



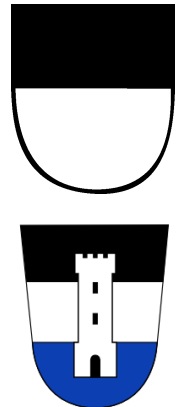
## **Suppen und Vorspeisen**

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

## **Knackige Salate – frisch vom Markt**

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

**Typisch schwäbisch,  
von der Großmutter überliefert**



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



## **Brauhauspezialitäten**

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

## **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. <sup>(s, s)</sup>*

## **Bayerische Schmankerln**

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

## **Vegetarische Gerichte**

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



## ***Für die Kinder***

<b><i>Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites</i></b>	<b>€ 7,90</b>
<b><i>Portion Pommes frites mit Ketchup</i></b>	<b>€ 5,50</b>
<b><i>Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße</i></b>	<b>€ 6,50</b>
<b><i>1 Paar Wienerle® mit Pommes frites</i></b>	<b>€ 7,50</b>

## ***Deftige Brotzeit***

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



## 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.

<b>Mini-Drei Kannen Spezial</b> <i>mit exklusivem Glas zum Mitnehmen</i>	<b>0,1 l</b>	<b>€</b>	<b>4,90</b>
<b>Krüge</b>	<b>0,3 l</b>	<b>€</b>	<b>3,30</b>
<b>Humpen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,20</b>
<b>Radlerkrüge</b>	<b>0,3 l</b>	<b>€</b>	<b>3,30</b>
<b>Radlerhumpen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,30</b>

## 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>€</b>	<b>16,80</b>
<i>ein Garant für tolle Stimmung am Tisch</i>	<b>3,0 l</b>	<b>€</b>	<b>24,90</b>

## Fassbiere der Gold Ochsen Brauerei

<b>Hefeweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,30</b>
<b>Kellerbier dunkel</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,30</b>
<b>Radler dunkel</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,30</b>

## Flaschenbiere der Gold Ochsen Brauerei

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

## **Alkoholfreie Getränke**

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

## **Warme Getränke**

<b>Tasse Kaffee ②</b>		<b>€ 2,90</b>
<b>Espresso ②</b>		<b>€ 2,40</b>
<b>Espresso doppio ②</b>	<b>Dallmayr</b>	<b>€ 3,40</b>
<b>Cappuccino ②</b>		<b>€ 3,70</b>
<b>Latte macchiato ②</b>		<b>€ 3,90</b>
<b>Espresso macchiato ②</b>		<b>€ 2,70</b>
<b>Milchkaffee ②</b>		<b>€ 3,90</b>
<b>Glas Tee</b>		<b>€ 2,50</b>
<b>Heiße Schokolade</b>		<b>€ 3,90</b>

## Offene Weißweine

<b>Riesling Amalienhof</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€</b>	<b>5,40</b>
Trocken, Württemberg	0,5 l	€	10,80
<i>Ein Riesling der durch seinen feinen Duft nach sonnengereiften Aprikosen und grünen Äpfel überzeugt. Die elegante Säure wird durch das frisch-fruchtige Bouquet nach Citrusfrüchten und einem Hauch von Honigmelone ausbalanciert.. ©</i>			
<b>Grauburgunder Weingut Rinklin</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€</b>	<b>5,60</b>
trocken, Kaiserstuhl, Baden	0,5 l	€	11,20
<i>Im Geschmack viel Birne und Apfel. Stark: seine kräftige Art mit langanhaltendem, schmelzigem Abgang. ©</i>			
<b>Aufrecht's Seehas Cuvée, trocken</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€</b>	<b>6,90</b>
Meersburg, Baden	0,5 l	€	13,80
<i>Eine Komposition aus Rivaner und weißen Pinot-Trauben. Jung, trocken und frisch ©</i>			
<b>Heuriger Grüner Veltliner</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€</b>	<b>5,40</b>
Österreich	0,5 l	€	10,80
<i>Ein frischer und spritziger „Heuriger“ mit leicht würzigen Noten und sortentypische Aromen von Zitrusfrüchten ©</i>			
<b>Drei-Kannen-Hauswein</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€</b>	<b>4,70</b>
Pfälzer Landwein, halbtrocken ©	0,5 l	€	9,40

## Offene Roséweine

<b>Portugieser Weißherbst</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€</b>	<b>5,00</b>
Rheinhessen, lieblich,	0,5 l	€	10,00
<i>aus hellgekeltertem Most der Portugieser Rotweintraupe bereitet ©</i>			



## Offene Rotweine

<b>Haberschlachter Heuchelberg</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€</b>	<b>5,50</b>
halbtrocken, Württemberg	0,5 l	€	11,00
<b>Trollinger mit Lemberger</b>			
Das Aroma nach Johannisbeeren, Erdbeeren und Sauerkirschen präsentiert sich kräftig und harmonisch.. ©			
<b>Ihringer Vulkanfelsen Spätburgunder</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€</b>	<b>5,40</b>
trocken, Kaiserstuhl – Deutschland	0,5 l	€	10,80
Intensive Aromen reifer roter Beeren ergänzen sich harmonisch mit süßlichen Tanninen. ©			
<b>Linea 071 Merlot</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€</b>	<b>5,40</b>
Italien	0,5 l	€	10,80
Ein Merlot im typischen Stil von Bella Italia, fruchtig, würzig ©			
<b>Drei-Kannen-Hauswein</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€</b>	<b>4,70</b>
Dornfelder, halbtrocken ©	0,5 l	€	9,40

## Schnäpse

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

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 © geschwefelt; © enthält Sulfite © 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.**

## ***Aperitif***

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