad

**All main courses are** -2,90  
**also available as a**  
**small portion**  
except Shoulder roast,  
duck, Cordon Bleu,  
trout and chicken

As side orders each 3,50  
we recommend:  
side salad, sauerkraut or  
homemade potato salad

Please take into consideration  
that we have to charge 2,20 €  
for any modification of side  
dishes in the side salad.

## FISH

**Trout (fried)** 22,20  
with buttered potatoes

## VEGETARIAN

**Homemade Swabian noodles** 15,50  
with cheese and roasted onions

**Organic paprika goulash** 18,80  
(vegan) with salt potatoes

**Forest mushrooms** 16,60  
in cream with Rösti waffle

## CHILDREN'S MENUE (up to 12 y.)

**Potato dumpling with gravy**<sup>4,7</sup> 5,50

**French fries** 5,50

**Fishfingers** 6,60  
with french fries

**Small schnitzel** 8,40  
with french fries

## DESSERTS

**Homemade apple fritters**<sup>4</sup> 9,90  
with vanilla sauce

**Vanilla ice cream** 9,90  
with hot fruits or chocolate sauce

**Warm apple strudel**<sup>4</sup> 9,90  
with vanilla sauce

**Kaiserschmarrn**<sup>4</sup> 13,30  
Apple compote  
(approx. 20 min. preparation time)

**Scoop of vanilla ice cream**<sup>4</sup> 2,80  
(Mövenpick)



## Allergens? Please ask our ingredient list

### Additives:

- 1 - Caffeinated
- 2 - with dye
- 3 - Quinine containing
- 4 - with preservatives
- 5 - with flavor enhancer
- 6 - with phosphate
- 7 - with antioxidants
- 8 - with sweetener
- 9 - with sulfur dioxide and sulphites
- 10 - with sodium acetate
- 11 - with calcium lactate
- 12 - with disodium tartrate
- 13 - with sugars

## Beverages

### DRAUGHT BEER BREWED BY THE AUGUSTINER BREWERY

**Pale export beer** 0,50 l 4,70  
balanced sweetness with hoppy nuances

**Lager** 0,50 l 4,50  
pleasantly sparkling taste experience

**Ale** 0,40 l 4,10  
slim and elegant, Delicately tart, dry hop bitterness

**Dark beer** 0,50 l 4,70  
malty body, mild roasted aromas, caramel and cocoa flavors

**Shandy** 0,50 l 4,50

**Small beer** 3,40

### BOTTLED BEERS

**Augustiner Maximator** 0,50 l 4,90  
**Doppelbock**  
dark doppelbock beer  
November to March only

**Augustiner Wheat Beer** 0,50 l 4,70  
pronounced voluminous body, sparkling and refreshing

**König Ludwig Wheat Beer** 0,50 l 4,70  
reduced alcohol

**König Ludwig Wheat Beer** 0,50 l 4,70  
alcohol free

**Augustiner alcohol free beer** 0,50 l 4,50

### WINES WHITE

**Silvaner<sup>9</sup> dry** 0,20 l 5,50  
Weingut Stahl  
beautiful, clear fruit flavor with hints of apple, lychee, a hint of citrus

**Müller Thurgau<sup>9</sup> medium dry** 0,20 l 5,50  
Weingut Stahl  
subtle, refreshing spice and a pleasant acidity

**Scheurebe<sup>9</sup> dry** 0,20 l 5,50  
Weingut Stahl  
very aromatic with complex fruit flavors

**Riesling<sup>9</sup> dry** 0,20 l 5,50  
Weingut Stahl  
pale yellow color is wonderfully fresh and fruity on the nose

### WINES RED

**Rotwein<sup>9</sup> dry** 0,20 l 5,50  
Weingut Stahl  
Varieties: Pinot Noir, Regent  
it presents itself fresh, round and harmonious on the nose and on the palate

**Wine spritzer<sup>9</sup>** 0,20 l 4,50  
Other wines on demand.

### SPARKLING WINE / APERITIF

**Aperol Sprizz<sup>2,3</sup>** 7,90  
Prosecco, mineral water, Aperol, ice

**Prosecco frizzante<sup>9</sup>** 0,10 l 4,90

### SOFT DRINKS

**Table water sparkly** 0,50 l 2,70

**Coca Cola<sup>1,2</sup>** 0,33 l 3,70  
**Coca Cola zero<sup>2,8</sup>**  
Bottle

**Fanta<sup>2</sup>** 0,33 l 3,70

**Lemon lemonade<sup>1,2</sup>** 0,30 l 3,50

**Cola Mix<sup>2,4</sup>** 0,30 l 3,50  
orange lemonade and cola mix

**Juice spritzers** 0,30 l 3,50  
apple juice, blackcurrant juice, orange juice and mineral water mix

**Apple juice** 0,30 l 4,20

**Orange juice** 0,30 l 4,20

**Blackcurrant nectar** 0,30 l 4,20

**Adelholzener Mineralwater sparkly/still** 0,25 l 3,50  
0,75 l 6,10

**Tonic water<sup>4</sup>** 0,20 l 2,80

### HOT BEVERAGES

**Espresso<sup>1</sup>** 2,20

**Double Espresso<sup>1</sup>** 3,50

**Mug of coffee<sup>1</sup>** 3,80

**Cappuccino<sup>1</sup>** 3,90

**Tea** 3,50  
green, black, peppermint, fruits

**Hot chocolate** 4,10

### SPIRITS

**Franconian fruit brandies** 2 cl 3,50  
by Distillery Richter  
from Hagenbach-Pretzfeld

Pear, apple, sloe, hazelnut, plum, mixed fruit, mirabelle plum

**Ziegler noble brandies**  
No. 1 wild cherry 2 cl 9,50  
Apricot 2 cl 9,50  
Old plum 2 cl 7,50  
Williams 2 cl 7,50

**Burggeist** 2 cl 3,50

**Bulleit Whiskey** 2 cl 4,00

**Russian Standard Platinum Vodka** 2 cl 4,00

**Tanqueray Gin** 2 cl 4,00

**Campari** 4 cl 5,00

**Ramazotti** 4 cl 5,00

**Jägermeister** 4 cl 5,00

**Gin Tonic<sup>5</sup>** 7,50

**Whiskey Cola<sup>1,2</sup>** 7,50

**Campari Orange<sup>2</sup>** 6,50

## Augustiner Zur Schranke - History

The traditional restaurant Augustiner Zur Schranke has an eventful history. The history goes back to the economic and cultural heyday of the city of Nuremberg in the late 15th and 16th centuries. The fate of the city was then determined by leading trading and merchant families, the so-called patri-cians. World-famous artists like Albrecht Dürer, Adam Kraft and Veit Stoss, humanists like Willibald Pirckheimer or Philip Melan-chthon and scientists like the astronomer Johannes Regiomontanus lived and worked in the city.

Recent studies suggest that it was built in 1545, use as a restaurant was first mentioned in 1632, and the name „Zur Schranke“ in 1641. The barrier was named after the same one that regulated traffic at the Tiergärtnerort. At that time, Nuremberg was on one of the major trade routes between Frankfurt and Italy of the Renaissance. Back then, itinerant merchants and their wagons, that streamed into the city from all sides, had to declare their goods. The whole of Nuremberg was criss-crossed with barriers and chain sticks. Around 1470, there were 420 chains and barriers.

The building at Tiergärtnerort 3, south below the castle in Nuremberg, is a three-storey half-timbered house with a solid ground floor that is typical of the time. The basement extends beyond the building boundaries to the north. The former two buildings were probably combined into one in the 17th century and the building line was removed after five meters. The spaces behind the gates were enlarged at that time in order to stop an enemy who might be flooding into the fortress here again

and then fight it from the buildings. The rustic beer garden with one of the most beautiful all-round views of historic buildings in Nuremberg is now on the former district.

For a short time, the restaurant was called „Zum goldenen Rößlein“, an engraving by J.A. Delsenbach from 1714 proves this. From 1900 onwards, the „Schranke“ was one of the best-known and most popular bars in the city. It wasn't the devastating bomb attack of January 2, 1945, but the



Site plan 16th century.

restaurant was hit in August 1942 and destroyed down to the ground floor.

Fritz Nadler writes in his book „I saw how Nuremberg went down“ about the heaviest attack of the time: „The battlement at the Tiergärtnerort is smashed. And here ...? Yesterday, for everyone who entered the city center through the Tiergärtnerort, so sedate, so eternally old and yet always new, the inn at the barrier, the picturesque half-timbered building with beams criss-crossing the walls ... It's pathetic, this house to watch. It's like a big birdcage. The owner is standing next to the rubble, a man in his 70s. He and his son

and grandson armed themselves with shovels and pickaxes. But the terror of the night is still in their limbs. You can't lift a hand yet. And the old man lisps: Yes, we have to start all over again - from the beginning...!“

It was a stroke of luck that the outer wall and the framework survived the bombing. In this way, the facade could be preserved and rebuilt in the 1950s. At the end of the 1970s, the restaurant was taken over by the Gerber family, who ran it for 36 years. In 2017, the traditional restaurant „Zur Schranke“ was completely gutted over a year and completely renovated in accordance with the requirements of monument protection. The paneling, which has always been in the barrier, has also been reinstalled in its original form.

Source and photo credit:  
Simone Gläß / Matthias López Correa: Archaeological monitoring during the course of the renovation of the restaurant „Zur Schranke“ at Tiergärtnerort 3, 90405 Nuremberg - Preliminary results of the investigations at the well in the basement

# Augustiner Bräu München - History

**1328** After the Augustinian hermits had founded a monastery on the Haberfeld in front of the gates of Munich in 1294, a brewery was built at the beginning of the 14th century, which was essential for the economy of the monks. The brewery was first mentioned by name in 1328.

**1494** Until the Munich Cathedral was completed in 1494, the hall church of the Augustinian monastery was the largest sacred building in Munich.

**1589** The Augustinian monks supplied the Wittelsbach dukes with their highly valued, strong beer until the dukes had their own brewery - the newly founded Hofbräuhaus - supplied from 1589.

**1759** The Munich Augustinian monks were among the first members of the Bavarian Academy of Sciences.

**1803** As part of the secularization, the monks had to leave the monastery and it was dissolved. Only the monastery brewery was initially run under state and later under private management. The monastery church was used as a toll hall, and the convent building was used by the Ministry of Justice.

**1817** Due to the dilapidation of the premises, the brewery was relocated from the monastery area to Neuhauser Straße.

**1829** Anton and Therese Wagner, a brewing family from Atta-

ching near Freising, acquired the brewing site. Since then, the brewery has been a family-owned private brewery.

**1867** It is not known since when and in how many beer stalls Augustiner beer was served at the Oktoberfest. The year 1867 is proven by this illustration of an Augustiner beer stall.

**1883** After the completion of the new building on Landsberger Straße, the brewery was able to move.



*Augustiner Plakat 1885*

**1925** Introduction of the beer type „precious material“.

**1987** Since 1987, the Augustiner brewery has been the only one of the six Munich breweries at the Oktoberfest that only taps its beer from wooden barrels.

**1996** Edith Haberland-Wagner, the last relative with the surname Wagner and main owner of the brewery, bequeaths her shares to the Edith Haberland-Wagner Foundation, which she founded.

The foundation now holds just over 50 percent of the Augustiner brewery. The foundation is particularly involved in the areas of youth and monument protection as well as in the promotion of culture.

**2013** With the opening of the Augustiner Klosterwirt, Augustiner beer will once again be served at the place of its origin: in Munich's Augustinerkloster.

**2017** After a year of renovations, the traditional Nuremberg restaurant Augustiner Zur Schranke opens at the Tiergärtnerort. The building was probably built in 1545. Since the 16th century there has been evidence of a restaurant called „Zur Schranke“.

Sources:

<http://www.augustiner-braeu.de/home/historie.html> und <https://de.wikipedia.org/wiki/1328>