

Herzlich willkommen bei Augustiner zur Schranke!

Augustiner Zur Schranke

—  **Ausgabe 14**  —

Schranken-Journal

www.zurschranke.de

Reservierungen: Tel. 0911/99289650, Beim Tiergärtnertor 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 Sebalder 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 Staufer im 12. Jahrhundert entstand unterhalb des Sandsteinrückens ein als burgus bezeichneter Siedlungskern, welcher sich im Wesentlichen auf die Gebiete des Sebalder Viertels und den Egidiensplatz erstreckte. Die Hauptachse bildete die Verbindung von der Inneren Laufer Gasse über die Theresienstraße, dem Albrecht-Dürer-Platz, bis hin zum Tiergärtnertor, 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 Tiergärtnertor und östlich des Albrecht Dürer Hauses gelegenen Anwesens Tiergärtnertor 3, wird erstmals im Jahre



**Augustiner
Bräu München
gegründet 1328**

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 vermälzt 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-Rillettes	3,30
Frischkäse mit Radieschen	3,30
Stadtwurst mit Musik	3,30
Maximatorkäs ⁴ 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 ^{4,6} aus der eigenen Metzgerei mit Gurke und Bauernbrot	9,50
Maximatorkäs ⁴ 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	6,90
Fränkische Kartoffelsuppe	6,90

VORSPEISEN (kalt)

4 Geräucherte Nürnberger Bratwürste ^{4,6,7} mit Kren und Bauernbrot	5,90
--	------

SALATE

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 16,60
10, 11, 12, 15

je 3 gebratene, geräucherte
und „Blaue“ (im Essig-/Weinsud
gegarte) Bratwürste mit Kartoffel-
salat, Sauerkraut

Nürnberger Bratwürste ^{10, 11, 12, 15} mit Sauerkraut oder hausgemachtem Kartoffelsalat	
6 Stück	11,90
8 Stück	14,70
10 Stück	18,40
12 Stück	21,80

Nürnberger „Blaue Zibbfl“^{10, 11, 12, 15}
(im Essig-/Weinsud gegart)
mit Bauernbrot

6 Stück	11,90
8 Stück	14,70
10 Stück	18,40
12 Stück	21,80

**Geräucherte Nürnberger
Bratwürste**^{10, 11, 12, 15}
mit Sauerkraut

6 Stück	11,90
8 Stück	14,70
10 Stück	18,40
12 Stück	21,80

2 fränkische Bratwürste 12,20
10, 11, 12, 15
mit Sauerkraut oder
hausgemachtem Kartoffelsalat

3 fränkische Bratwürste 15,50
10, 11, 12, 15
mit Sauerkraut oder
hausgemachtem Kartoffelsalat

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



Speisen

SCHWEIN

Rösches Krustenschäufel⁷ 22,20
mit Kartoffelkloß und
Sauerkraut

Schweinebraten⁷ 16,60
mit Kartoffelkloß und
Sauerkraut

Pfannenschnitzel 17,70
„Wiener Art“
mit hausgemachtem
Kartoffelsalat

Cordon Bleu vom Schwein 19,90
mit rohem Schinken und
Bergkäse gefüllt dazu haus-
gemachter Kartoffelsalat

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

GEFLÜGEL

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

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

KALB

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

Als weitere Beilagen je 3,90
zum Hauptgericht
empfehlen wir Ihnen:
Beilagensalat, Sauerkraut
oder hausgemachter
Kartoffelsalat

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

FISCH

Forelle „Müllerin Art“ 22,20
mit Butterkartoffeln

VEGETARISCH

Hausgemachte Käsespätzle 15,50
mit Röstzwiebeln

Spinatknödel 12,90
mit brauner Butter

Waldpilze (vegan) 16,60
in Rahm mit Röstiwafler

KINDERGERICHTE (bis 12 J.)

Kloß mit Soß^{4,7} 5,50

Pommes rot/weiß 5,50

Fischstäbchen mit Pommes 6,60

Kinderschnitzel mit Pommes 8,40

NACHSPEISEN

Hausgemachte Apfelküchle⁴ 9,90
mit Vanillesauce

Ofenfrischer Apfelstrudel⁴ 7,90
mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn⁴ 13,30
Apfelkompott
(ca. 20 Min. Zubereitungszeit)

Kugel Vanilleeis⁴ 2,80
(Mövenpick)



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

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

Getränke

AUGUSTINER FASSBIERE

Augustiner Edelstoff 0,50 l 4,80
ausgewogene Süße mit
hopfenbitteren Nuancen

Augustiner Hell 0,50 l 4,60
angenehm spritziges
Geschmackserlebnis

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

Augustiner Dunkel 0,50 l 4,80
malziger Körper,
milde Röstaromen,
Karamell- und
Kakaoaromen

Radler 0,50 l 4,60

Schnitt Bier 3,40

AUS DER FLASCHE

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

Augustiner Weißbier 0,50 l 4,80
ausgeprägter voluminöser
Körper, spritzig und erfrischend

König Ludwig 0,50 l 4,80
Weißbier
alkoholfrei

Augustiner 0,50 l 4,60
Alkoholfrei

WEINE WEISS

0,20 l 5,90

Silvaner⁹ trocken

Weingut Stahl
schöner, klarer Fruchtgeschmack
mit Anklängen an Apfel, Litschie,
ein Hauch Zitrus – perfekte Säure

Müller Thurgau⁹

Weingut Stahl
dezenate, erfrischende Würze und
eine angenehme Säure

Scheurebe⁹ trocken

Weingut Stahl
sehr aromatisch mit komplexen
Fruchtaromen

Riesling⁹ trocken

Weingut Stahl
hellgelber Farbton zeigt sich
in der Nase herrlich frisch und
fruchtig

Frankenweinschorle⁹ 0,20 l 4,50
enthält Sulfite

WEINE ROT

CUVEE 0,20 l 5,90

Weingut Stahl
Rebsorten: Spätburgunder, Regent
frisch, rund und harmonisch
präsentiert er sich in der Nase und
am Gaumen

SCHAUMWEIN / APERITIF

Aperol Sprizz^{2,3} 7,90
Prosecco, Wasser, Aperol, Eis

Prosecco frizzante⁹ 0,10 l 4,90

Sarti Sprizz 7,90

ERFRISCHUNGS

GETRÄNKE

Tafelwasser 0,50 l 2,90
spritzig

Coca Cola^{1,2} 0,33 l 3,90
Coca Cola zero^{2,8}
Flasche

Fanta² 0,33 l 3,90
Flasche

Cola Mix^{2,4} 0,50 l 3,70

Zitronenlimonade^{1,2} 0,50 l 3,70

Saftschorlen 0,50 l 3,70
Apfelschorle, Johannis-
beerschorle, Orangenschorle

Apfelsaft 0,50 l 4,50

Orangensaft 0,50 l 4,50

Johannisbeernektar 0,50 l 4,50

Adelholzener Mineralwasser

still/medium 0,25 l 3,70
0,75 l 6,90

Tonic Water⁴ 0,20 l 2,80

HEISSE GETRÄNKE

Espresso¹ 2,50

Doppelter Espresso¹ 4,00

SCHNÄPSE

Fränkische Obstbrände 2 cl 3,90
von Brennerei Richter
aus Hagenbach-Pretzfeld

Birne, Schlehe, Haselnuss,
Zwetschge, Obstler

Burggeist 2 cl 3,90

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 Tonic³ 7,50

Whiskey Cola^{1,2} 7,50

Campari Orange² 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 Geschehnisse der Stadt wurden damals von führenden Handels- und Kaufmannsfamilien bestimmt, den sogenannten Patriziern. Weltberühmte Künstler wie Albrecht Dürer, Adam Kraft und Veit Stöß, Humanisten wie Willibald Pirckheimer oder Philip Melancthon 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.



Lageplan 16. Jhd.

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“ 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 Fotobachweis:

Simone Glaß / Matthias López Correa: Archäologische Begleitung im Zuge der Sanierung der Gaststätte „Zur Schranke“, Beim Tiergärtnerort 3, 90403 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 Baufälleigkeit 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 ausge-

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 Nachnamen Wagner und Haupteigentümerin 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 ausgeschrieben: im Münchner Augustinerkloster.



Bierbrauerei zum Augustiner München.

Augustiner Plakat 1885

schenkt wurde, ist nicht bekannt. Durch diese Abbildung einer Augustiner-Bierbude ist das Jahr 1867 nachgewiesen.

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

1925 Einführung der Biersorte „Edelstoff“.

2017 Nach einjähriger Umbauzeit eröffnet die Nürnberger Traditionsgaststätte Augustiner zur Schranke am Tiergärtnerort. Das Gebäude ist vermutlich 1545 erbaut worden.

Seit dem 16. Jahrhundert ist hier eine Gaststätte „Zur Schranke“ nachgewiesen.

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 14

Schranken-Journal

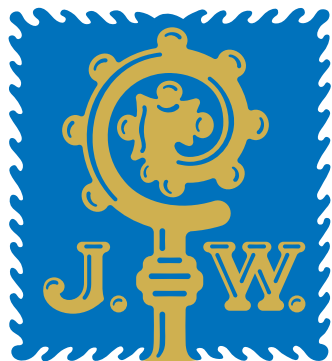
www.zurschranke.de

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 rückens, 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



**Augustiner
Bräu München
gegründet 1328**

first mentioned in 1632.
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 rilette	3,30
Cream cheese and radishes	3,30
Porksausage with onions	3,30
Maximatorkäs ⁴ savoury 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 ^{4,6} with pickle and farmhouse bread	9,50
Maximatorkäs ⁴ savoury 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	6,90
Franconian potato soup	6,90

STARTERS (COLD)

4 Smoked Nuremberger sausages ^{4,6,7} with horseradish and farmhouse bread	5,90
--	------

SALADS

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

SAUSAGES

From our own butcher shop	
Sausage platter ^{10,11,12,13} 3 sausages, smoked, fried and boiled (in a white wine/vinegar broth), with potato salad, sauerkraut	16,60



Our meat is from the region

Nuremberger sausages grilled^{10,11,12,13}

with sauerkraut or homemade potato salad	
6 pieces	11,90
8 pieces	14,70
10 pieces	18,40
12 pieces	21,80

Nürnberg „Blaue Zibbfl“^{10,11,12,13}

Nuremberger sausages boiled in a wine/vinegar broth, with farmhouse bread	
6 pieces	11,90
8 pieces	14,70
10 pieces	18,40
12 pieces	21,80

Smoked Nuremberger sausages^{10,11,12,13}

with sauerkraut	
6 pieces	11,90
8 pieces	14,70
10 pieces	18,40
12 pieces	21,80

2 Franconian sausages grilled^{10,11,12,13}

with sauerkraut or homemade potato salad	12,20
---	-------

3 Franconian sausages grilled^{10,11,12,13}

with sauerkraut or homemade potato salad	15,50
---	-------

3 „Blaue Zibbfl“^{10,11,12,13}

Franconian sausages boiled in a wine/vinegar broth, with farmhouse bread	15,50
--	-------



Dishes

PORK

Shoulder roast⁷ 22,20
with a crispy crust,
potato dumpling and sauerkraut

Pork roast⁷ 16,60
with potato dumpling
and sauerkraut

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

Our Cordon Bleu (pork) 19,90
filled with raw ham and
mountain cheese 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 25,50
from the farmer's duck
with dumpling and blue cabbage

VEAL

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

As side orders each 3,90
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

Spinach dumplings 12,90
with brown butter

Forest mushrooms 16,60
(vegan)
in cream with Rösti waffle

CHILDREN'S MENUE (up to 12 y.)

Potato dumpling 5,50
with gravy^{4,7}

French fries 5,50

Fishfingers 6,60
with french fries

Small schnitzel 8,40
with french fries

DESSERTS

Homemade apple fritters⁴ 9,90
with vanilla sauce

Warm apple strudel⁴ 7,90
with vanilla sauce

Kaiserschmarrn⁴ 13,30
Apple compote
(approx. 20 min. preparation time)

Scoop of vanilla ice cream⁴ 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

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

Beverages

DRAUGHT BEER BREWED BY THE AUGUSTINER BREWERY

Pale export beer 0,50 l 4,80
balanced sweetness with hoppy nuances

Lager 0,50 l 4,60
pleasantly sparkling taste experience

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

Dark beer 0,50 l 4,80
malty body, mild roasted aromas, caramel and cocoa flavors

Shandy 0,50 l 4,60

Small beer 3,40

BOTTLED BEERS

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

Augustiner 0,50 l 4,80
Wheat Beer
pronounced voluminous body, sparkling and refreshing

König Ludwig 0,50 l 4,80
Wheat Beer
alcohol free

Augustiner 0,50 l 4,60
alcohol free beer

WINES WHITE

Silvaner⁹ dry 0,20 l 5,90
Weingut Stahl beautiful, clear fruit flavor with hints of apple, lychee, a hint of citrus

Müller Thurgau⁹ medium dry
Weingut Stahl
subtle, refreshing spice and a pleasant acidity

Scheurebe⁹ dry
Weingut Stahl
very aromatic with complex fruit flavors

Riesling⁹ dry
Weingut Stahl
pale yellow color is wonderfully fresh and fruity on the nose

Wine spritzer⁹ 0,20 l 4,50

WINES RED

CUVEE⁹ dry 0,20 l 5,90
Weingut Stahl
Varieties: Pinot Noir, Regent
it presents itself fresh, round and harmonious on the nose and on the palate

Other wines on demand.

SPARKLING WINE / APERITIF

Aperol Sprizz^{2,3} 7,90
Prosecco, mineral water, Aperol, ice

Prosecco frizzante⁹ 0,10 l 4,90

Sarti Sprizz⁹ 7,90

SOFT DRINKS

Table water 0,50 l 2,90
sparkly

Coca Cola^{1,2} 0,33 l 3,90
Coca Cola zero^{2,8}
Bottle

Fanta² 0,33 l 3,90
Bottle

Cola Mix^{2,4} 0,30 l 3,50
orange lemonade and cola mix

Lemonade^{1,2} 0,30 l 3,70

Juice spritzers 0,30 l 3,70
apple juice, blackcurrant juice, orange juice and mineral water mix

Apple Juice 0,30 l 4,50

Orange Juice 0,30 l 4,50

Blackcurrant Nectar 0,30 l 4,50

Adelholzener Mineralwater
sparkly/still 0,25 l 3,70
0,75 l 6,90

Tonic water⁴ 0,20 l 2,80

HOT BEVERAGES

Espresso¹ 2,50

Double Espresso¹ 4,00

SPIRITS

Franconian fruit brandies 2 cl 3,90
by Distillery Richter
from Hagenbach-Pretzfeld

pear, apple, sloe, hazelnut, plum, mixed fruit

Burggeist 2 cl 3,90

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

Ramazotti 4 cl 5,00

Jägermeister 4 cl 5,00

Gin Tonic³ 7,50

Whiskey Cola^{1,2} 7,50

Campari Orange² 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 patricians. World-famous artists like Albrecht Dürer, Adam Kraft and Veit Stoss, humanists like Willibald Pirckheimer or Philip Melanchthon 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 Tiergärtnertor. 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 Tiergärtnertor 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. Delzenbach from 1714 proves this. From 1900 onwards, the



Site plan 16th century.

„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 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 Tiergärtnertor is smashed. And here ...? Yesterday, for everyone who entered the city center through the Tiergärtnertor, 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 lips: 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 Glaß / Matthias López Correa: Archaeological monitoring during the course of the renovation of the restaurant „Zur Schranke“ at Tiergärtnertor 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 Attaching 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.



Augustiner Plakat 1885

tion of an Augustiner beer stall.

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

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 Tiergärtnerter. 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>