



## ***Suppen und Vorspeisen***

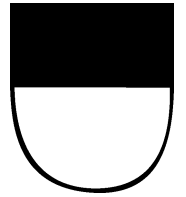
<b><i>Flädlessuppe</i></b> mit frischen Kräutern <sup>(4)</sup>	<b>€ 5,10</b>
<b><i>Maultaschensuppe</i></b> mit Gemüsestreifen <sup>(4)</sup>	<b>€ 5,10</b>
<b><i>Leberspätzlesuppe</i></b> verfeinert mit frischen Kräutern <sup>(4)</sup>	<b>€ 5,10</b>
<b><i>Drei Kannen Biersuppe</i></b> mit Knoblauchcroutons	<b>€ 5,10</b>
<b><i>Räucherlachs an Reiberdatschi</i></b> mit Meerrettichschmand	<b>€ 11,90</b>

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

<b><i>Kleiner gemischter Salatteller</i></b>	<b>€ 5,30</b>
<b><i>Schwäbischer Kartoffelsalat</i></b> hausgemacht	<b>€ 4,90</b>
<b><i>Salatplatte „Putenbrust“</i></b> Salatvariation mit zarten Putenbruststreifen vom Grill	<b>€ 12,60</b>
<b><i>Salatplatte „Bodensee“</i></b> mit Schinkenstreifen, herzhaftem Bergkäse <sup>(3)</sup> Räucherlachs und Ei	<b>€ 12,60</b>
<b><i>Großmutter's Salatplatte</i></b> mit gebratenen Maultaschen	<b>€ 11,90</b>
<b><i>Münchner Salat</i></b> großer Salatteller mit warmem Schweinshaxenfleisch	<b>€ 12,60</b>

**Typisch schwäbisch,  
von der Großmutter überliefert**

<b>Krautschupfnudeln</b> mit Speckwürfeln <sup>(3)</sup> auch als Riesenportion	€ 10,90 € 12,90
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Schmelzzwiebeln auch als Riesenportion	€ 9,90 € 11,90
<b>Maultaschen</b> , ganz nach Ihrem Geschmack <ul style="list-style-type: none"><li>• geschmelzt mit Speck und Schmelzzwiebeln</li><li>• geröstet mit Ei</li></ul>	€ 10,90
<b>Saure Nierle in Trollingersöfle</b> mit Kartoffelrösti	€ 11,50
<b>Saure Kutteln in Rotweinsöfle</b> mit Bratkartoffeln	€ 11,50
<b>Saure Linsen mit Rauchfleisch<sup>(8)</sup></b> oder Saitenwürstel <sup>(3,8)</sup> , dazu hausgemachte Spätzle	€ 11,90
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> in Biersöfle mit hausgemachten Spätzle und kleinem gemischtem Salat	€ 13,90
<b>Hackbraten mit Rahmsöfle und Kartoffelpüree</b>	€ 10,50





## **Brauhauspezialitäten**

<b>Bierkutscher Rösti, eine heiß geliebte Spezialität</b> Kartoffelrösti mit Schinken <sup>(s)</sup> und Käse überbacken <sup>(s)</sup> und obenauf ein Spiegelei	<b>€ 10,50</b>
<b>Schnitzel Wiener Art, vom Schweinerücken</b> dazu Pommes frites	<b>€ 14,50</b>
<b>Riesenschnitzel Wiener Art</b> mit Käsespätzle und Schmelzzwiebeln	<b>€ 17,90</b>
<b>Paniertes Putenschnitzel</b> mit Pommes frites	<b>€ 15,50</b>
<b>Cordon bleu „Südtirol“</b> gefüllt mit geräuchertem Schinken & Bergkäse, dazu Pommes frites	<b>€ 15,90</b>
<b>Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree,</b> Apfelscheiben und hausgemachten Schmelzzwiebeln	<b>€ 15,90</b>
<b>Drei Kannen Schnitzel</b> Putenschnitzel mit Maultasche und Käsespätzle	<b>€ 15,90</b>
<b>Drei Kannen Filetteller</b> Schweinefiletmedaillons mit Rahmsoße, hausgemachten Käsespätzle und dazu Schmelzzwiebel	<b>€ 17,90</b>
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 250 g)</b> mit hausgemachten Krautspätzle	<b>€ 24,50</b>
<b>Rumpsteak (ca. 250 g)</b> dazu Ofenkartoffel, Sauerrahm und Kräuterbutter	<b>€ 24,50</b>
<b>Forelle nach Drei Kannen Art</b> mit Äpfeln, Rosinen <sup>(s)</sup> , Mandeln und Petersilienkartoffeln	<b>€ 15,90</b>
<b>Zanderfilet gebraten mit Krebsrahmsoße</b> und Bandnudeln	<b>€ 18,90</b>

## **Schwaben- Tafel**

**ab zwei und mehr Personen – pro Person € 20,90**  
**Schöpfen Sie, soviel Sie wollen.**

mit Schweinefiletmedaillons, Putenschnitzel, Schweinebraten,  
Rostbratwürstel, Maultasche, Krautschupfnudeln Käsespätzle und  
herzhafter Zwiebelsoße. <sup>(s, s)</sup>

## **Bayerische Schmankerln**

<b>Ofenfrische Brezen</b>	€ 1,90
<b>Ein Paar kesselfrische Münchner Weißwürste®</b> in der Löwenkopfterrine serviert, mit original Händlmaier's Weißwurstsenf und ofenfrischer Brezen	€ 7,50
<b>Sechs Nürnberger Rostbratwürstl® auf Sauerkraut</b> knackig mit Brot	€ 8,90
<b>Ofenfrischer Leberkäse mit Kartoffelsalat<sup>(4)(8)</sup></b>	€ 9,90
<b>½ knusprig gegrillte Schweinshaxe auf Biersoße</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• mit Brot</li><li>• mit Semmelknödel</li></ul>	€ 10,90 € 13,50
<b>Haxenpfanne</b> entbeintes Haxenfleisch mit Bratkartoffeln und Spiegelei, im Pfännle serviert	€ 13,90
<b>Bayerisch-Schwäbischer Schmankerlteller</b> mit 1/4 Schweinshaxe, 2 Nürnbergerle®, Maultasche Käsespätzle und Schmelzzwiebeln	€ 15,50



## **Vegetarische Gerichte**

<b>Vegetarischer Vollwertteller</b> verschiedene Gemüsemedaillons mit wildem Reis, Marktgemüse und Kräutersoße	€ 11,90
<b>Veganer Teller</b> Gemüse-Leinsamen-Medaillon, Gemüse-Crêpe und Kichererbsen-Bällchen mit Blumenkohl, Broccoli, Schmelzzwiebeln, Reis und veganer Weißweinssoße	€ 12,90
<b>Ofenkartoffel mit Sauerrahm</b> und Salatbukett	€ 10,90
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Schmelzzwiebeln - auch als Riesenportion	€ 9,90 € 11,90

## **Für die Kinder**

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

## **Deftige Brotzeit**

<b>Ofenfrische Brezen</b>	€ 1,90
<b>Wurstsalat mit Brot</b>	
• „Klassisch“ Lyoner in Streifen mit Zwiebeln u. Gurken <small>(3,4,8)</small>	€ 9,90
• „Schweizer“ mit Lyoner, Zwiebeln, Gurken und Käsestreifen <small>(3,4,8)</small>	€ 10,50
• „Schwäbisch“ mit Lyoner in Streifen, Schwarzwurst, mit Zwiebeln und Gurken <small>(3,4,8)</small>	€ 10,90
<b>Obatzter – die bayerische Spezialität</b> garniert mit feinen Hackzwiebeln und Brot <small>(1)</small>	€ 9,50
<b>Schweinebraten kalt</b> mit Brot in dünne Scheiben geschnitten mit Meerrettich-Schmand	€ 9,90
<b>Drei Kannen Brotzeiteller</b> mit Rauchschinken, Räucherwurst, kaltem Braten Meerrettich-Schmand, Obatzter und Kräuterkäse <small>(1,3,5,8)</small>	€ 11,90
<b>Frisch aus dem Backofen:</b> <b>Speckfladen</b> mit Speck, Zwiebeln, Sauerrahm und Käse	€ 10,90

## **Für den süßen Gaumen**

<b>Crème Brûlée</b>	€ 4,90
<b>Bayerischer Apfelstrudel mit Sahne</b>	€ 4,50
• dazu Vanillesoße <small>(1)</small>	€ 4,80
• dazu Vanilleeis und Sahne	€ 6,10
<b>Gefüllter Topfenpfannkuchen</b> mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,40
<b>Heiße Zwetschgen mit Mövenpick Walnusseiscreme</b> und Sahne	€ 5,90
<b>Heißes Fruchtchen</b> Zum Dahinschmelzen: Crème Vanilla flirtet mit heißen Früchten	€ 5,80
<b>Gemischtes Eis</b> 3 Kugeln Eis Ihrer Wahl	€ 4,20
<b>Gemischtes Eis</b> 3 Kugeln Eis Ihrer Wahl mit Sahne	€ 4,90
<b>OhLala Frech:</b> 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.

<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>3,20</b>
<b>Humpen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,10</b>
<b>Radlerkrüge</b>	<b>0,3 l</b>	<b>€</b>	<b>3,20</b>
<b>Radlerhumpen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,10</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>16,40</b>
<i>ein Garant für tolle Stimmung am Tisch</i>	<b>3,0 l</b>	<b>€</b>	<b>24,60</b>

## Fassbiere der Gold Ochsen Brauerei

<b>Hefeweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,10</b>
<b>Kellerbier dunkel</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,10</b>
<b>Radler dunkel</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,10</b>

## Flaschenbiere der Gold Ochsen Brauerei

<b>Kristallweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,10</b>
<b>Hefeweizen dunkel</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,10</b>
<b>Leichtes oder alkoholfreies Hefeweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,10</b>
<b>Original alkoholfrei</b>	<b>0,33 l</b>	<b>€</b>	<b>3,20</b>
<b>Pils</b>	<b>0,33 l</b>	<b>€</b>	<b>3,20</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>€ 3,80</b>
<b>afri-Cola ohne Zucker ①</b>	<b>0,33 l</b>	<b>€ 3,30</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,70</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>€ 4,30</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,60</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar, Rhabarbernektar, Maracujanektar</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,90</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>€ 2,20</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,20</b>
	<b>1,0 l</b>	<b>€ 5,80</b>
<b>Teinacher Gourmet Mineralwasser medium oder still</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 3,00</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>€ 5,50</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>€ 3,80</b>
<b>Espresso macchiato ②</b>		<b>€ 2,70</b>
<b>Milchkaffee ②</b>		<b>€ 3,70</b>
<b>Glas Tee</b>		<b>€ 2,50</b>
<b>Heiße Schokolade</b>		<b>€ 3,80</b>

## Offene Weißweine

<b>Verrenberger Lindelberg Riesling trocken</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 5,40</b>
Württemberg	0,5 l	€ 10,80
<i>Das fruchtige Bouquet, das an Äpfel und reife Zitrusfrüchte erinnert, und eine rassige Säure verleihen diesem Riesling einen unverkennbar leichten Charakter. ©</i>		
<b>Ihringer Vulkanfelsen, Müller Thurgau trocken, Ihringen, Baden</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 5,40</b>
	0,5 l	€ 10,80
<i>Erfrischend mit vollmundigen Aromen von Äpfeln, Ananas und einem Hauch Muskat in einem kräftigen Körper ©</i>		
<b>Aufricht's Seehas Cuvée, trocken</b>	<b>0,25 l</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>Aufrichts Speisemeister weiss, trocken</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 6,90</b>
Meersburg- Baden, ein frisches Weißweincuvée	0,5 l	€ 13,80
<i>aus Sauvignon Blanc und Gutedel, der "petit" Sauvignon ©</i>		
<b>Heuriger Grüner Veltliner</b>	<b>0,25 l</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>€ 4,70</b>
Pfälzer Landwein, halbtrocken ©	0,5 l	€ 9,40

## Offene Roséweine

<b>Portugieser Weißherbst</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 5,00</b>
Rheinhessen, lieblich,	0,5 l	€ 10,00
<i>aus hellgekeltertem Most der Portugieser Rotweintraupe bereitet ©</i>		
<b>Aufricht's Seegucker Rotling, trocken</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 6,90</b>
Meersburg, Baden	0,5 l	€ 13,80
<i>Duft nach Frühlingslieder und edlem Muskat, die Trauben stammen aus der bevorzugten Lage mit Seeblick ©</i>		



## Offene Rotweine

<b>Verrenberger Lindlberg, Trollinger trocken</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 5,40</b>
Württemberg	0,5 l	€ 10,80
<i>Im Aroma erinnert dieser fruchtige Trollinger an rote Beeren und leichte Noten von Bittermandel. ©</i>		
<b>Ihringer Vulkanfelsen Spätburgunder trocken, Kaiserstuhl – Deutschland</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 5,40</b>
	0,5 l	€ 10,80
<i>Intensive Aromen reifer roter Beeren ergänzen sich harmonisch mit süßlichen Tanninen. ©</i>		
<b>Aufrichts Speisemeister Cuvée noir, trocken</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 6,90</b>
Holzfassgelagert, Meersburg, Baden	0,5 l	€ 13,80
<i>Rotweincuvée aus Pinot Noir, Dornfelder und Cabernet-Mitos. Dezente Bordeaux- Stilik ©</i>		
<b>Blauer Zweigelt</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 5,40</b>
Österreich	0,5 l	€ 10,80
<i>Kraftvolle Aromen von Süßkirschen verbinden sich harmonisch mit seinen würzigen zartherben Nuancen ©</i>		
<b>Linea 071 Merlot</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 5,40</b>
Italien	0,5 l	€ 10,80
<i>Ein Merlot im typischen Stil von Bella Italia, fruchtig, würzig ©</i>		
<b>Drei-Kannen-Hauswein</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 4,70</b>
Dornfelder, halbtrocken ©	0,5 l	€ 9,40

## Schnäpse

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

## ***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>