



APERITIF

Prosecco Frizzante Alzaia Venezia IGT _____ 0,1 l | € 4,10
FRUCHTIG, TROCKEN

Prosecco Frizzante Alzaia Venezia IGT _____ 0,1 l | € 4,20
MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP

Sprizz _____ 0,25 l | € 7,90
BITTERSÜß UND SPRITZIG

Hugo _____ 0,25 l | € 7,90

Fürst von Metternich _____ 0,75 l | € 35,00
RIESLINGSEKT - FRUCHTIG, TROCKEN



SUPPEN UND VORSPEISEN

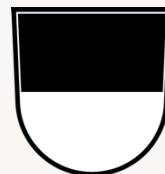
Tomatensuppe	€ 4,90
Flädlesuppe VERFEINERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN	€ 6,50
Maultaschensuppe MIT GEMÜSESTREIFEN	€ 6,80
Leberspätzlesuppe VERFEINERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN	€ 6,80
Räucherlachs an Reiberdatschi MIT MEERRETTICHSCHMAND	€ 19,30

KNACKIGE SALATE FRISCH VOM MARKT

Bunter gemischter Salatteller	€ 7,50
Schwäbischer Kartoffelsalat HAUSGEMACHT	€ 7,50
Salatplatte "Putenbrust" SALATVARIATION MIT ZARTEN PUTENBRUSTSTREIFEN VOM GRILL	€ 18,90
Großmutter's Salatplatte MIT GEBRATENEN MAULTASCHEN	€ 18,30
Münchner Salat GROßER SALATTeller MIT WARMEM SCHWEINSHAXENFLEISCH	€ 18,30



TYPISCH SCHWÄBISCH **VON DER GROSSMUTTER ÜBERLIEFERT**



Krautschupfnudeln

MIT SPECKWÜRFELN⁽³⁾

€ 15,50

AUCH ALS RIESENPORTION

€ 18,90

Hausgemachte Kässpätzle

MIT SCHMELZZWIEBELN UND BLATTSALAT

€ 16,90

AUCH ALS RIESENPORTION

€ 20,90

Maultaschen

GESCHMELZT MIT SPECK UND SCHMELZZWIEBELN ODER GERÖSTET MIT EI
- DAZU HAUSGEMACHER KARTOFFELSALAT

€ 17,90

Saure Nierle in Trollingersöble

MIT KARTOFFELRÖSTI

€ 18,50

Saure Kutteln in Rotweinsöble⁽⁶⁾

MIT BRATKARTOFFELN

€ 18,50

Saure Linsen mit Rauchfleisch⁽⁸⁾

oder Saitenwürstel^(3,8)

DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

€ 18,50

Ofenfrischer Schweinebraten

IN BIERSOÖBE MIT HAUSGEMachten SPÄTZLE UND KLEINEM GEMISCHTEM SALAT

€ 21,90

Fleischküchle

MIT RAHMSOÖBE UND HAUSGEMACHEM KARTOFFELPÜREE

€ 16,90



BRAUHAUSSPEZIALITÄTEN

Bierkutscher Rösti, eine heiß geliebte Spezialität € 14,90
KARTOFFELRÖSTI MIT SCHINKEN⁽⁶⁾ UND KÄSE ÜBERBACKEN⁽³⁾ UND OBENAUF EIN SPIEGELEI

Schnitzel Wiener Art, vom Schweinerücken € 19,90
DAZU POMMES FRITES

Riesenschnitzel Wiener Art € 24,50
MIT KÄSSPÄTZLE UND SCHMELZZWIEBELN

Paniertes Putenschnitzel € 20,90
MIT POMMES FRITES

Cordon bleu "Südtirol" € 22,90
GEFÜLLT MIT PARMASCHINKEN & BERGKÄSE - DAZU POMMES FRITES

Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree € 21,70
APFELSCHNITZELN UND HAUSGEMachten SCHMELZZWIEBELN

Drei Kannen Schnitzel € 22,90
PUTENSCHNITZEL MIT MAULTASCHE UND HAUSGEMachten KÄSSPÄTZLE
- DAZU SCHMELZZWIEBELN

Drei Kannen Filetteller € 25,90
SCHWEINEFILET AM STÜCK GEBRATEN MIT RAHM- UND KÄSESOÜSE, HAUSGEMachten KÄSSPÄTZLE
- DAZU SCHMELZZWIEBELN

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 250 g) € 30,90
MIT HAUSGEMachten KRAUTSPÄTZLE MIT SPECK

Rumpsteak (ca. 250 g) € 30,90
DAZU OFENKARTOFFEL, SAUER-RAHM UND KRÄUTERBUTTER

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

Zanderfilet gebraten mit Krebsrahmsoße € 24,90
UND BANDNUDELN

SCHWABEN- TAFEL

ab zwei und mehr Personen pro Person € 29,90
SCHÖPFEN SIE, SOVIEL SIE WOLLEN.

MIT SCHWEINEFILET-MEDAILLONS, PUTENSCHNITZEL, SCHWEINEBRATEN, ROSTBRATWÜRSTEL,
MAULTASCHEN, KRAUTSCHUPFNUDELN KÄSESPÄTZLE UND HERZHAFTER ZWIEBELSOÜSE.^(3,8)

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



BAYERISCHE SCHMANKERLN

Ein Paar kesselfrische Münchner Weißwürste⁽⁸⁾ € 9,90

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

Sechs Nürnberger Rostbratwürstl⁽⁸⁾ auf Sauerkraut € 11,70

KNACKIG MIT BROT

Ofenfrischer Leberkäse mit Kartoffelsalat^(4,8) € 11,70

½ knusprig gegrillte Schweinshaxe auf Biersoße

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

Haxenpfanne € 18,50

ENTBEINTES HAXENFLEISCH MIT BRATKARTOFFELN UND SPIEGELEI, IM PFÄNNLE SERVIERT

Bayerisch-Schwäbischer Schmankerlteller € 20,90

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

VEGETARISCHE GERICHTE

Tagliatelle mit Tomatensoße und Parmesan € 10,50

Semmelknödel in Champignonsoße € 11,90

Vegane Gemüse-Schupfnudel-Pfanne € 15,90

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salatbouquet € 13,40

Hausgemachte Kässpätzle

- MIT SCHMELZZWIEBELN UND BLATTSALAT € 16,90
- MIT SCHMELZZWIEBELN UND BLATTSALAT - RIESENPORTION € 20,90

Vegetarischer Brauerfladen € 14,60

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



FÜR DIE KINDER



Tagliatelle mit Tomatensoße und Parmesan € 6,90
(KINDERPORTION)

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 € 11,50
IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN MIT MEERRETTICH-SCHMAND - DAZU BROT

Drei Kannen Brotzeitteller € 17,50
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



UNSERE BIER SPEZIALITÄT

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
Krüge	0,3 l	€	3,60
Humpen	0,5 l	€	4,90
Radlerkrüge	0,3 l	€	3,60
Radlerhumpen	0,5 l	€	4,90

RARITÄT ORIGINAL DREI KANNEN KARAFFE

Frisch aus dem Brauhaus, das einzigartige Drei Kannen Spezial

Historisch nachempfundene Karaffe	2,0 l	€	19,50
EIN GARANT FÜR TOLLE STIMMUNG AM TISCH AUCH ZUM MITNEHMEN (PFAND 25 €)	3,0 l	€	28,90



FASSBIERE 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
Hefeweizen dunkel	0,5 l	€	4,90
Leichtes oder alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	€	4,90
Original alkoholfrei	0,33 l	€	3,60
Pils	0,33 l	€	3,60



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bluna Zitrone, - Orange, - Cola Mix ^(1,2)	afri-Cola ^(1,2)	0,2 l	€	2,90
		0,4 l	€	4,30
afri-Cola ohne Zucker ⁽¹⁾		0,33 l	€	3,90
Schweppes Bitter Lemon ^(3,9)		0,2 l	€	3,60
Almdudler		0,35 l	€	4,20
Apfelsaft		0,2 l	€	3,10
		0,4 l	€	4,70
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	€	3,00
		0,4 l	€	4,60
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	€	3,50
MEDIUM ODER STILL		0,75 l	€	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	€ 2,60
Heiße Schokolade	€ 4,00



OFFENE WEIßWEINE

Riesling 0,25 l € 6,10

Qualitätswein, Spätlese, halbtrocken, Weingut Jürgen Büchner, Pfalz 0,5 l € 11,60

SELEKTIONIERTER TRAUBEN AUS FILETLAGEN.

HERRLICH INTENSIV, SEHR FRUCHTBETONT, AN ZITRUSFRÜCHTE, APRIKOSEN, KNACKIGE ÄPFEL ERINNERND.⁽⁶⁾

Grauburgunder 0,25 l € 6,20

Qualitätswein, trocken, Weingut Stefan Rinklin, Kaiserstuhl, Baden 0,5 l € 12,10

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 RESTSÜßHEIT MACHT DEN WEIN SEHR SÜFFIG UND ANGENEHM ZU TRINKEN.⁽⁶⁾

Chardonnay 0,25 l € 6,10

Qualitätswein, Spätlese, halbtrocken, Weingut Jürgen Büchner, Pfalz 0,5 l € 11,60

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

OFFENE ROSÉWEINE

Portugieser Weißherbst 0,25 l € 5,70

Qualitätswein, lieblich, 0,5 l € 11,00

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⁾



OFFENE ROTWEINE

Haberschlachter Heuchelberg _____ 0,25 l € 6,10

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

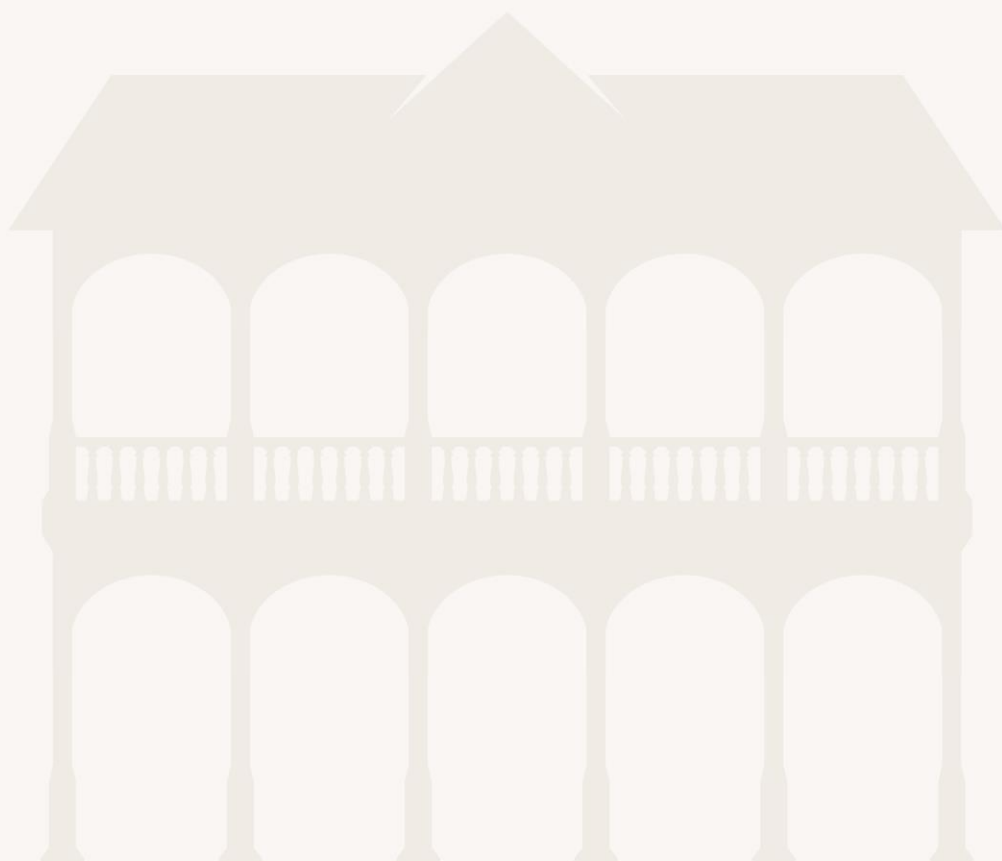
IGP, trocken, Apulien 0,5 l € 12,00

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

Merlot _____ 0,25 l € 6,20

IGP, trocken Linea 071, Venetien 0,5 l € 11,80

EIN MERLOT IM TYPISCHEN STIL VON BELLA ITALIA, FRUCHTIG, WÜRZIG. BROMBEERE, JOHANNISBEERE, KIRSCHKE, PFLAUME UND EIN HAUCH KAFFEE – NÜSSE, OLIVEN, ZEDERNHOLZ UND TRÜFFEL – ZARTE RÖSTAROMEN, VANILLE UND VEILCHEN – EINE UNBESCHREIBLICHE VIELFALT.⁽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 SÜßLICHEN ANKLÄNGEN VON VANILLE UND HONIG.⁽⁶⁾

Lugana „Vigne Alte“ 0.75 l € 26,90

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 € 26,90

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 € 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 BERÜHMTE 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⁾



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.

WÜNSCH DIR WAS ...



Crème Brûlée

€ 7,00



*Gefüllte
Topfenpfannkuchen
mit einer Kugel
Vanilleeiscrème & Sahne*

€ 8,10



*Walnusseiscreme
mit heißen
Zwetschgen & Sahne*

€ 8,80



*Quarkstrudel mit einer
Kugel Vanilleeiscrème*

€ 8,50



Apfelstrudel mit Sahne

€ 8,20

*Apfelstrudel mit Sahne
und Vanillesoße*

€ 8,80

*Apfelstrudel mit Sahne
und einer Kugel Vanilleeiscrème*

€ 10,10



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





Heißes Fruchttchen
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.