Historisches Brauhaus Drei Kannen

APERITIF

Prosecco Frizzante Alzaia Venezie IGT FRUCHTIG, TROCKEN	0,1 l	€	4,00
Prosecco Frizzante Alzaia Venezie IGT MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP	0,1 l	€	4,10
Sprizz BITTERSÜß UND SPRITZIG	0,25 l	€	7,50
Hugo	0,25 l	€	7,50
Fürst von Metternich RIESLINGSEKT - FRUCHTIG, TROCKEN	0,75 l	€	29,90

Historisches Brauhaus Drei Kannen

SUPPEN UND VORSPEISEN

Flädlesuppe € 6,30
VERFEINERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Maultaschensuppe € 6,70
MIT GEMÜSESTREIFEN

Leberspätzlesuppe € 6,70
VERFEINERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Räucherlachs an Reiberdatschi € 18,60
MIT MEERRETTICHSCHMAND

KNACKIGE SALATE
FRISCH VOM MARKT

Bunter gemischter Salatteller € 7,30

Schwäbischer Kartoffelsalat € 7,30
HAUSGEMACHT

Salatplatte "Putenbrust" € 18,60
SALATVARIATION MIT ZARTEN PUTENBRUSTSTREIFEN VOM GRILL

Großmutters Salatplatte € 18,00
MIT GEBRATENEN MAULTASCHEN

Münchner Salat € 18,00
GROßER SALATTELLER MIT WARMEM SCHWEINSHAXENFLEISCH

Historisches Brauhaus Drei Kannen

Typisch Schwäbisch
Von der Großmutter überliefert

Krautschupfnudeln € 15,30
MIT SPECKWÜRFELN[3]

AUCH ALS RIESENPORTION € 18,60

Hausgemachte Kässpätzle € 16,80
MIT SCHMELZZWIEBELN UND BLATTSALAT

AUCH ALS RIESENPORTION € 20,20

Maultaschen € 17,50
GESCHMELZT MIT SPECK UND SCHMELZZWIEBELN ODER GERÖSTET MIT EI
- DAZU HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT

Saure Nierle in Trollingersößle € 18,00
MIT KARTOFFELRÖSTI

Saure Kutteln in Rotweinsoße[6] € 18,00
MIT BRATKARTOFFELN

Saure Linsen mit Rauchfleisch[8] oder Saitenwürstel[3,8] € 18,00
DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

Ofenfrischer Schweinebraten € 20,90
IN BIERSOßE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE UND KLEINEM GEMISCHTEM SALAT

Hackbraten mit Rahmsoße und Kartoffelpüree € 15,30

Historisches Brauhaus Drei Kannen

BRAUHAUSSPEZIALITÄTEN

Bierkutscher Rösti, eine heiß geliebte Spezialität € 14,60
KARTOFFELRÖSTI MIT SCHINKEN[8] UND KÄSE ÜBERBACKEN[3] UND OBENAUF EIN SPIEGELEI

Schnitzel Wiener Art, vom Schweinerücken € 19,10
DAZU POMMES FRITES

Riesenschnitzel Wiener Art € 23,60
MIT KÄSSPÄTZLE UND SCHMELZZWIEBELN

Paniertes Putenschnitzel € 20,90
MIT POMMES FRITES

Cordon bleu "Südtirol" € 22,50
GEFÜLLT MIT PARMASCHINKEN & BERGKÄSE - DAZU POMMES FRITES

Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree € 21,40
APFELSCHEIBEN UND HAUSGEMACHTEN SCHMELZZWIEBELN

Drei Kannen Schnitzel € 22,50
PUTENSCHNITZEL MIT MAULTASCHE UND HAUSGEMACHTEN KÄSSPÄTZLE
- DAZU SCHMELZZWIEBELN

Drei Kannen Filetteller € 25,40
SCHWEINEFILET AM STÜCK GEBRATEN MIT RAHMSOßE, HAUSGEMACHTEN KÄSSPÄTZLE
- DAZU SCHMELZZWIEBELN

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 250 g) € 29,90
MIT HAUSGEMACHTEN KRAUTSPÄTZLE MIT SPECK

Rumpsteak (ca. 250 g) € 29,90
DAZU OFENKARTOFFEL, SAUERRAHM UND KRÄUTERBUTTER

Forelle nach Drei Kannen Art € 22,50
MIT ÄPFELN, ROSINEN[5], MANDELN UND PETERSILIENKARTOFFELN

Zanderfilet gebraten mit Krebsrahmsoße € 24,70
UND BANDNUDELN

SCHWABEN- TAFEL

ab zwei und mehr Personen pro Person € 29,30
SCHÖPFEN SIE, SOVIEL SIE WOLLEN.
MIT SCHWEINEFILETMEDAILLONS, PUTENSCHNITZEL, SCHWEINEBRATEN, ROSTBRATWÜRSTEL, MAULTASCHEN, KRAUTSCHUPFNUDELN KÄSESPÄTZLE UND HERZHAFTER ZWIEBELSOßE.[3,8]

BITTE BEACHTEN SIE, DASS NACH EINEM NACHSCHLAG KEIN VERBLEIBENDES ESSEN MITGENOMMEN WERDEN DARF.

Historisches Brauhaus Drei Kannen

BAYERISCHE SCHMANKERLN

Ein Paar kesselfrische Münchner Weißwürste[8] € 9,60
IN DER LÖWENKOPFTERRINE SERVIERT, MIT ORIGINAL HÄNDLMAIER'S WEIßWURSTSENF UND OFENFRISCHER BREZEL

Sechs Nürnberger Rostbratwürstl[8] auf Sauerkraut € 11,20
KNACKIG MIT BROT

Ofenfrischer Leberkäse mit Kartoffelsalat[4,8] € 11,20

½ knusprig gegrillte Schweinshaxe auf Biersoße

- MIT BROT € 16,80
- MIT SEMMELKNÖDEL € 19,10

Haxenpfanne € 18,00
ENTBEINTES HAXENFLEISCH MIT BRATKARTOFFELN UND SPIEGELEI, IM PFÄNNLE SERVIERT

Bayerisch-Schwäbischer Schmankerlteller € 20,20
MIT ¼ SCHWEINSHAXE, 2 NÜRNBERGERLE[8], MAULTASCHE, KÄSSPÄTZLE UND SCHMELZZWIEBELN

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarischer Vollwertteller € 18,00
VERSCHIEDENE GEMÜSEMEDAILLONS MIT BASMATIREIS, MARKTGEMÜSE UND KRÄUTERSOßE

Veganer Teller € 19,10
GEMÜSE-LEINSAMEN-MEDAILLON, FRÜHLINGSROLLE UND KICHERERBSEN-BÄLLCHEN, MIT BLUMENKOHL, BROCCOLI, SCHMELZZWIEBELN, BASMATIREIS UND VEGANER WEIßWEINSOßE[6]

Ofenkartoffel mit Sauerrahm € 13,40
UND SALATBUKETT

Hausgemachte Kässpätzle

- MIT SCHMELZZWIEBELN UND BLATTSALAT € 16,80
- MIT SCHMELZZWIEBELN UND BLATTSALAT - RIESENPORTION € 20,20

Vegetarischer Brauerfladen € 14,60
MIT SAUERRAHM, KÄSE, CHAMPIGNONS, PAPRIKA, TOMATEN, ZWIEBELN UND MAIS

Historisches Brauhaus Drei Kannen

FÜR DIE KINDER

Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites	€	10,10
Portion Pommes frites mit Ketchup	€	6,70
Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	€	7,30
1 Paar Wienerle[8] mit Pommes frites	€	8,90
Räuberteller mit Werkzeug	€	0,00

DU BEKOMMST EINEN TELLER MIT BESTECK UND STIBITZT VON MAMI UND PAPI WAS DIR SCHMECKT.

DEFTIGE BROTZEIT

Ofenfrische Brezel	€	2,10
Obatzter – die bayerische Spezialität	€	10,10

KÄSEZUBEREITUNG AUS CAMEMBERT UND FRISCHKÄSE, GARNIERT MIT FEINEN ZWIEBELN[1] - DAZU BROT

Schweinebraten kalt	€	11,20

IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN MIT MEERRETTICH-SCHMAND - DAZU BROT

Drei Kannen Brotzeitteller	€	16,80

MIT RAUCHSCHINKEN, LANDJÄGER, KALTEM BRATEN MEERRETTICH-SCHMAND, OBATZTER UND BERGKÄSE[1,3,5,8] - DAZU BROT

BRAUHAUSFLADEN

Vegetarischer Brauerfladen	€	14,60

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

Thunfischfladen	€	14,60

MIT SAUERRAHM, KÄSE, THUNFISCH, OLIVEN UND ZWIEBELN

Speckfladen	€	14,60

MIT SAUERRAHM, KÄSE, SPECK[3] UND ZWIEBELN

Historisches Brauhaus Drei Kannen

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 MIT EXKLUSIVEM GLAS ZUM MITNEHMEN	0,1 l	€	4,90
Krügle	0,3 l	€	3,50
Humpen	0,5 l	€	4,80
Radlerkrügle	0,3 l	€	3,50
Radlerhumpen	0,5 l	€	4,80

RARITÄT

ORIGINAL DREI KANNEN KARAFFE

Frisch aus dem Brauhaus, das einzigartige Drei Kannen Spezial

Historisch nachempfundene Karaffe	2,0 l	€	19,00
EIN GARANT FÜR TOLLE STIMMUNG AM TISCH	3,0 l	€	28,50

AUCH ZUM MITNEHMEN (PFAND 25 €)

Historisches Brauhaus Drei Kannen

FASSBIERE DER GOLD OCHSEN BRAUEREI

Hefeweizen	0,5 l	€	4,80
Kellerbier dunkel	0,5 l	€	4,80
Radler dunkel	0,5 l	€	4,80

FLASCHENBIERE DER GOLD OCHSEN BRAUEREI

Kristallweizen	0,5 l	€	4,80
Hefeweizen dunkel	0,5 l	€	4,80
Leichtes oder alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	€	4,80
Original alkoholfrei	0,33 l	€	3,50
Pils	0,33 l	€	3,50

Historisches Brauhaus Drei Kannen

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bluna Zitrone, - Orange, - Cola Mix[1,2] afri-Cola[1,2]	0,2 l	€	2,80
	0,4 l	€	4,10
afri-Cola ohne Zucker[1]	0,33 l	€	3,80
Schweppes Bitter Lemon[3,9]	0,2 l	€	3,60
Almdudler	0,35 l	€	4,10
Apfelsaft	0,2 l	€	3,00
	0,4 l	€	4,60
Apfelsaftschorle	0,2 l	€	2,90
	0,4 l	€	4,40
Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar, Rhabarbernektar, Maracujanektar	0,2 l	€	3,20
	0,4 l	€	5,00
Schorle: Orange, Traube, Johannisbeer, Rhabarber, Maracuja, Holunder	0,2 l	€	2,90
	0,4 l	€	4,50
Tafelwasser spritzig	0,2 l	€	2,40
	0,5 l	€	3,60
	1,0 l	€	6,00
Tafelwasser still	0,2 l	€	2,10
	0,4 l	€	3,10
Teinacher Gourmet Mineralwasser	0,25 l	€	3,40
MEDIUM ODER STILL	0,75 l	€	6,90

Historisches Brauhaus Drei Kannen

Dallmayr

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee[2]	€	3,10
Espresso[2]	€	2,60
Espresso doppio[2]	€	3,70
Cappuccino[2]	€	4,00
Latte macchiato[2]	€	4,00
Espresso macchiato[2]	€	2,80
Milchkaffee[2]	€	4,00
Glas Tee	€	2,60
Heiße Schokolade	€	4,00

Historisches Brauhaus Drei Kannen

OFFENE WEIßWEINE

Riesling 0,25 l € 6,00

Qualitätswein, Spätlese, halbtrocken, Weingut Jürgen Büchner, Pfalz 0, 5 l € 11,40

SELEKTIONIERTE TRAUBEN AUS FILETLAGEN.
HERRLICH INTENSIV, SEHR FRUCHTBETONT, AN ZITRUSFRÜCHTE, APRIKOSEN, KNACKIGE ÄPFEL ERINNERND.(6)

Grauburgunder 0,25 l € 6,10

Qualitätswein, trocken, Weingut Stefan Rinklin, Kaiserstuhl, Baden 0, 5 l € 11,90

SAFTIG UND FEINFRUCHTIG MIT APFEL, PFIRSICH UND QUITTE AUF DER ZUNGE. NOTEN VON HONIG UND MANDEL IM FINALE.(6)

Bacchus 0,25 l € 7,10

Qualitätswein, halbtrocken Weingut Horst Sauer, Franken 0, 5 l € 13,90

WUNDERBARE AROMEN VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN WIE MANGO ODER MARACUJA UND BLÜHENDER HOLUNDER. DIE LEICHTE RESTSÜßE MACHT DEN WEIN SEHR SÜFFIG UND ANGENEHM ZU TRINKEN.(6)

Chardonnay 0,25 l € 6,00

Qualitätswein, Spätlese, halbtrocken, Weingut Jürgen Büchner, Pfalz 0, 5 l € 11,40

SEIN FRISCHES FRUCHTIGES BUKETT ERINNERT AN BIRNEN, HONIGMELONEN UND TROPISCHE FRÜCHTE.(6)

OFFENE ROSÉWEINE

Portugieser Weißherbst 0,25 l € 5,50

Qualitätswein, lieblich, 0, 5 l € 10,90

SÜFFIG UND RICHTIG FRUCHTIG MIT DEN AROMEN VON ERDBEEREN UND SÜßKIRSCHEN IM MILDEN GENUSS. WEICH UND RUND AM GAUMEN.(6)

Rotling „Fränkische Machart“ 0,25 l € 7,70

Qualitätswein, fruchtig, Winzerkeller Sommerach 0, 5 l € 14,90

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.(6)

Historisches Brauhaus Drei Kannen

OFFENE ROTWEINE

Haberschlachter Heuchelberg 0,25 l € 6,00
halbtrocken, Württemberg 0, 5 l € 11,40

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

Primitivo Sol Mio Negroamaro 0,25 l € 6,00
IGP, trocken, Apulien 0, 5 l € 11,40

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

Merlot 0,25 l € 6,00
IGP, trocken Linea 071, Venetien 0, 5 l € 11,40

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.(6)

Historisches Brauhaus Drei Kannen

WEIßWEINE IN FLASCHEN

Kleines Geweih 0,75 l € 23,50

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 SÜßLICHEN ANKLÄNGEN VON VANILLE UND HONIG.(6)

Lugana „Vigne Alte“ 0,75 l € 25,90

DOC Cantina Fratell 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 € 25,90

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

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.(6)

Costalago 0,75 l € 26,90

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

Historisches Brauhaus Drei Kannen

SCHNÄPSE

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
Haselnussschnaps	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.

Historisches Brauhaus Drei Kannen

WÜNSCH DIR WAS ...

Crème Brûlée
€ 7,00

Gefüllte
Topfenpfannkuchen
mit einer Kugel
Vanilleeiscreme & Sahne
€ 8,10

Walnusseiscreme
mit heißen
Zwetschgen & Sahne
€ 8,80

Quarkstrudel mit einer
Kugel Vallilleeiscreme
€ 8,50

Apfelstrudel mit Sahne
€ 8,20

Apfelstrudel mit Sahne
und Vanillesoße
€ 8,80

Apfelstrudel mit Sahne
und einer Kugel Vanilleeiscreme
€ 10,10

Historisches Brauhaus
Drei Kannen

Solo
eine Kugel Eiscreme
nach Wahl
mit Soße
und Sahne
€ 3,80

Eis-Clown
eine Kugel
Eiscreme
nach Wahl
mit Sahne,
Sauce und
Süßigkeiten
€ 5,00

3 Kugeln Eiscreme nach Wahl
€ 5,70
mit Sahne + €1,40

1 Kugel Eiscreme € 1,90
2 Kugeln Eiscreme € 3,80
mit Sahne + € 1,40

Eiscremesorten:
Vanille - Schoko - Erdbeere - Walnuss - Stracciatella

Schoko-Kuss
Schokolade macht
glücklich:
zwei Kugeln Schoko-Eiscreme,
eine Kugel
Stracciatella-Eiscreme, viel
Schokosauce und Sahne
€ 8,60

Historisches Brauhaus
Drei Kannen

Heißes Früchtchen
Zum Dahinschmelzen:
Crème Vanilla flirtet mit
heißen Früchten
€ 7,90

Schweden-Eisbecher
Vanilleeiscreme
mit Apfelmus,
Sahne & Eierlikör
€ 7,90

Nuss-Duell
Nuss muss sein:
Zwei Kugeln
Walnuss-Eiscreme mit
Eierlikör & Sahne
€ 7,90

Affogato al caffè
Espresso auf einer Kugel
Vanille-Eiscreme
€ 4,40

Alle Abbildungen können optisch abweichen.
Informationen zu den enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen
erhalten Sie von unserem freundlichen Servicepersonal.