



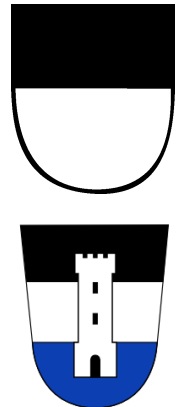
Suppen und Vorspeisen

Flädlessuppe mit frischen Kräutern	€ 5,50
Maultaschensuppe mit Gemüsestreifen	€ 5,80
Leberspätzlesuppe verfeinert mit frischen Kräutern	€ 5,80
Drei Kannen Biersuppe mit Knoblauchcroutons	€ 5,80
Räucherlachs an Reiberdatschi mit Meerrettichschmand	€ 13,90

Knackige Salate – frisch vom Markt

Kleiner gemischter Salatteller	€ 5,90
Schwäbischer Kartoffelsalat hausgemacht	€ 5,90
Salatplatte „Putenbrust“ Salatvariation mit zarten Putenbruststreifen vom Grill	€ 14,90
Salatplatte „Bodensee“ mit Schinkenstreifen, herzhaftem Bergkäse, ⁽³⁾ Räucherlachs und Ei	€ 14,90
Großmutter's Salatplatte mit gebratenen Maultaschen	€ 14,50
Münchner Salat großer Salatteller mit warmem Schweinshaxenfleisch	€ 14,50

**Typisch schwäbisch,
von der Großmutter überliefert**



Krautschupfnudeln mit Speckwürfeln ⁽³⁾ auch als Riesenportion	€ 12,50 € 14,90
Hausgemachte Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln mit Schmelzzwiebeln und grünem Blattsalat auch als Riesenportion	€ 13,90 € 16,50
Maultaschen , ganz nach Ihrem Geschmack geschmelzt mit Speck und Schmelzzwiebeln oder geröstet mit Ei dazu hausgemachter Kartoffelsalat	€ 12,90
Saure Nierle in Trollingersöfle mit Kartoffelrösti	€ 13,90
Saure Kutteln in Rotweinsöfle mit Bratkartoffeln	€ 13,90
Saure Linsen mit Rauchfleisch⁽⁸⁾ oder Saitenwürstel^(3,8) , dazu hausgemachte Spätzle	€ 13,90
Ofenfrischer Schweinebraten in Biersöfle mit hausgemachten Spätzle und kleinem gemischtem Salat	€ 16,50
Hackbraten mit Rahmsöfle und Kartoffelpüree	€ 12,50



Brauhauspezialitäten

Bierkutscher Rösti, eine heiß geliebte Spezialität <i>Kartoffelrösti mit Schinken^(s) und Käse überbacken^(s) und obenauf ein Spiegelei</i>	€ 11,90
Schnitzel Wiener Art, vom Schweinerücken <i>dazu Pommes frites</i>	€ 15,90
Riesenschnitzel Wiener Art <i>mit Käsespätzle und Schmelzzwiebeln</i>	€ 19,50
Paniertes Putenschnitzel <i>mit Pommes frites</i>	€ 16,90
Cordon bleu „Südtirol“ <i>gefüllt mit geräuchertem Schinken & Bergkäse, dazu Pommes frites</i>	€ 18,90
Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree, <i>Apfelscheiben und hausgemachten Schmelzzwiebeln</i>	€ 17,90
Drei Kannen Schnitzel <i>Putenschnitzel mit Maultasche und Käsespätzle</i>	€ 18,90
Drei Kannen Filetteller <i>Schweinefilet am Stück gebraten mit Rahmsoße, hausgemachten Kässpätzle und dazu Schmelzzwiebel</i>	€ 19,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 250 g) <i>mit hausgemachten Krautspätzle</i>	€ 25,50
Rumpsteak (ca. 250 g) <i>dazu Ofenkartoffel, Sauerrahm und Kräuterbutter</i>	€ 25,50
Forelle nach Drei Kannen Art <i>mit Äpfeln, Rosinen^(s), Mandeln und Petersilienkartoffeln</i>	€ 17,90
Zanderfilet gebraten mit Krebsrahmsoße <i>und Bandnudeln</i>	€ 20,90

Schwaben- Tafel

ab zwei und mehr Personen – pro Person € 23,90
Schöpfen Sie, soviel Sie wollen.

*mit Schweinefiletmedaillons, Putenschnitzel, Schweinebraten,
Rostbratwürstel, Maultasche, Krautschupfnudeln Käsespätzle und
herzhafter Zwiebelsoße. ^(s, s)*

Bayerische Schmankerln

Ofenfrische Brezel	€ 1,90
Ein Paar kesselfrische Münchner Weißwürste® <i>in der Löwenkopfterrine serviert, mit original Händlmaier's Weißwurstsenf und ofenfrischer Brezel</i>	€ 8,50
Sechs Nürnberger Rostbratwürstl® auf Sauerkraut <i>knackig mit Brot</i>	€ 9,50
Ofenfrischer Leberkäse mit Kartoffelsalat⁽⁴⁾⁽⁸⁾	€ 9,90
½ knusprig gegrillte Schweinshaxe auf Biersoße <ul style="list-style-type: none">• mit Brot• mit Semmelknödel	€ 12,90 € 14,90
Haxenpfanne <i>entbeintes Haxenfleisch mit Bratkartoffeln und Spiegelei, im Pfännle serviert</i>	€ 14,90
Bayerisch-Schwäbischer Schmankerlteller <i>mit 1/4 Schweinshaxe, 2 Nürnbergerle®, Maultasche Käsespätzle und Schmelzzwiebeln</i>	€ 16,50

Vegetarische Gerichte

Vegetarischer Vollwertteller <i>verschiedene Gemüsemedaillons mit wildem Reis, Marktgemüse und Kräutersoße</i>	€ 13,90
Veganer Teller <i>Gemüse-Leinsamen-Medaillon, Gemüse-Crêpe und Kichererbsen-Bällchen mit Blumenkohl, Broccoli, Schmelzzwiebeln, Reis und veganer Weißweinssoße</i>	€ 14,90
Ofenkartoffel mit Sauerrahm <i>und Salatbukett</i>	€ 11,90
Hausgemachte Käsespätzle <i>mit Schmelzzwiebeln mit Schmelzzwiebeln und grünem Blattsalat auch als Riesenportion</i>	€ 13,90 € 16,50



Für die Kinder

Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites	€ 7,90
Portion Pommes frites mit Ketchup	€ 5,50
Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	€ 6,50
1 Paar Wienerle[®] mit Pommes frites	€ 7,50

Deftige Brotzeit

Ofenfrische Brezel	€ 1,90
Obatzter – die bayerische Spezialität Käsezubereitung aus Camembert und Frischkäse, garniert mit feinen Hackzwiebeln und Brot ⁽¹⁾	€ 10,90
Schweinebraten kalt in dünne Scheiben geschnitten mit Meerrettich-Schmand, dazu Brot	€ 9,90
Drei Kannen Brotzeiteller mit Rauchschinken, Landjäger, kaltem Braten Meerrettich-Schmand, Obatzter und Bergkäse ^(1,3,5,8)	€ 13,50
Frisch aus dem Backofen: Speckfladen mit Speck, Zwiebeln, Sauerrahm und Käse	€ 11,90

Sehr geehrte Gäste, wir sind bemüht, soweit es uns möglich ist, naturreine Lebensmittel zu verwenden. Einzelne Bestandteile der von uns angebotenen Speisen werden jedoch von den Herstellern mit geringen Mengen an Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern versehen. Sollten Sie diese nicht wünschen, bitten wir Sie, unser Servicepersonal darauf aufmerksam zu machen. Wir werden Ihnen eine entsprechende Alternativlösung anbieten. Darüber hinaus weisen wir Sie auf folgende Zusatzstoffe in den angebotenen Produkten hin: ① = mit Farbstoff; ② mit Koffein; ③ mit Antioxidationsmittel; ④ = Geschmacksverstärker ⑤ geschwefelt; ⑥ enthält Sulfite ⑦ mit Phosphat.

In unseren Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld enthalten.

Für Informationen zu Allergenen gibt Ihnen unser freundliches Servicepersonal Auskunft. Fragen Sie auch nach unserer Allergen-Speisekarte.



Unsere Bierspezialität

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

Das süffige, bernsteinfarbige Drei Kannen Spezial wird von der Gold Ochsen Brauerei nach überlieferten Rezepturen exklusiv für das historische Brauhaus Drei Kannen gebraut.

Mini-Drei Kannen Spezial <i>mit exklusivem Glas zum Mitnehmen</i>	0,1 l	€	4,90
Krüge	0,3 l	€	3,30
Humpen	0,5 l	€	4,30
Radlerkrüge	0,3 l	€	3,30
Radlerhumpen	0,5 l	€	4,30

Rarität – Original Drei Kannen Karaffe

Frisch aus dem Brauhaus, das einzigartige Drei Kannen Spezial

Historisch nachempfundene Karaffe	2,0 l	€	16,80
<i>ein Garant für tolle Stimmung am Tisch</i>	3,0 l	€	24,90

Fassbiere der Gold Ochsen Brauerei

Hefeweizen	0,5 l	€	4,30
Kellerbier dunkel	0,5 l	€	4,30
Radler dunkel	0,5 l	€	4,30

Flaschenbiere der Gold Ochsen Brauerei

Kristallweizen	0,5 l	€	4,30
Hefeweizen dunkel	0,5 l	€	4,30
Leichtes oder alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	€	4,30
Original alkoholfrei	0,33 l	€	3,30
Pils	0,33 l	€	3,30

Alkoholfreie Getränke

Bluna Zitrone, - Orange, - Cola Mix ①②	0,2 l	€ 2,60
afri-Cola ①②	0,4 l	€ 3,90
afri-Cola ohne Zucker ①	0,33 l	€ 3,60
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,80
	0,4 l	€ 4,40
Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 2,70
	0,4 l	€ 4,10
Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar, Rhabarbernektar, Maracujanektar	0,2 l	€ 3,10
Orangensaft-, Traubensaft-, Johannisbeernektar-, Rhabarbernektar-, Maracujanektarschorle	0,4 l	€ 4,30
Tafelwasser	0,2 l	€ 2,30
	0,5 l	€ 3,50
	1,0 l	€ 5,90
Teinacher Gourmet Mineralwasser medium oder still	0,25 l	€ 3,10
	0,75 l	€ 5,80

Warme Getränke

Tasse Kaffee②	€ 2,90
Espresso②	€ 2,40
Espresso doppio②	€ 3,40
Cappuccino②	€ 3,70
Latte macchiato②	€ 3,90
Espresso macchiato②	€ 2,70
Milchkaffee②	€ 3,90
Glas Tee	€ 2,50
Heiße Schokolade	€ 3,90



Dallmayr

Offene Weißweine

Riesling	0,25 l	€	5,60
Qualitätswein, Spätlese halbtrocken, Weingut Büchner, Pfalz	0,5 l	€	10,90
<i>Herrlich intensiv, sehr fruchtbetont, an Zitrusfrüchte, Aprikosen, knackige Äpfel erinnernd. ☺</i>			
Grauburgunder	0,25 l	€	5,70
Qualitätswein, trocken, Weingut Stefan Rinklin, Kaiserstuhl, Baden	0,5 l	€	11,20
<i>Saftig und feinfruchtig mit Apfel, Pfirsich und Quitte auf der Zunge. Noten von Honig und Mandel im Finale. ☺</i>			
Bacchus	0,25 l	€	6,90
Qualitätswein, halbtrocken Weingut Horst Sauer, Franken	0,5 l	€	13,50
<i>Wunderbare Aromen von exotischen Früchten wie Mango oder Maracuja und blühender Holunder. Die leichte Restsüße macht den Wein sehr süffig und angenehm zu trinken. ☺</i>			
Chardonnay	0,25 l	€	5,50
Qualitätswein, Spätlese, halbtrocken Weingut Büchner, Pfalz	0,5 l	€	10,80
<i>Sein frisches fruchtiges Bukett erinnert an Birnen, Honigmelonen und tropische Früchte. ☺</i>			
Drei-Kannen-Hauswein	0,25 l	€	5,00
Scheurebe Qualitätswein, halbtrocken	0,5 l	€	9,80
<i>Ausgeprägte Fruchtnoten von Pfirsich und Cassis dominieren in einer delikaten Fruchtsüße. Harmonisch mit einer anregenden Säure am Gaumen. ☺</i>			

Offene Roséweine

Portugieser Weißherbst	0,25 l	€	5,00
Qualitätswein, lieblich, süffig und richtig fruchtig mit den Aromen von Erdbeeren und Süßkirschen im milden Genuss. Weich und rund am Gaumen. ☺	0,5 l	€	9,80
Rotling „Fränkische Machart“	0,25 l	€	6,90
Qualitätswein, fruchtig Winzerkeller Sommerach	0,5 l	€	13,50
<i>Müller-Thurgau, Bacchus, Regent, Domina Ein fränkischer Rosé - süffig und vollfruchtig mit den Aromen gelber und roter Früchte umspielt er den Gaumen. Leicht würzig mit feiner Mineralität.. ☺</i>			

Offene Rotweine

Haberschlachter Heuchelberg	0,25 l	€ 5,60
halbtrocken, Württemberg	0,5 l	€ 10,90
<i>Das Aroma nach Johannisbeeren, Erdbeeren und Sauerkirschen präsentiert sich kräftig und harmonisch.. ©</i>		
Sol Mio Negroamaro, Primitivo	0,25 l	€ 5,40
IGP, trocken, Apulien	0,5 l	€ 10,60
<i>wunderbare Aromen von roten Beerenfrüchten im Bukett und auch am Gaumen. Ein kraftvoller, aber wunderbar weicher Rotwein. ©</i>		
Merlot	0,25 l	€ 5,50
IGP, trocken Linea 071, Venetien	0,5 l	€ 10,80
<i>Ein Merlot im typischen Stil von Bella Italia, fruchtig, würzig. Brombeere, Johannisbeere, Kirsche, Pflaume und ein Hauch Kaffee – Nüsse, Oliven, Zedernholz und Trüffel – zarte Röstaromen, Vanille und Veilchen - eine unbeschreibliche Vielfalt. ©</i>		
Drei-Kannen-Hauswein	0,25 l	€ 5,00
Dornfelder Qualitätswein, halbtrocken	0,5 l	€ 9,80
<i>Kraftvoll und körperreich mit den Noten von Brombeere, Sauerkirsche und Holunder in feiner Harmonie. ©</i>		

Weißweine in Flaschen

Kleines Geweih	0,75 l	€ 19,50
Weißwein Cuvée aus Weissburgunder, Riesling, Rivaner, Gewürztraminer Qualitätswein - trocken Weingut Christian Hirsch, Württemberg		
<i>Süffig und saftig mit der vollen Frucht von Apfel, Aprikose und Ananas in anregender Exotik. Dezente Würznoten mit süßlichen Anklängen von Vanille und Honig. ©</i>		
Lugana „Vigne Alte“	0,75 l	€ 23,90
DOC Cantina Fratell Zeni, Bardolino, Venetien, Italien		
<i>trocken – mit den frischen Aromen von Zitronen und Pfirsich, katapultiert einen dieser Wein immer wieder an den Gardasee zurück. Klar, sauber in der Nase, am Gaumen schmeichelnd weich mit einer schönen Brise Säure. ©</i>		

Rotweine in Flaschen

Rot und Wild	0,75 l	€ 21,90
Rotweincuvée aus Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon Qualitätswein - trocken Weingut Christian Hirsch, Württemberg		
<i>Der Wein besticht in der Nase mit Aromen von Cassis, Kirschen, Brombeeren, Himbeeren, Kakao, Nelken, Pfeffer, etwas Vanille, Muskat, Minze, Thymian und Veilchen. Am Gaumen präsentiert er sich fleischig, saftig, mit würziger Frucht, vielschichtig, sehr samtig, mit enormem Charme, sehr elegant und lange anhaltend. ©</i>		
Costalago	0,75 l	€ 22,50
Rosso Veronese IGT, Cantina Zeni, Venetien		
<i>Hergestellt nach 3-4 wöchiger Trocknung der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Corvina. Letztere ist für den berühmten Amarone verantwortlich. So wundert es nicht, dass der Wein sehr nach Amarone schmeckt: Unwahrscheinlich rund und weich am Gaumen mit den Aromen von roten Beeren und auch getrocknete Pflaumen. ©</i>		

Schnäpse

<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>2,90</i>
<i>Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>2,90</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>3,30</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>3,30</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>2,90</i>
<i>Nonino Grappa Chardonnay</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>3,70</i>
<i>Remy Martin, Cognac</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>3,80</i>
<i>Absolut Vodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>2,90</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€</i>	<i>2,70</i>

Aperitif

<i>Prosecco, trocken mit Holunderblütensirup oder Aperol</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€</i>	<i>3,80</i>
<i>Prosecco fruchtig, trocken</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€</i>	<i>3,80</i>
<i>Riesling Sekt trocken</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€</i>	<i>3,80</i>
<i>Sekt-Orange</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€</i>	<i>3,80</i>
<i>Campari-Orange</i>	<i>5 cl</i>	<i>€</i>	<i>4,70</i>
<i>Sprizz Bittersüß und spritzig</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€</i>	<i>5,70</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€</i>	<i>5,70</i>