



APERITIF

Prosecco Frizzante Alzaia Venezie IGT _____ 0.1 | € 4.20
TROCKEN

Prosecco Frizzante Alzaia Venezie IGT _____ 0.1 | € 4.30
MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP

Sprizz _____ 0.25 | € 8.50
BITTERSÜß UND SPRITZIG

Hugo _____ 0.25 | € 8.50

Fürst von Metternich _____ 0.75 | € 36,00
RIESLINGSEKT - TROCKEN



SUPPEN UND VORSPEISEN

Unser fluffiges Brot € 3,90

MIT HAUSGEMACHTER KNOBLAUCHMAYONNAISE

Unser fluffiges Brot € 3,90

MIT HAUSGEMACHTEM HUMMUS (VEGAN)

Süßkartoffel-Cremesuppe € 6,90

MIT UNSEREM FLUFFIGEN BROT

Flädlesuppe € 6,60

VERFEINERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Maultaschensuppe € 6,90

MIT GEMÜSESTREIFEN

Leberspätzlesuppe € 6,90

VERFEINERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Süßkartoffel-Cremesuppe



Maultaschensuppe





KNACKIGE SALATE FRISCH VOM MARKT

Bunter gemischter Salatteller € 7.50

Schwäbischer Kartoffelsalat € 7.50
HAUSGEMACHT

Salatplatte "Hähnchenbrust" € 18.90
SALATVARIATION MIT ZARTEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN VOM GRILL

Großmutters Salatplatte € 18.90
MIT GEBRATENEN MAULTASCHEN

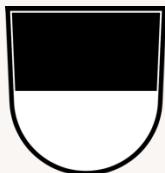
Münchener Salat € 18.90
GROßer SALATTELLER MIT WARMEM SCHWEINSHAXENFLEISCH

Münchener Salat





TYPISCH SCHWÄBISCH VON DER GRÖßMUTTER ÜBERLIEFERT



Krautschupfnudeln

MIT SPECKWÜRFELN⁽³⁾

AUCH ALS RIESENPORTION

€ 17,90

€ 20,90

Hausgemachte Kässpätzle

MIT SCHMELZZWIEBELN UND BLATTSALAT

AUCH ALS RIESENPORTION

€ 17,90

€ 21,90

Maultaschen hausgemacht

GESCHMELZT MIT SPECK UND SCHMELZZWIEBELN ODER GERÖSTET MIT EI

- DAZU HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT

€ 19,50

Saure Nierle in Trollingersößle

MIT KARTOFFELRÖSTI

€ 19,90

Saure Linsen mit Rauchfleisch⁽⁸⁾

oder Saitenwürstel^(3,8)

DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

€ 19,90

Ofenfrischer Schweinebraten

IN BIERSOßE MIT HAUSGEMACHTEM SEMMELKNÖDEL UND KLEINEM GEMISCHTEM SALAT

€ 23,90



Maultaschen geröstet mit Ei



Saure Nierle in Trollingersößle



Maultaschen geschmolzen mit Speck und Schmelzzwiebeln



SCHWABEN-TAFEL

ab zwei und mehr Personen

MIT SCHWEINEFILETMEDAILLONS, HÄHNCHENSCHNITZEL, SCHWEINEBRATEN, ROSTBRATWÜRSTEL, MAULTASCHEN, KRAUTSCHUPNUDELN KÄSESPÄTZLE UND HERZHAFTER ZWIEBELSOßE.^{3,8}

pro Person € 31,90



BRAUHAUSSPEZIALITÄTEN

Steak Sandwich

ZARTES RINDERSTEAK AUF UNSEREM FLUFFIGEN BROT, VERFEINERT MIT KNOBLAUCHMAYONNAISE, SAUTIERTEN ZWIEBELN, PILZEN UND KNACKIGEM BLATTSALAT - DAZU POMMES FRITES

€ 18,90

Bierkutscher Rösti, eine heiß geliebte Spezialität

KARTOFFELRÖSTI MIT SCHINKEN⁽¹⁾ UND KÄSE ÜBERBACKEN⁽²⁾ UND OBENAUFR EIN SPIEGELEI

€ 15,90

Schnitzel Wiener Art, vom Schweinerücken

DAZU POMMES FRITES

€ 21,90

Paniertes Hähnchenschnitzel

MIT POMMES FRITES

€ 23,90

Cordon bleu "Südtirol"

GEFÜLLT MIT RAUCHSCHINKEN & BERGKÄSE - DAZU POMMES FRITES

€ 24,90

Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree

APFELSCHEIBE UND HAUSGEMACHTE SCHMELZZWIEBELN

€ 23,50

Drei Kannen Schnitzel

HÄHNCHENSCHNITZEL MIT MAULTASCHE UND HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE - DAZU SCHMELZZWIEBELN

€ 24,90

Drei Kannen Filetteller

SCHWEINEFILET AM STÜCK GEBRÄTEN MIT CHAMPIGNON-RAHMSOßE, HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE - DAZU SCHMELZZWIEBELN

€ 27,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit dem typischen Fettrand

(ca. 250 g) MIT HAUSGEMACHTEM KRAUTSPÄTZLE MIT SPECK

€ 32,90

Alaska-Seelachsfilet

AN HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT

€ 19,90



Schnitzel Wiener Art



Bierkutscher Rösti



Alaska-Seelachsfilet





BAYERISCHE SCHMANKERLN

Ein Paar kesselfrische Münchner Weißwürste⁽⁸⁾ € 11,90

IN DER LÖWENKOPFTERRINE SERVIERT, MIT ORIGINAL HÄNDLMAIER'S WEISSWURSTSENF
UND OFENFRISCHER BREZEL

Sechs Nürnberger Rostbratwürstl⁽⁸⁾ auf Sauerkraut € 11,90

KNACKIG MIT BROT

Angebratene Leberkäsescheiben € 12,90

AN KARTOFFELSALAT(4,8)

½ knusprig gegrillte Schweinshaxe auf Biersoße

• MIT BROT € 18,80

• MIT SEMMELKNÖDEL € 21,10

Haxenpfanne € 20,50

ENTBEINTES HAXENFLEISCH MIT BRATKARTOFFELN UND SPIEGELEI, IM PFÄNNLE SERVIERT

Bayerisch-Schwäbischer Schmankerlteller € 22,90

MIT ¼ SCHWEINSHAXE, 2 NÜRNBERGERLE⁽⁸⁾, MAULTASCHE, KÄSSPÄTZLE UND SCHMELZZWIEBELN

VEGETARISCHE GERICHTE

Tagliatelle mit Tomatensoße und Parmesan € 11,50

Semmelknödel in Champignon-Rahmsoße € 12,90

Vegane Gemüse-Schupfnudel-Pfanne € 16,90

Hausgemachte Kässpätzle

• MIT SCHMELZZWIEBELN UND BLATTSALAT € 17,90

• MIT SCHMELZZWIEBELN UND BLATTSALAT - RIESENPORTION € 21,90

Vegetarischer Brauerladen € 14,90

MIT SAUERRAHM, KÄSE, CHAMPIGNONS, PAPRIKA, TOMATEN, ZWIEBELN UND MAIS



**Ein Paar kesselfrische
Münchner Weißwürste**



Haxenpfanne



**½ knusprig gebrillte
Schweinshaxe mit
Semmelknödel**



**Bayerisch Schwäbischer
Schmankerlteller**



**Semmelknödel in
Champignon-Rahmsoße**



Hausgemachte Kässpätzle





FÜR DIE KINDER

Tagliatelle mit Tomatensoße und Parmesan (KINDERPORTION)	€ 8,50
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites	€ 10,10
Portion Pommes frites mit Ketchup	€ 7,50
Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	€ 7,30
1 Paar Wienerle ⁽⁸⁾ mit Pommes frites	€ 8,90
Räuberteller mit Werkzeug DU BEKOMMST EINEN TELLER MIT BESTECK UND STIBITZ VON MAMI UND PAPI WAS DIR SCHMECKT.	€ 0,00

DEFTIGE BROTZEIT

Ofenfrische Brezel	€ 2,90
Obatzter – die bayerische Spezialität KÄSEZUBEREITUNG AUS CAMEMBERT UND FRISCHKÄSE, GARNIERT MIT FEINEN ZWIEBELN ⁽¹⁾ - DAZU BROT	€ 10,10
Schweinebraten kalt IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN MIT MEERRETTICH-SCHMAND - DAZU BROT	€ 11,50
Drei Kannen Brotzeitsteller MIT RAUCHSCHINKEN, LANDJÄGER, KALTEM BRATEN MEERRETTICH-SCHMAND, OBATZTER UND BERGKÄSE ^(1,3,5,8) - DAZU BROT	€ 18,50

BRAUHAUSFLADEN

Vegetarischer Brauerfladen	€ 14,90
MIT SAUERRAHM, KÄSE, CHAMPIGNONS, PAPRIKA, TOMATEN, ZWIEBELN UND MAIS	
Speckfladen	€ 14,90
MIT SAUERRAHM, KÄSE, SPECK ⁽³⁾ UND ZWIEBELN	



UNSERE BIERSPZIALITÄT

Im Historischen Brauhaus Drei Kannen wird schwäbische Tradition mit Ulmer Prägung gepflegt und durch das einzigartige und ausschließlich dort zu findende „Drei Kannen Bier“ abgerundet.

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

Besonderheiten des Drei Kannen Bieres: Bernsteinfarbig durch stärkere Röstung des Malzes, Fassbier mit 13,4% Stammwürze und 5,5 % Alkoholgehalt

Mini-Drei Kannen Spezial	0.1 l	€	4,90
MIT EXKLUSIVEM GLAS ZUM MITNEHMEN			
Krügle	0.3 l	€	4,00
Humpen	0.5 l	€	5,00
Maß	1.0 l	€	10,00
Radlerkrügle	0.3 l	€	4,00
Radlerhumpen	0.5 l	€	5,00

RARITÄT ORIGINAL DREI KANNEN KARAFFE

Frisch aus dem Brauhaus, das einzigartige Drei Kannen Spezial

Historisch nachempfundene Karaffe	2.0 l	€	20,00
EIN GARANT FÜR TOLLE STIMMUNG AM TISCH			
	3.0 l	€	30,00

AUCH ZUM MITNEHMEN (PFAND 25 €)



FÄSSBIERE DER GOLD OCHSEN BRAUEREI

Hefeweizen	0.5 l	€	4,90
Kellerbier dunkel	0.5 l	€	4,90
Radler dunkel	0.5 l	€	4,90

FLASCHENBIERE DER GOLD OCHSEN BRAUEREI

Kristallweizen	0.5 l	€	4,90
Alkoholfreies Hefeweizen	0.5 l	€	4,90
Original alkoholfrei	0.33 l	€	3,90
Pils	0.33 l	€	3,90



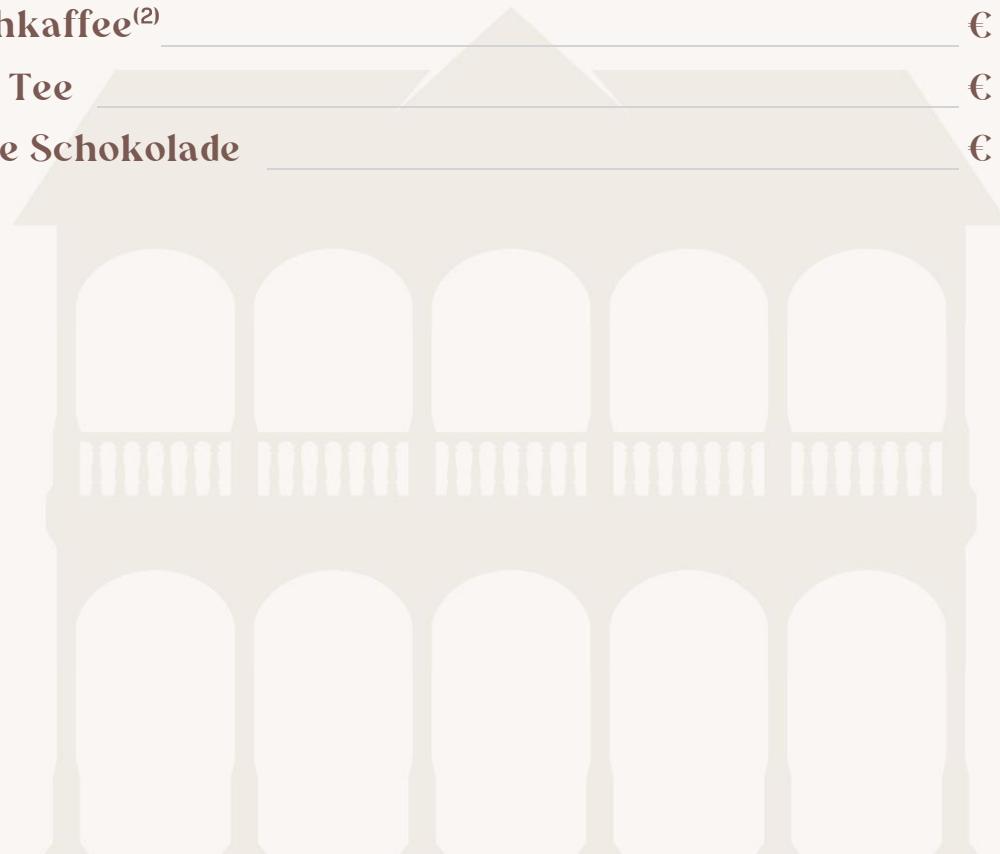
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bluna Zitrone, - Orange, - Cola Mix^(1,2)	afri-Cola^(1,2)	0.2 €	3,00
		0.4 €	4,50
afri-Cola ohne Zucker⁽¹⁾		0.33 €	4,00
Schweppes Bitter Lemon^(3,9)		0.2 €	3,80
Almdudler		0.35 €	4,40
Apfelsaft		0.2 €	3,20
		0.4 €	4,90
Apfelsaftschorle		0.2 €	3,00
		0.4 €	4,60
Orangensaft, Traubensaft, Rhabarbernektar,			
Maracujanektar		0.2 €	3,70
		0.4 €	5,50
Spritzer:			
Orange, Traube, Johannisbeer, Rhabarber,			
Maracuja, Holunder		0.2 €	3,00
		0.4 €	4,70
Tafelwasser spritzig		0.2 €	2,50
		0.5 €	3,90
		1.0 €	6,00
Tafelwasser still		0.2 €	2,10
		0.4 €	3,10
Teinacher Gourmet Mineralwasser		0.25 €	3,50
MEDIUM ODER STILL		0.75 €	6,90



Dallmayr WÄRME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁽²⁾	€ 3.20
Espresso ⁽²⁾	€ 2.60
Espresso doppio ⁽²⁾	€ 3.70
Cappuccino ⁽²⁾	€ 4.30
Latte macchiato ⁽²⁾	€ 4.30
Espresso macchiato ⁽²⁾	€ 2.80
Milchkaffee ⁽²⁾	€ 4.10
Glas Tee	€ 2.90
Heiße Schokolade	€ 4.00





OFFENE WEISSWEINE

Riesling 0.25 l € 6.10

Qualitätswein, trocken, Weingut Jürgen Büchner, Kirrweiler, Pfalz 0.5 l € 11.60
DELIKATES, FRUCHTBETONTES AROMA. ER ERINNERT AN ZITRUSFRÜCHTE, PFIRSICHE, APRIKOSEN UND ÄPFEL.⁽⁶⁾

Grauburgunder 0.25 l € 6.30

Qualitätswein, trocken, Weingut Jürgen Büchner, Kirrweiler, Pfalz 0.5 l € 12.10
REICHE AROMENFÜLLE UND ERINNERT AN REIFE ÄPFEL, QUITTE UND PFIRSICH MIT EINER LEICHTEN NUSSIGEN NOTE. IM MUND ZEIGT SICH DER WEIN ÜPPIG, KOMPLEX UND AROMATISCH, DENNOCH HAT ER VIEL ELEGANZ UND FRISCHE.⁽⁶⁾

Scheurebe 0.25 l € 6.30

Qualitätswein, fruchtig, Weingut Jürgen Büchner, Kirrweiler, Pfalz 0.5 l € 12.10
BESTICHT DURCH IHR DELIKATES, FRUCHTBETONTES AROMA. ES ERINNERT AN CASSIS, GRAPEFRUIT UND PFIRSICHE.⁽⁶⁾

Chardonnay 0.25 l € 6.30

IGT, trocken, Weingut MontelVini, Venegazzù di Volgupo del Montello 0.5 l € 12.10
DAS MIKROKLIMA MIT TEMPERATURSCHWANKUNGEN ZWISCHEN TAG UND NACHT SOWIE DIE GÄRUNG IM EDELSTAHL MIT REINZUCHTEHEN BRINGEN EIN BUKETT VON BANANEN, ÄPFELN UND PFIRSICHEN INS GLAS.⁽⁶⁾

OFFENE ROSÉWEINE

Spätburgunder 0.25 l € 6.30

Qualitätswein, trocken, Weingut Jürgen Büchner, Kirrweiler, Pfalz 0.5 l € 12.10
SEINE FEINFRUCHTIGEN ATTRIBUTE ERINNERN AN REIFE HIMBEEREN UND ROTE JOHANNISBEERE. DIE FINESSENREICHE SÄURESTRUKTUR SOWIE DIE ANGENEHME RESTSÜßE SORGEN FÜR EIN HARMONISCHES UND ERFRISCHENDES GESCHMACKSERLEBNIS..⁽⁶⁾

Portugieser Weißherbst 0.25 l € 5.70

Qualitätswein, mild, Weingut Jürgen Büchner, Kirrweiler, Pfalz 0.5 l € 11.00
INTENSIV, BETÖREND, FRUCHTIG, AN ERDBEERE UND SÜBKIRSCHEN ERINNERND, EBENSO ANGENEHME NUANCEN VON ROSENBLÜTEN⁽⁶⁾



OFFENE ROTWEINE

Haberschlachter Heuchelberg 0.25 l € 6,10

Qualitätswein, halbtrocken, Württemberg 0, 5 l € 11,60

DAS AROMA NACH JOHANNISBEEREN, ERDBEEREN UND SAUERKIRSCHEN PRÄSENTIERT SICH KRÄFTIG UND HARMONISCH.⁽⁶⁾

Primitivo Sol Mio Negroamaro 0.25 l € 6,30

IGP, trocken, Apulien 0, 5 l € 12,00

WUNDERBARE AROMEN VON ROTEN BEERENFRÜCHTEN IM BUKETT UND AUCH AM GAUMEN. EIN KRAFTVOLLER, ABER WUNDERBAR WEICHER ROTWEIN.⁽⁶⁾

Dornfelder 0.25 l € 6,30

Qualitätswein, trocken, Weingut Jürgen Büchner, Kirrweiler, Pfalz 0, 5 l € 12,10

ANGENEHM FRUCHTBETONTE NASE VON TIEFDUNKELROten FRÜCHTEN, WIE REIFE KIRSCHEN, BROMBEEREN UND SCHWARZE JOHANNISBEEREN.⁽⁶⁾



WEISSWEINE IN FLASCHEN

Kleines Geweih 0.75 l € 24.50

Weißwein Cuvée aus Weissburgunder, Riesling, Rivaner, Gewürztraminer, Qualitätswein - trocken, Weingut Christian Hirsch, Württemberg

SÜFFIG UND SAFTIG MIT DER VOLLEN FRUCHT VON APFEL, APRIKOSE UND ANANAS IN ANREGENDER EXOTIK. DEZENTE WÜRZNOTEN MIT SÜBLICHEN ANKLÄNGEN VON VANILLE UND HONIG.⁽⁶⁾

Lugana „Vigne Alte“ 0.75 l € 26.90

DOC Cantina Fratelli Zeni, Bardolino, Venetien, Italien

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.⁽⁶⁾

ROTWEINE IN FLASCHEN

Rot und Wild 0.75 l € 26.90

Rotweincuvée aus Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon, Qualitätswein - trocken, Weingut Christian Hirsch, Württemberg

DER WEIN BESTICKT 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.⁽⁶⁾

Costalago 0.75 l € 27.90

Rosso Veronese IGT, Cantina Zeni, Venetien

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: UNWAHRSCHENLICH RUND UND WEICH AM GAUMEN MIT DEN AROMEN VON ROTEN BEEREN UND AUCH GETROCKNETE PFLAUMEN.⁽⁶⁾



SGHNÄPSE

Obstler	2 cl	€ 3,40	4 cl	€ 6,20
Williams	2 cl	€ 3,70	4 cl	€ 6,70
Waldhimbeergeist	2 cl	€ 3,70	4 cl	€ 6,70
Haselnusssschnaps	2 cl	€ 3,70	4 cl	€ 6,70
Ramazzotti	2 cl	€ 3,80	4 cl	€ 6,80
Jägermeister	2 cl	€ 3,80	4 cl	€ 6,80
Fernet Branca	2 cl	€ 3,40	4 cl	€ 6,20
Nonino Grappa Chardonnay	2 cl	€ 4,40	4 cl	€ 8,20
Remy Martin, Cognac	2 cl	€ 4,40	4 cl	€ 8,20
Absolut Vodka	2 cl	€ 3,40	4 cl	€ 6,20

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; (8) mit Phosphat; (9) chininhaltig. Für Informationen zu Allergenen gibt Ihnen unser freundliches Servicepersonal Auskunft. Fragen Sie auch nach unserer Allergen-Speisekarte. In unseren Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld enthalten.