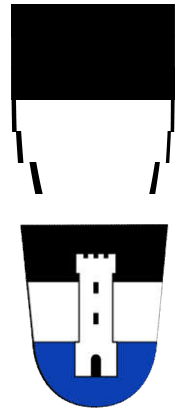




... mit Mitarbeitern, die sich auf Sie freuen!

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

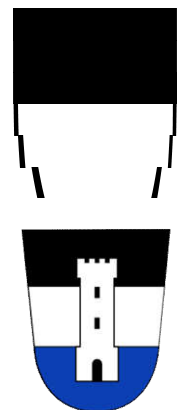
Rinderkraftbrühe	€ 4,00
• mit Flädle und frischen Kräutern	
• mit Maultaschen und Gemüsestreifen	
Leberspätzlesuppe verfeinert mit frischen Kräutern	€ 4,00
Drei Kannen Biersuppe mit Knoblauchcroutons	€ 4,00
Räucherlachs mit Kartoffelpuffer und Sahnemeerrettich	€ 9,50

Knackige Salate – frisch vom Markt

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

Typisch schwäbisch, von der Großmutter überliefert

Krautschupfnudeln mit Speckwürfeln auch als Riesenportion	€ 7,90 € 9,30
Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln auch als Riesenportion	€ 7,90 € 9,30
Maultaschen , ganz nach Ihrem Geschmack	€ 7,80
• geschmelzt mit Speck und Röstzwiebeln	
• geröstet mit Ei	
Saure Nierle in Trollingersöble mit Kartoffelrösti	€ 9,50
Saure Kutteln in Rotweinsöße mit Bratkartoffeln	€ 8,90



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

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

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, € 12,90
Apfelscheiben und hausgemachten Röstzwiebeln

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

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 € 5,80
in der Löwenkopfterrine serviert, mit original Händlmaier's
Weißwurstsenf und Laugenstange

Sechs Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut € 7,50
knackig mit Brot

Knusprig gegrillte Schweinshaxe auf Biersoße
• mit Brot € 8,90
• mit Semmelknödel € 10,90

Haxenpfanne € 10,80
entbeintes Haxenfleisch mit Bratkartoffeln und Spiegelei

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



Vegetarische Gerichte

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

Für die Kinder

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

Deftige Brotzeit

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

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