



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

Geänderte Öffnungszeiten bis zum 30.4.2018
Montag bis Freitag

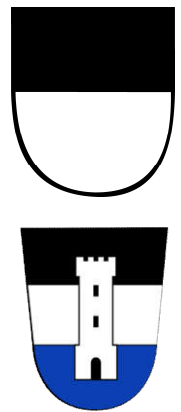
von 11:00 - 14:30 und 16:30 - 23:30 Uhr
Küche von 11:00-14:00 & 17:00 – 22:00 Uhr

Samstag und Sonntag durchgehend geöffnet

von 11:00- 24:00 Uhr,
warme Küche von 11:00 bis 22:00 Uhr
Sonntags bis 21:30 Uhr

Kein Ruhetag

Schwäbische Spezialitäten



Brauhauspezialitäten



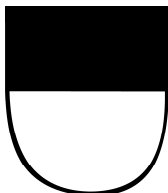

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe	€ 4,50
• mit Flädle und frischen Kräutern	
• mit Maultaschen und Gemüsestreifen	
Leberspätzlesuppe verfeinert mit frischen Kräutern	€ 4,50
Drei Kannen Biersuppe mit Knoblauchcroutons	€ 4,50
Räucherlachs mit Kartoffelpuffer und Sahnemeerrettich	€ 10,50

Knackige Salate – frisch vom Markt

Kleiner Salatteller mit Rucola	€ 4,90
Salatplatte „Putenbrust“ Salatvariation mit zarten Putenbruststreifen vom Grill	€ 10,80
Salatplatte „Bodensee“ mit Schinkenstreifen, herzhaftem Bergkäse, Räucherlachs und Ei	€ 10,80
Großmutter's Salatplatte mit gebratenen Maultaschen	€ 10,50

Typisch schwäbisch, von der Großmutter überliefert

Krautschupfnudeln mit Speckwürfeln auch als Riesenportion	€ 8,50 € 9,50	
Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln auch als Riesenportion	€ 8,50 € 9,50	
Maultaschen , ganz nach Ihrem Geschmack	€ 8,50	
• geschmelzt mit Speck und Röstzwiebeln		
• geröstet mit Ei		
Saure Nierle in Trollingersöble mit Kartoffelrösti	€ 9,80	
Saure Kutteln in Rotweinsöbe mit Bratkartoffeln	€ 9,50	

**Linseneintopf mit Rauchfleisch oder
Saitenwürstel**, dazu hausgemachte Spätzle € 9,50

Schweinebraten vom Hals in Biersoße € 11,50
mit hausgemachten Spätzle und kleiner gemischter Salat

Aperitifempfehlung

Mini-Drei Kannen Spezial 0,1 l € 4,20
mit exklusivem Glas zum Mitnehmen



Brauhauspezialitäten

Bierkutscher Rösti, eine heiß geliebte Spezialität € 8,90
Kartoffelrösti mit Schinken und Käse überbacken
und obenauf ein Spiegelei

Schnitzel Wiener Art, vom Schweinerücken € 12,50
dazu Pommes frites

Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree, € 13,50
Apfelscheiben und hausgemachten Röstzwiebeln

Drei Kannen Schnitzel € 12,80
Putenschnitzel mit einer Maultasche und Käsespätzle

Drei Kannen Filetteller € 15,50
Schweinefiletmedaillons mit hausgemachten Käsespätzle,
dazu Röstzwiebel

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 250 g) € 21,50
mit dem typischen Fettrand, dazu hausgemachten Krautspätzle

Rumpsteak (ca.250 g) mit Fettrand gebraten € 21,50
mit Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Forelle nach Drei Kannen Art € 13,50
mit Äpfeln, Rosinen, Mandeln und Petersilienkartoffeln

Zanderfilet, gebraten € 16,50
mit Krebsrahmsauce und Bandnudeln

Schwaben- Tafel

für zwei und mehr Personen – pro Person € 16,50

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	€ 14,00
ein Garant für tolle Stimmung am Tisch	3,0 l	€ 21,00

Bayerische Schmankerln

Ein Paar kesselfrische Münchner Weißwürste	€ 6,00
in der Löwenkopfterrine serviert, mit original Händlmaier's Weißwurstsenf und Laugenstange	

Sechs Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut	€ 7,90
knackig mit Brot	

Knusprig gegrillte Schweinshaxe auf Biersoße	
• mit Brot	€ 9,50
• mit Semmelknödel	€ 11,50

Haxenpfanne	€ 10,80
entbeintes Haxenfleisch mit Bratkartoffeln und Spiegelei	

Bayerisch-Schwäbischer Schmankerlteller	€ 12,50
mit ½ Schweinshaxe, 2 Nürnbergerle, Maultasche Kässpätzle und Röstzwiebeln	



Vegetarische Gerichte

Vegetarischer Vollwertteller <i>verschiedene Gemüsemedaillons mit wildem Reis, Marktgemüse und Kräutersoße</i>	€ 9,80
Riesen-Ofenkartoffel mit Sauerrahm <i>und gemischtem Salat</i>	€ 8,90

Für die Kinder

Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites	€ 6,90
Portion Pommes frites mit Ketchup	€ 4,00
Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	€ 4,00
1 Paar Wienerle® mit Pommes frites	€ 6,00

Deftige Brotzeit

Wurstsalat mit Brot <ul style="list-style-type: none">• „Bayerisch“ mit Regensburger und Gurken• „Schweizer“ mit Regensburger und Käsestreifen	€ 8,00 € 8,00
Obatzter – die bayerische Spezialität <i>garniert mit feinen Hackzwiebeln und Brot</i>	€ 7,00
Schweinebraten kalt mit Brot <i>in dünne Scheiben geschnitten mit Meerrettich-Schmand</i>	€ 8,30
Drei Kannen Brotzeiteller <i>mit Schinkenspeck, Räucherwurst, kaltem Braten Meerrettich-Schmand, Obatzter und Kräuterkäse</i>	€ 8,50
Frisch aus dem Backofen: Speckfladen <i>mit Speck, Zwiebeln, Sauerrahm und Käse</i>	€ 8,30

Für den süßen Gaumen

Bayerischer Apfelstrudel umhüllt mit feinem Strudelteig

- ***dazu Vanillesoße*** € 4,50
- ***dazu Vanilleeis und Sahne*** € 5,50

Gefüllter Topfenpfannkuchen € 4,50

mit Vanilleeis und Sahne

Heiße Zwetschgen mit Mövenpick Walnusseiscreme € 5,50
und Sahne

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

In unseren Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld enthalten