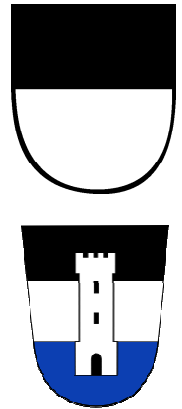




... mit Mitarbeitern, die sich auf Sie freuen!

Durchgehend warme Küche von 11:00 bis 23:00
Kein Ruhetag

Schwäbische Spezialitäten



Brauhauspezialitäten



Suppen und Vorspeisen

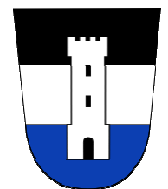
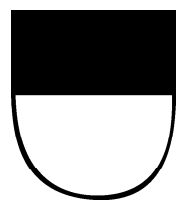
Rinderkraftbrühe	€ 3,30
• mit Flädle und frischen Kräutern	
• mit Maultaschen und Gemüsestreifen	
Leberknödelsuppe verfeinert mit frischen Kräutern	€ 3,30
Drei Kannen Biersuppe mit Knoblauchcroutons	€ 3,50
Räucherlachs mit Kartoffelpuffer und Sahnemeerrettich	€ 8,80

Knackige Salate – frisch vom Markt

Kleiner Salatteller mit Rucola	€ 3,90
Salatplatte „Putenbrust“ Salatvariation mit zarten Putenbruststreifen vom Grill	€ 8,90
Salatplatte „Bodensee“ mit Schinkenstreifen, herzhaftem Bergkäse, Räucherlachs und Ei	€ 8,90
Großmutter's Salatplatte mit gebratenen Maultaschen	€ 8,80

Typisch schwäbisch, von der Großmutter überliefert

Krautschupfnudeln mit Speckwürfeln auf Wunsch Riesenportion – ohne Aufpreis	€ 6,30
Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln auf Wunsch Riesenportion – ohne Aufpreis	€ 6,80
Maultaschen , ganz nach Ihrem Geschmack	€ 8,90
• geschmolzt mit Speck und Röstzwiebeln	
• geröstet mit Ei	
jeweils mit gemischtem Salat	
Saure Nierle in Trollingersöfle mit Kartoffelrösti	€ 8,80
Saure Kutteln in Rotweinsöfle mit Bratkartoffeln	€ 7,80



**Linseneintopf mit Rauchfleisch oder
Saitenwürstel, dazu hausgemachte Spätzle** € 7,90

**Schweinebraten vom Hals in Biersoße
mit hausgemachten Spätzle und kleiner gemischter Salat** € 9,50

Aperitifempfehlung

Mini-Drei Kannen Spezial 0,1 l € 3,70
mit exklusivem Glas zum Mitnehmen

Brauhauspezialitäten



Bierkutscher Rösti, eine heiß geliebte Spezialität € 7,60
Kartoffelrösti mit Schinken und Käse überbacken
und obenauf ein Spiegelei

**Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree,
Apfelscheiben und hausgemachten Röstzwiebeln** € 9,90

Drei Kannen Schnitzel € 11,80
kleines Putenschnitzel, Maultasche, Gemüse und Kässpätzle

Drei Kannen Filetteller € 14,80
Schweinefilet am Stück gebraten, mit hausgemachten Kässpätzle,
dazu Röstzwiebel und ein gemischter Salat

Schwabenpfanne (im Pfännle serviert) € 13,80
Schweinefilet- und Putenmedaillons mit Rahmchampignons
Brokkoli und Kässpätzle

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 220 g) € 16,90
mit dem typischen Fettrand, dazu hausgemachten Krautspätzle

Forelle nach Drei Kannen Art € 11,00
mit Äpfeln, Rosinen, Mandeln und Petersilienkartoffeln

Forelle Müllerin Art € 11,00
mit Petersilienkartoffeln

Duett vom Forellen- und Zanderfilet, gebraten € 13,50
mit Krebsrahmsoße und Gemüsenudeln

Schwaben- Tafel

für zwei und mehr Personen – pro Person € 14,90

Schöpfen Sie, soviel Sie wollen.

mit Schweinefilet am Stück gebraten, Putenschnitzel,
Schweinebraten, Rostbratwürstel, Maultasche, Krautschupfnudeln
Kässpätzle, und herzhafter Zwiebelsoße.

Rarität – Original Drei Kannen Karaffe

Frisch aus dem Brauhaus, das einzigartige Drei Kannen Spezial

Historisch nachempfundene Karaffe **2,0 l € 11,90**
ein Garant für tolle Stimmung am Tisch **3,0 l € 17,10**

Bayerische Schmankerln

Ein Paar kesselfrische Münchner Weißwürste € 4,50
in der Löwenkopfterrine serviert, mit original Händlmaier's
Weißwurstsenf und Laugenstange

Sechs Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut € 6,50
knackig mit Brot

Knusprig gegrillte Schweinshaxe auf Biersoße
• mit Brot € 7,90
• mit Kartoffelknödel € 9,90

Haxenpfanne € 9,80
entbeintes Haxenfleisch mit Bratkartoffeln und Spiegelei

Bayerisch-Schwäbischer Schmankerlteller € 9,80
mit 1/2 Schweinshaxe, 2 Nürnbergerle, Maultasche
Kässpätzle und Röstzwiebeln



Vegetarische Gerichte

- Vegetarischer Vollwertteller** € 8,50
*verschiedene Gemüsemedaillons mit wildem Reis,
Marktgemüse und Kräutersoße*
- Riesen-Ofenkartoffel mit Sauerrahm** € 7,50
und gemischtem Salat

Deftige Brotzeit

- Wurstsalat mit Brot**
- „**Bayerisch**“ mit Regensburger und Gurken € 6,50
 - „**Schweizer**“ mit Regensburger und Käsestreifen € 6,50
- Obatzter – die bayerische Spezialität** € 6,00
garniert mit feinen Hackzwiebeln und Brot
- Schweinebraten kalt** mit Brot € 6,80
in dünne Scheiben geschnitten mit Meerrettich-Schmand
- Drei Kannen Brotzeitteller** € 7,80
*mit Schinkenspeck, Räucherwurst, kaltem Braten
Meerrettich-Schmand, Obatzter und Kräuterkäse*
- Frisch aus dem Backofen:
Speckfladen** € 6,80
mit Speck, Zwiebeln, Sauerrahm und Käse

Für den süßen Gaumen

- Bayerischer Apfelstrudel** umhüllt mit feinem Strudelteig
- **dazu Vanillesoße** € 3,60
 - **dazu Vanilleeis und Sahne** € 4,50
- Gefüllter Topfenpfannkuchen** € 4,00
mit Vanilleeis und Sahne
- Heiße Zwetschgen mit Mövenpick Walnusseiscreme** € 4,50
und Sahne

**Weitere feine Eisbecher finden Sie in unserer
Mövenpick Eiskarte**

In unseren Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld enthalten



Unsere Bierspezialität

***Frisch aus dem Brauhaus
Drei - Kannen - Spezial vom Fass
einfach einzigartig***

<i>Krüge</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€</i>	<i>2,40</i>
<i>Humpen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>3,10</i>
<i>Radlerkrüge</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€</i>	<i>2,40</i>
<i>Radlerhumpen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>3,10</i>

Fassbiere der Gold Ochsen Brauerei

<i>Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€</i>	<i>2,60</i>
<i>Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>3,20</i>

Flaschenbiere der Gold Ochsen Brauerei

<i>Kristallweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>3,20</i>
<i>Hefeweizen dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>3,20</i>
<i>Leichtes Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>3,20</i>
<i>Alkoholfreies Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>3,20</i>
<i>Original alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€</i>	<i>2,40</i>

Offene Weißweine

Aldinger's Riesling, trocken	0,2 l	€	3,60
<i>Fellbach, Württemberg</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>8,50</i>
<i>Das fruchtige Bouquet, das an Äpfel und reife Zitrusfrüchte erinnert, und eine rassige Säure verleihen diesem Riesling einen unverkennbar leichten Charakter.</i>			
Ihringer Vulkanfelsen, Müller Thurgau trocken, Ihringen, Baden	0,2 l	€	3,60
<i>Erfrischend mit vollmundigen Aromen von Äpfeln, Ananas und einem Hauch Muskat in einem kräftigen Körper</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>8,50</i>
Aufricht's Seehas Cuvée, trocken	0,2 l	€	4,70
<i>Meersburg, Baden</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>11,00</i>
<i>Eine Komposition aus Rivaner und weißen Pinot-Trauben. Jung, trocken und frisch</i>			
Aufricht's Speisemeister weiss, trocken	0,2 l	€	5,70
<i>Meersburg- Baden, ein frisches Weißweincuvée aus Sauvignon Blanc und Gutedel, der "petit" Sauvignon</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>13,80</i>
Heuriger Grüner Veltliner	0,2 l	€	3,60
<i>Österreich</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>8,50</i>
<i>Ein frischer und spritziger „Heuriger“ mit leicht würzigen Noten und sortentypische Aromen von Zitrusfrüchten</i>			
Drei-Kannen-Hauswein	0,2l	€	3,10
<i>Pfälzer Landwein, halbtrocken</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>7,00</i>

Offene Roséweine

Merdinger Attilafelsen	0,2 l	€	3,60
<i>Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken, Kaiserstuhl, Baden</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>8,50</i>
<i>Vollmundig und füllig mit Burgunderaromen von reifen Beerenfrüchten</i>			
Aufricht's Seegucker Rotling, trocken	0,2 l	€	4,70
<i>Meersburg, Baden</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>11,00</i>
<i>Duft nach Frühlingslieder und edlem Muskat, die Trauben stammen aus der bevorzugten Lage mit Seeblick</i>			

Offene Rotweine

Verrenberger Lindelberg	0,2 l	€	3,60
Trollinger, trocken	0,5 l	€	8,50
<i>Württemberg</i>			
<i>Im Aroma erinnert dieser fruchtige Trollinger an rote Beeren und leichte Noten von Bittermandel.</i>			
Ihringer Vulkanfelsen Spätburgunder	0,2 l	€	3,80
<i>trocken, Kaiserstuhl – Deutschland</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>9,00</i>
<i>Intensive Aromen reifer roter Beeren ergänzen sich harmonisch mit süßlichen Tanninen.</i>			
Aufrichts Speisemeister Cuvée noir, trocken	0,2 l	€	5,70
<i>Holzfassgelagert, Meersburg, Baden</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>13,80</i>
<i>Rotweincuvée aus Pinot Noir, Dornfelder und Cabernet-Mitos Dezente Bordeaux- Stilik</i>			
Blauer Zweigelt	0,2 l	€	3,60
<i>Österreich</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>8,50</i>
<i>Kraftvolle Aromen von Süßkirschen verbinden sich harmonisch mit seinen würzigen zartherben Nuancen</i>			
Linea 071 Merlot	0,2 l	€	3,60
<i>Italien</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>8,50</i>
<i>Ein Merlot im typischen Stil von Bella Italia, fruchtig, würzig</i>			
Drei-Kannen-Hauswein	0,2l	€	3,10
<i>Dornfelder trocken, Pfalz</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>7,00</i>

Weißweine in Flaschen

Di Paolo Pinot Grigio DOC <i>Aus dem kleinen Anbaugebiet Friaul - Italien Ein trockener Grauburgunder mit Aromen von saftigen Äpfeln und Zitrusfrüchten schmeicheln dem Gaumen.</i>	0,75 l € 14,80
Aldinger's Fellbacher Lämmle <i>Riesling, trocken Fellbach, Württemberg Fruchtiger Riesling mit ausgeprägten Aromen, die an reife Pfirsiche und Aprikosen erinnern.</i>	0,75 l € 16,90
Rivaner, QbA, trocken <i>Weingut Dr. Heger, Baden- Deutschland Exotische Note im Duft, feine Säure und Fruchtspiel im Geschmack, immer ein Genuss!</i>	0,75 l € 16,90
Aufrichts Speisemeister weiss, trocken <i>Meersburg, Baden, Ein frisches Weißweincuvée aus Sauvignon Blanc und Gutedel, der "petit" Sauvignon</i>	0,75 l € 19,80
Apud Sarracum, Sancerre A.C <i>Sauvignon Blanc, Domaine Philippe Raimbault Östliche Loire, Frankreich Eine Weißweinlegende, angenehm und erfrischend, mit fruchtigen Aromen von tropischen Früchten und herrlich würzigen Noten von Kräutern.</i>	0,75 l € 21,90

Rotweine in Flaschen

Sensi Montepulciano d.Abruzzo D.O.C 0,75 l € 14,80
Toskana Italien, Vollmundig und weich mit einem intensiven Veilchenduft und Aromen von Kirschen

Aufrichts Speisemeister Cuvée noir, trocken 0,75 l € 19,50
*Holzfassgelagert, Meersburg, Baden
Rotweincuvée aus Pinot Noir, Dornfelder und Cabernet-Mitos
Dezente Bordeaux- Stilik*

Aldinger's Lemberger trocken 0,75 l € 16,90
*Fellbach, Württemberg
Durch den Ausbau im großen Holzfass und einer schonenden Maischegärung bekommt dieser Trollinger nicht nur beerige Aromen, sondern auch Noten, die an Bittermandel erinnern.*

Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder 0,75 l € 16,50
*trocken, Oberbergen, Baden
Ausgezeichnet mit der Gold-Medaille des Badischen Weinbauverbandes. Kräftig-fülliges Aromenspiel mit schwarzen Kirschen und reifem Holunder. Wirklich ein Spätburgunder der hohen Klasse!*

Agneau Rouge, Bordeaux A.C 0,75 l € 16,90
*Baron Philipe de Rothschild, Frankreich
Mit Aromen vollreifer Kirschen und Himbeeren, mit zarten Gewürznoten und weichen süßen Taninen*

Aperitif

<i>Sherry medium oder trocken</i>	<i>5 cl</i>	<i>€</i>	<i>3,10</i>
<i>Prosecco fruchtig, trocken</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€</i>	<i>3,30</i>
<i>Riesling Sekt extra trocken</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€</i>	<i>3,30</i>
<i>Prosecco oder Riesling Sekt, trocken mit Holunderblütensirup oder Pfirsichlikör</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€</i>	<i>3,30</i>
<i>Sekt-Orange</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€</i>	<i>3,30</i>
<i>Campari-Orange</i>	<i>5 cl</i>	<i>€</i>	<i>3,80</i>

Destillat / Digestif

<i>Schladerer Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>2,50</i>
<i>Luzet Poire Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>2,60</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>2,40</i>
<i>Asbach</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>2,40</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>2,40</i>
<i>Nonino Grappa Chardonnay</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>3,30</i>
<i>Remy Martin, Cognac</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>3,30</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>2,40</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>2,50</i>