



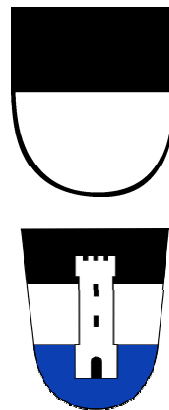
... mit Mitarbeitern, die sich auf Sie freuen!

Von Januar bis April haben wir von Montag bis
Freitag von 14:30 – 16:30 Uhr geschlossen.
Küche von 11:00-14:00 & 17:00 – 22:00 Uhr
An den Wochenenden durchgehend warme
Küche von 11:00 bis 22:00 Uhr

Ab Mai täglich durchgehend
von 11:00 bis 24:00 Uhr geöffnet
Durchgehend warme Küche
von 11:00 bis 22:00 Uhr

Drei Kannen - Historisches Brauhaus
Hafenbad 31/1 • D-89073 Ulm • Tel 0731 / 6 77 17
www.DreiKannen.de

Schwäbische Spezialitäten



Brauhauspezialitäten



Suppen und Vorspeisen

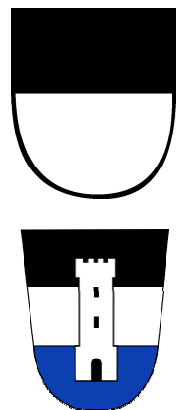
Rinderkraftbrühe	€ 4,00
• mit Flädle und frischen Kräutern	
• mit Maultaschen und Gemüsestreifen	
Leberspätzlesuppe verfeinert mit frischen Kräutern	€ 4,00
Drei Kannen Biersuppe mit Knoblauchcroutons	€ 4,00
Räucherlachs mit Kartoffelpuffer und Sahnemeerrettich	€ 8,90

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	€ 7,70 € 8,90
Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln auch als Riesenportion	€ 7,70 € 8,90
Maultaschen , ganz nach Ihrem Geschmack	€ 7,50
• geschmelzt mit Speck und Röstzwiebeln	
• geröstet mit Ei	
Saure Nierle in Trollingersöble mit Kartoffelrösti	€ 9,50



Saure Kutteln in Rotweinsauce € 8,90
mit Bratkartoffeln

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

Schweinebraten vom Hals in Biersauce € 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

Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree, € 12,50
Apfelscheiben und hausgemachten Röstzwiebeln

Drei Kannen Schnitzel € 13,50
kleines Putenschnitzel, Maultasche, Gemüse und Kässpätzle

Drei Kannen Filetteller € 13,80
Schweinefilet am Stück gebraten, mit hausgemachten Kässpätzle,
dazu Röstzwiebel

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 250 g) € 19,50
mit dem typischen Fettrand, dazu hausgemachten Krautspätzle

Rumpsteak (ca. 250 g) mit Fettrand gebraten € 19,50
mit Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Forelle nach Drei Kannen Art € 12,50
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 € 12,30**
ein Garant für tolle Stimmung am Tisch **3,0 l € 18,80**

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 € 7,30
knackig mit Brot

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

Haxenpfanne € 10,80
entbeintes Haxenfleisch mit Bratkartoffeln und Spiegelei

Bayerisch-Schwäbischer Schmankerlteller € 11,50
mit 1/2 Schweinshaxe, 2 Nürnbergerle, Maultasche
Kässpätzle und Röstzwiebeln



Vegetarische Gerichte

Vegetarischer Vollwertteller € 9,50
*verschiedene Gemüsemedaillons mit wildem Reis,
Marktgemüse und Kräutersoße*

Riesen-Ofenkartoffel mit Sauerrahm € 8,20
und gemischtem Salat

Deftige Brotzeit

Wurstsalat mit Brot
• „**Bayerisch**“ mit Regensburger und Gurken € 7,80
• „**Schweizer**“ mit Regensburger und Käsestreifen € 7,80

Obatzter – die bayerische Spezialität € 6,80
garniert mit feinen Hackzwiebeln und Brot

Schweinebraten kalt mit Brot € 7,80
in dünne Scheiben geschnitten mit Meerrettich-Schmand

Drei Kannen Brotzeiteller € 7,80
*mit Schinkenspeck, Räucherwurst, kaltem Braten
Meerrettich-Schmand, Obatzter und Kräuterkäse*

Frisch aus dem Backofen:
Speckfladen € 7,90
mit Speck, Zwiebeln, Sauerrahm und Käse

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

Drei Kannen - Historisches Brauhaus
Hafenbad 31/1 • D-89073 Ulm • Tel 0731 / 6 77 17
www.DreiKannen.de