



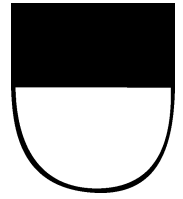
Suppen und Vorspeisen

Flädlessuppe mit frischen Kräutern ⁽⁴⁾	€ 4,70
Maultaschensuppe mit Gemüsestreifen ⁽⁴⁾	€ 4,70
Leberspätzlesuppe verfeinert mit frischen Kräutern ⁽⁴⁾	€ 4,70
Drei Kannen Biersuppe mit Knoblauchcroutons	€ 4,70
Räucherlachs an Reiberdatschi mit Meerrettichschmand	€ 10,90

Knackige Salate – frisch vom Markt

Kleiner gemischter Salatteller	€ 4,90
Salatplatte „Putenbrust“ Salatvariation mit zarten Putenbruststreifen vom Grill	€ 11,90
Salatplatte „Bodensee“ mit Schinkenstreifen, herzhaftem Bergkäse ⁽³⁾ Räucherlachs und Ei	€ 11,90
Großmutter's Salatplatte mit gebratenen Maultaschen	€ 11,50
Münchner Salat großer Salatteller mit warmem Schweinshaxenfleisch	€ 11,90

Typisch schwäbisch, von der Großmutter überliefert



Krautschupfnudeln mit Speckwürfeln ⁽³⁾ auch als Riesenportion	€ 10,50 € 11,90
Hausgemachte Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln auch als Riesenportion	€ 9,90 € 11,50
Maultaschen , ganz nach Ihrem Geschmack <ul style="list-style-type: none">• geschmelzt mit Speck und Schmelzzwiebeln• geröstet mit Ei	€ 9,90
Saure Nierle in Trollingersöfle mit Kartoffelrösti	€ 10,50
Saure Kutteln in Rotweinsöfle mit Bratkartoffeln	€ 10,50
Saure Linsen mit Rauchfleisch⁽⁸⁾ oder Saitenwürstel^(3,8) , dazu hausgemachte Spätzle	€ 10,90
Ofenfrischer Schweinebraten in Biersöfle mit hausgemachten Spätzle und kleinem gemischtem Salat	€ 12,90

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 mit Phosphat.

In unseren Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld enthalten



Brauhauspezialitäten

Bierkutscher Rösti, eine heiß geliebte Spezialität <i>Kartoffelrösti mit Schinken⁽⁸⁾ und Käse überbacken⁽³⁾ und obenauf ein Spiegelei</i>	€ 9,50
Schnitzel Wiener Art, vom Schweinerücken <i>dazu Pommes frites</i>	€ 13,90
Riesenschnitzel Wiener Art <i>mit Käsespätzle und Schmelzzwiebeln</i>	€ 16,90
Cordon bleu „Südtirol“ <i>gefüllt mit geräuchertem Schinken & Bergkäse, dazu Pommes frites</i>	€ 14,50
Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree, <i>Apfelscheiben und hausgemachten Schmelzzwiebeln</i>	€ 14,90
Drei Kannen Schnitzel <i>Putenschnitzel mit Maultasche und Käsespätzle</i>	€ 14,50
Drei Kannen Filetteller <i>Schweinefiletmedaillons mit Rahmsoße, hausgemachten Käsespätzle und dazu Schmelzzwiebel</i>	€ 16,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 250 g) <i>mit hausgemachten Krautspätzle</i>	€ 23,50
Rumpsteak (ca. 250 g) <i>dazu Ofenkartoffel, Sauerrahm und Kräuterbutter</i>	€ 23,50
Forelle nach Drei Kannen Art <i>mit Äpfeln, Rosinen[©], Mandeln und Petersilienkartoffeln</i>	€ 14,50
Zanderfilet gebraten mit Krebsrahmsoße <i>und Bandnudeln</i>	€ 17,90

Schwaben- Tafel

ab zwei und mehr Personen – pro Person € 18,90

Schöpfen Sie, soviel Sie wollen.

*mit Schweinefiletmedaillons, Putenschnitzel, Schweinebraten,
Rostbratwürstel, Maultasche, Krautschupfnudeln Käsespätzle und
herzhafter Zwiebelsoße. ^(3, 8)*

Bayerische Schmankerln

Ofenfrische Brezen	€ 1,60
Ein Paar kesselfrische Münchner Weißwürste® <i>in der Löwenkopfterrine serviert, mit original Händlmaier's Weißwurstsenf und ofenfrischer Brezen</i>	€ 6,90
Sechs Nürnberger Rostbratwürstl® auf Sauerkraut <i>knackig mit Brot</i>	€ 8,50
Ofenfrischer Leberkäse mit Kartoffelsalat⁽⁴⁾⁽⁸⁾	€ 8,90
½ knusprig gegrillte Schweinshaxe auf Biersoße <ul style="list-style-type: none">• mit Brot• mit Semmelknödel	€ 9,90 € 12,50
Haxenpfanne <i>entbeintes Haxenfleisch mit Bratkartoffeln und Spiegelei, im Pfännle serviert</i>	€ 12,90
Bayerisch-Schwäbischer Schmankerlteller <i>mit 1/4 Schweinshaxe, 2 Nürnbergerle®, Maultasche Käsespätzle und Schmelzzwiebeln</i>	€ 14,50



Vegetarische Gerichte

Vegetarischer Vollwertteller <i>verschiedene Gemüsemedaillons mit wildem Reis, Marktgemüse und Kräutersoße</i>	€ 10,90
Veganer Teller <i>Gemüse-Leinsamen-Medaillon, Gemüse-Crêpe und Kichererbsen-Bällchen mit Blumenkohl, Broccoli, Schmelzzwiebeln, Reis und veganer Weißweinssoße</i>	€ 11,90
Ofenkartoffel mit Sauerrahm <i>und Salatbukett</i>	€ 9,90
Hausgemachte Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln - auch als Riesenportion	€ 9,90 € 11,50

Für die Kinder

Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites	€ 6,90
Portion Pommes frites mit Ketchup	€ 4,50
Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	€ 4,90
1 Paar Wienerle® mit Pommes frites	€ 6,90

Deftige Brotzeit

Ofenfrische Brezen	€ 1,60
Wurstsalat mit Brot	
• „Klassisch“ Lyoner in Streifen mit Zwiebeln u. Gurken ^(3,4,8)	€ 8,90
• „Schweizer“ mit Lyoner, Zwiebeln, Gurken und Käsestreifen ^(3,4,8)	€ 9,50
• „Schwäbisch“ mit Lyoner in Streifen, Schwarzwurst, mit Zwiebeln und Gurken ^(3,4,8)	€ 9,90
Obatzter – die bayerische Spezialität garniert mit feinen Hackzwiebeln und Brot ⁽¹⁾	€ 8,90
Schweinebraten kalt mit Brot in dünne Scheiben geschnitten mit Meerrettich-Schmand	€ 9,50
Drei Kannen Brotzeiteller mit Rauchschenken, Räucherwurst, kaltem Braten Meerrettich-Schmand, Obatzter und Kräuterkäse ^(1,3,5,8)	€ 9,90
Frisch aus dem Backofen: Speckfladen mit Speck, Zwiebeln, Sauerrahm und Käse	€ 9,90

Für den süßen Gaumen

Crème Brûlée	€ 4,50
Bayerischer Apfelstrudel mit Sahne	€ 4,20
• dazu Vanillesoße ⁽¹⁾	€ 4,50
• dazu Vanilleeis und Sahne	€ 5,70
Gefüllter Topfenpfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,00
Heiße Zwetschgen mit Mövenpick Walnusseiscreme und Sahne	€ 5,50
Heißes Früchtchen Zum Dahinschmelzen: Crème Vanilla flirtet mit heißen Früchten	€ 5,80
Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis Ihrer Wahl	€ 4,20
Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis Ihrer Wahl mit Sahne	€ 4,90
OhLala Frech: eine Kugel Crème Vanilla mit Roter Grütze im Weckglas	€ 3,90



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	€	4,50
Krüge	0,3 l	€	3,00
Humpen	0,5 l	€	3,90
Radlerkrüge	0,3 l	€	3,00
Radlerhumpen	0,5 l	€	3,90

Rarität – Original Drei Kannen Karaffe

Frisch aus dem Brauhaus, das einzigartige Drei Kannen Spezial

Historisch nachempfundene Karaffe	2,0 l	€	15,50
<i>ein Garant für tolle Stimmung am Tisch</i>	3,0 l	€	22,90

Fassbiere der Gold Ochsen Brauerei

Pils	0,3 l	€	3,00
Hefeweizen	0,5 l	€	3,90
Kellerbier dunkel	0,5 l	€	3,90
Radler dunkel	0,5 l	€	3,90

Flaschenbiere der Gold Ochsen Brauerei

Kristallweizen	0,5 l	€	3,90
Hefeweizen dunkel	0,5 l	€	3,90
Leichtes oder alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	€	3,90
Original alkoholfrei	0,33 l	€	3,00

Alkoholfreie Getränke

<i>Bluna Zitrone, - Orange, - Cola Mix ①②</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>afri-Cola ①②</i>	<i>0,4 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>afri-Cola ohne Zucker ①</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,40</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,40</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar, Rhabarbersaft, Maracujasaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Orangensaft-, Traubensaft-, Johannisbeernektar-, Rhabarbersaft-, Maracujasaftschorle</i>	<i>0,4 l</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Tafelwasser</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,20</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,20</i>
	<i>1,0 l</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Teinacher Gourmet Mineralwasser medium oder still</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,70</i>
	<i>0,75 l</i>	<i>€ 5,20</i>

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i> Ⓜ	<i>€ 2,70</i>
<i>Espresso</i> Ⓜ	<i>€ 2,30</i>
<i>Cappuccino</i> Ⓜ	<i>€ 3,50</i>
<i>Latte macchiato</i> Ⓜ	<i>€ 3,50</i>
<i>Espresso macchiato</i> Ⓜ	<i>€ 2,60</i>
<i>Milchkaffee</i> Ⓜ	<i>€ 3,50</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>€ 3,50</i>



Dallmayr

Offene Weißweine

Verrenberger Lindelberg Riesling trocken Württemberg	0,25 l	€ 5,20
<i>Das fruchtige Bouquet, das an Äpfel und reife Zitrusfrüchte erinnert, und eine rassige Säure verleihen diesem Riesling einen unverkennbar leichten Charakter.</i>	0,5 l	€ 10,00
Ihringer Vulkanfelsen, Müller Thurgau trocken, Ihringen, Baden	0,25 l	€ 5,20
<i>Erfrischend mit vollmundigen Aromen von Äpfeln, Ananas und einem Hauch Muskat in einem kräftigen Körper</i>	0,5 l	€ 10,00
Aufricht's Seehas Cuvée, trocken Meersburg, Baden	0,25 l	€ 6,70
<i>Eine Komposition aus Rivaner und weißen Pinot-Trauben. Jung, trocken und frisch</i>	0,5 l	€ 13,00
Aufrichts Speisemeister weiss, trocken Meersburg- Baden, ein frisches Weißweincuvée	0,25 l	€ 6,70
<i>aus Sauvignon Blanc und Gutedel, der "petit" Sauvignon</i>	0,5 l	€ 13,00
Heuriger Grüner Veltliner Österreich	0,25 l	€ 5,20
<i>Ein frischer und spritziger „Heuriger“ mit leicht würzigen Noten und sortentypische Aromen von Zitrusfrüchten</i>	0,5 l	€ 10,00
Drei-Kannen-Hauswein Pfälzer Landwein, halbtrocken	0,25 l	€ 4,50
	0,5 l	€ 9,00

Offene Roséweine

Portugieser Weißherbst Rheinhessen, lieblich,	0,25 l	€ 4,80
<i>aus hellgekeltertem Most der Portugieser Rotweintraube bereitet</i>	0,5 l	€ 9,50
Aufricht's Seegucker Rotling, trocken Meersburg, Baden	0,25 l	€ 6,70
<i>Duft nach Frühlingslieder und edlem Muskat, die Trauben stammen aus der bevorzugten Lage mit Seeblick</i>	0,5 l	€ 13,00

Offene Rotweine

Verrenberger Lindlberg, Trollinger trocken	0,25 l	€ 5,20
Württemberg	0,5 l	€ 10,00
<i>Im Aroma erinnert dieser fruchtige Trollinger an rote Beeren und leichte Noten von Bittermandel.</i>		
Ihringer Vulkanfelsen Spätburgunder	0,25 l	€ 5,20
trocken, Kaiserstuhl – Deutschland	0,5 l	€ 10,00
<i>Intensive Aromen reifer roter Beeren ergänzen sich harmonisch mit süßlichen Tanninen.</i>		
Aufrichts Speisemeister Cuvée noir, trocken	0,25 l	€ 6,70
Holzfassgelagert, Meersburg, Baden	0,5 l	€ 13,00
<i>Rotweincuvée aus Pinot Noir, Dornfelder und Cabernet-Mitos Dezente Bordeaux- Stilstik</i>		
Blauer Zweigelt	0,25 l	€ 5,20
Österreich	0,5 l	€ 10,00
<i>Kraftvolle Aromen von Süßkirschen verbinden sich harmonisch mit seinen würzigen zartherben Nuancen</i>		
Linea 071 Merlot	0,25 l	€ 5,20
Italien	0,5 l	€ 10,00
<i>Ein Merlot im typischen Stil von Bella Italia, fruchtig, würzig</i>		
Drei-Kannen-Hauswein	0,25 l	€ 4,50
Dornfelder, halbtrocken	0,5 l	€ 9,00

Schnäpse

Obstler	2 cl	€ 2,80
Williams	2 cl	€ 2,80
Ramazotti	2 cl	€ 3,10
Jägermeister	2 cl	€ 3,10
Fernet Branca	2 cl	€ 2,80
Nonino Grappa Chardonnay	2 cl	€ 3,50
Remy Martin, Cognac	2 cl	€ 3,50
Wodka	2 cl	€ 2,80
Baileys Irish Cream	2 cl	€ 2,50

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 mit Phosphat.

In unseren Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld enthalten.