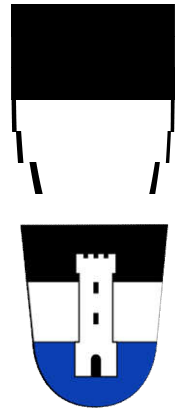




... mit Mitarbeitern, die sich auf Sie freuen!

Durchgehend warme Küche,  
von Montag bis Samstag 11:30 bis 22:00 Uhr,  
am Sonntag bis 21:30 Uhr  
Kein Ruhetag

Schwäbische Spezialitäten



Brauhauspezialitäten



## Suppen und Vorspeisen

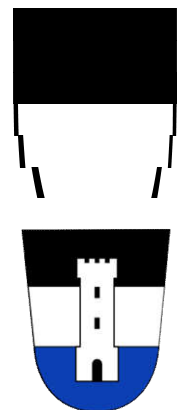
<b>Rinderkraftbrühe</b>	€ 4,00
<ul style="list-style-type: none"><li>• mit <b>Flädle</b> und frischen Kräutern</li><li>• mit <b>Maultaschen</b> und Gemüsestreifen</li></ul>	
<b>Leberspätzlesuppe</b> verfeinert mit frischen Kräutern	€ 4,00
<b>Drei Kannen Biersuppe</b> mit Knoblauchcroutons	€ 4,00
<b>Räucherlachs</b> mit <b>Kartoffelpuffer</b> und Sahnemeerrettich	€ 9,50

## Knackige Salate – frisch vom Markt

<b>Kleiner Salatteller</b> mit Rucola	€ 4,50
<b>Salatplatte „Putenbrust“</b> Salatvariation mit zarten Putenbruststreifen vom Grill	€ 9,80
<b>Salatplatte „Bodensee“</b> mit Schinkenstreifen, herzhaftem Bergkäse, Räucherlachs und Ei	€ 9,80
<b>Großmutter's Salatplatte</b> mit gebratenen Maultaschen	€ 9,50

## Typisch schwäbisch, von der Großmutter überliefert

<b>Krautschupfnudeln</b> mit Speckwürfeln auch als Riesenportion	€ 7,90 € 9,30
<b>Hausgemachte Kässpätzle</b> mit Röstzwiebeln auch als Riesenportion	€ 7,90 € 9,30
<b>Maultaschen</b> , ganz nach Ihrem Geschmack <ul style="list-style-type: none"><li>• geschmelzt mit Speck und Röstzwiebeln</li><li>• geröstet mit Ei</li></ul>	€ 7,80
<b>Saure Nierle</b> in Trollingersöble mit Kartoffelrösti	€ 9,50
<b>Saure Kutteln</b> in Rotweinsöbe mit Bratkartoffeln	€ 8,90



**Linseneintopf mit Rauchfleisch oder  
Saitenwürstel, dazu hausgemachte Spätzle** € 8,90

**Schweinebraten vom Hals in Biersoße  
mit hausgemachten Spätzle und kleiner gemischter Salat** € 10,90

### **Aperitifempfehlung**

**Mini-Drei Kannen Spezial** 0,1 l € 4,00  
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** € 11,80  
dazu Pommes frites

**Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree,  
Apfelscheiben und hausgemachten Röstzwiebeln** € 12,90

**Drei Kannen Schnitzel** € 12,00  
Putenschnitzel mit einer Maultasche und Käsespätzle

**Drei Kannen Filetteller** € 14,90  
Schweinefiletmedaillons mit hausgemachten Käsespätzle,  
dazu Röstzwiebel

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 250 g)** € 20,50  
mit dem typischen Fettrand, dazu hausgemachten Krautspätzle

**Rumpsteak (ca. 250 g) mit Fettrand gebraten** € 20,50  
mit Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm

**Forelle nach Drei Kannen Art** € 12,80  
mit Äpfeln, Rosinen, Mandeln und Petersilienkartoffeln

**Zanderfilet, gebraten** € 15,50  
mit Krebsrahmsauce und Bandnudeln

## **Schwaben- Tafel**

**für zwei und mehr Personen – pro Person € 15,90**

**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**

<b>Historisch nachempfundene Karaffe</b>	<b>2,0 l</b>	<b>€ 12,90</b>
ein Garant für tolle Stimmung am Tisch	<b>3,0 l</b>	<b>€ 19,80</b>

## **Bayerische Schmankerln**

<b>Ein Paar kesselfrische Münchner Weißwürste</b>	<b>€ 5,80</b>
in der Löwenkopfterrine serviert, mit original Händlmaier's Weißwurstsenf und Laugenstange	

<b>Sechs Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut</b>	<b>€ 7,50</b>
knackig mit Brot	

<b>Knusprig gegrillte Schweinshaxe auf Biersoße</b>	
• mit Brot	<b>€ 8,90</b>
• mit Semmelknödel	<b>€ 10,90</b>

<b>Haxenpfanne</b>	<b>€ 10,80</b>
entbeintes Haxenfleisch mit Bratkartoffeln und Spiegelei	

<b>Bayerisch-Schwäbischer Schmankerlteller</b>	<b>€ 11,80</b>
mit ½ Schweinshaxe, 2 Nürnbergerle, Maultasche Kässpätzle und Röstzwiebeln	



## **Vegetarische Gerichte**

<b>Vegetarischer Vollwertteller</b> <i>verschiedene Gemüsemedaillons mit wildem Reis, Marktgemüse und Kräutersoße</i>	<b>€ 9,50</b>
<b>Riesen-Ofenkartoffel mit Sauerrahm</b> <i>und gemischtem Salat</i>	<b>€ 8,50</b>

## **Für die Kinder**

<b>Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites</b>	<b>€ 6,90</b>
<b>Portion Pommes frites mit Ketchup</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>1 Paar Wienerle® mit Pommes frites</b>	<b>€ 5,50</b>

## **Deftige Brotzeit**

<b>Wurstsalat mit Brot</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• „<b>Bayerisch</b>“ mit Regensburger und Gurken</li><li>• „<b>Schweizer</b>“ mit Regensburger und Käsestreifen</li></ul>	<b>€ 7,80</b> <b>€ 7,80</b>
<b>Obatzter – die bayerische Spezialität</b> <i>garniert mit feinen Hackzwiebeln und Brot</i>	<b>€ 6,80</b>
<b>Schweinebraten kalt</b> mit Brot <i>in dünne Scheiben geschnitten mit Meerrettich-Schmand</i>	<b>€ 7,80</b>
<b>Drei Kannen Brotzeiteller</b> <i>mit Schinkenspeck, Räucherwurst, kaltem Braten Meerrettich-Schmand, Obatzter und Kräuterkäse</i>	<b>€ 7,80</b>
<b>Frisch aus dem Backofen:</b> <b>Speckfladen</b> <i>mit Speck, Zwiebeln, Sauerrahm und Käse</i>	<b>€ 7,90</b>

## ***Für den süßen Gaumen***

***Bayerischer Apfelstrudel*** umhüllt mit feinem Strudelteig

- ***dazu Vanillesoße*** € 4,00
- ***dazu Vanilleeis und Sahne*** € 4,80

***Gefüllter Topfenpfannkuchen*** € 4,00

*mit Vanilleeis und Sahne*

***Heiße Zwetschgen mit Mövenpick Walnusseiscreme*** € 4,90  
*und Sahne*

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

*In unseren Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld enthalten*