



# 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

**Flädlesuppe** € 6,50  
VERFEINERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN

**Maultaschensuppe** € 6,80  
MIT GEMÜSESTREIFEN

**Leberspätzlesuppe** € 6,80  
VERFEINERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN

## KNACKIGE SALATE FRISCH VOM MARKT

**Bunter gemischter Salatteller** € 7,50

**Schwäbischer Kartoffelsalat** € 7,50  
HAUSGEMACHT

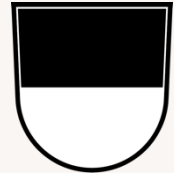
**Salatplatte "Putenbrust"** € 18,90  
SALATVARIATION MIT ZARTEN PUTENBRUSTSTREIFEN VOM GRILL

**Großmutter's Salatplatte** € 18,30  
MIT GEBRATENEN MAULTASCHEN

**Münchner Salat** € 18,30  
GROßER SALATTELLER MIT WARMEM SCHWEINSHAXENFLEISCH



## TYPISCH SCHWÄBISCH VON DER GROßMUTTER ÜBERLIEFERT



**Krautschupfnudeln** € 15,50  
MIT SPECKWÜRFELN<sup>(3)</sup>

AUCH ALS RIESENPORTION € 18,90

**Hausgemachte Kässpätzle** € 16,90  
MIT SCHMELZZWIEBELN UND BLATTSALAT

AUCH ALS RIESENPORTION € 20,90

**Maultaschen** € 17,90  
GESCHMELZT MIT SPECK UND SCHMELZZWIEBELN ODER GERÖSTET MIT EI  
- DAZU HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT

**Saure Nierle in Trollingersöble** € 18,50  
MIT KARTOFFELRÖSTI

**Saure Linsen mit Rauchfleisch<sup>(8)</sup>** € 18,50  
**oder Saitenwürstel<sup>(3,8)</sup>**  
DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

**Ofenfrischer Schweinebraten** € 21,90  
IN BIERSOßE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE UND KLEINEM GEMISCHTEM SALAT



## BRAUHAUSSPEZIALITÄTEN

- Bierkutscher Rösti, eine heiß geliebte Spezialität** € 14,90  
KARTOFFELRÖSTI MIT SCHINKEN<sup>(6)</sup> UND KÄSE ÜBERBACKEN<sup>(3)</sup> 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 CHAMPIGNON-RAHM- SOÛSE, FÄCHERKARTOFFELN  
UND GESCHMORTEN KAROTTEN, GARNIERT MIT CREME AUS ERBSEN
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten** (ca. 250 g) € 30,90  
MIT HAUSGEMACHTEN KRAUTSPÄTZLE MIT SPECK
- Alaska-Seelachsfilet** € 18,90  
MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT

## SCHWABEN- TAFEL

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

MIT SCHWEINEFILETMEDAILLONS, PUTENSCHNITZEL, SCHWEINEBRATEN, ROSTBRATWÜRSTEL,  
MAULTASCHEN, KRAUTSCHUPFNUDELN KÄSESPÄTZLE UND HERZHAFTER ZWIEBELSOÛSE.<sup>(3,8)</sup>

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



## BAYERISCHE SCHMANKERLN

**Ein Paar kesselfrische Münchner Weißwürste<sup>(B)</sup>** € 9,90  
 IN DER LÖWENKOPFTERRINE SERVIERT, MIT ORIGINAL HÄNDLMAIER'S WEIßWURSTSENF  
 UND OFENFRISCHER BREZEL

**Sechs Nürnberger Rostbratwürstl<sup>(B)</sup> auf Sauerkraut** € 11,70  
 KNACKIG MIT BROT

**Ofenfrischer Leberkäse mit Kartoffelsalat<sup>(4.B)</sup>** € 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<sup>(B)</sup>, MAULTASCHE, KÄSSPÄTZLE UND SCHMELZZWIEBELN

## VEGETARISCHE GERICHTE

**Tagliatelle mit Tomatensoße und Parmesan** € 10,50

**Semmelknödel in Champignonsoße** € 11,90

**Vegane Gemüse-Schupfnudel-Pfanne** € 15,90

**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<sup>(8)</sup> 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<sup>(1)</sup> - 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<sup>(1,3,5,8)</sup> - DAZU BROT

## BRAUHAUSFLADEN

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

**Speckfladen** € 14,60  
MIT SAUERRAHM, KÄSE, SPECK<sup>(3)</sup> 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.

<b>Mini-Drei Kannen Spezial</b> MIT EXKLUSIVEM GLAS ZUM MITNEHMEN	0,1   €	4,90
<b>Krüge</b>	0,3   €	3,60
<b>Humpen</b>	0,5   €	4,90
<b>Radlerkrüge</b>	0,3   €	3,60
<b>Radlerhumpen</b>	0,5   €	4,90

## RARITÄT

### ORIGINAL DREI KANNEN KARAFFE

Frisch aus dem Brauhaus, das einzigartige Drei Kannen Spezial

<b>Historisch nachempfundene Karaffe</b>	2,0   €	19,50
EIN GARANT FÜR TOLLE STIMMUNG AM TISCH AUCH ZUM MITNEHMEN (PFAND 25 €)	3,0   €	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





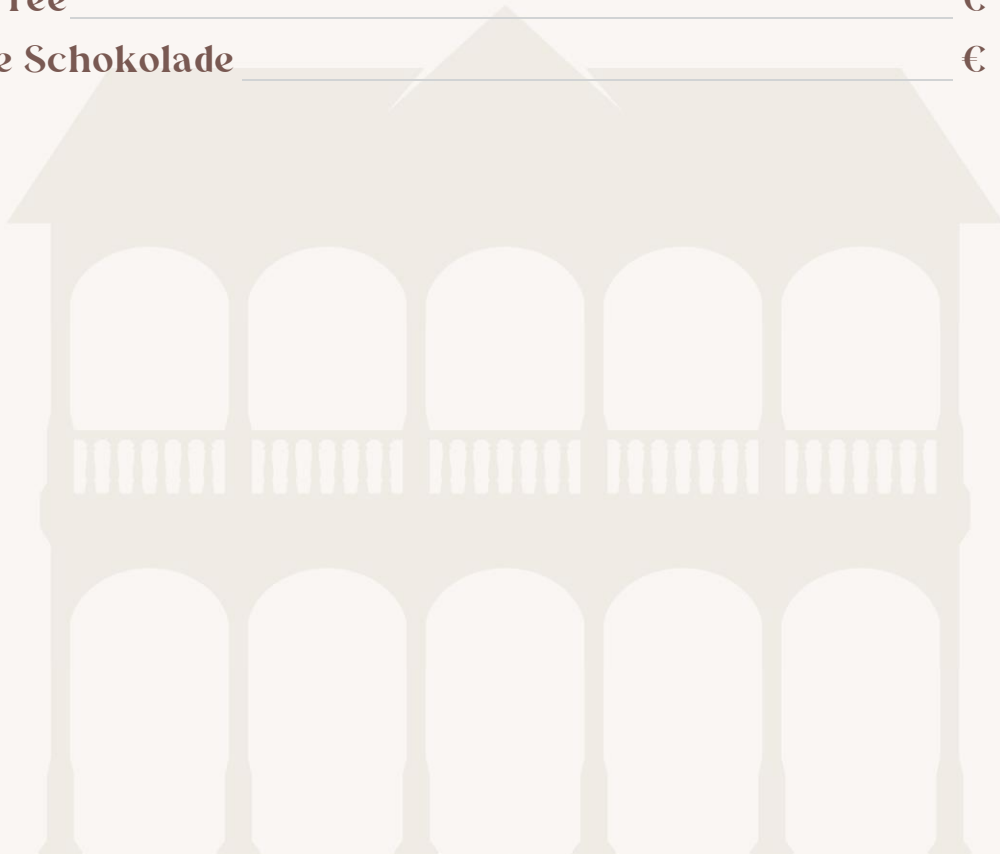
## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bluna Zitrone, - Orange, - Cola Mix <sup>(1,2)</sup> afri-Cola <sup>(1,2)</sup>	0,2 l	€	2,90
	0,4 l	€	4,30
afri-Cola ohne Zucker <sup>(1)</sup>	0,33 l	€	3,90
Schweppes Bitter Lemon <sup>(3,9)</sup>	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, Rhabarbernektar, Maracujanektar	0,2 l	€	3,20
	0,4 l	€	5,00
<b>Spritzer:</b> 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 <sup>(2)</sup>	€ 3,20
Espresso <sup>(2)</sup>	€ 2,60
Espresso doppio <sup>(2)</sup>	€ 3,70
Cappuccino <sup>(2)</sup>	€ 4,30
Latte macchiato <sup>(2)</sup>	€ 4,30
Espresso macchiato <sup>(2)</sup>	€ 2,80
Milchkaffee <sup>(2)</sup>	€ 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.<sup>(6)</sup>

**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.<sup>(6)</sup>

**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.<sup>(6)</sup>

**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.<sup>(6)</sup>

## 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.<sup>(6)</sup>

**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.<sup>(6)</sup>



## 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.<sup>(6)</sup>

**Primitivo Sol Mio Negroamaro** \_\_\_\_\_ 0,25 l € 6,30

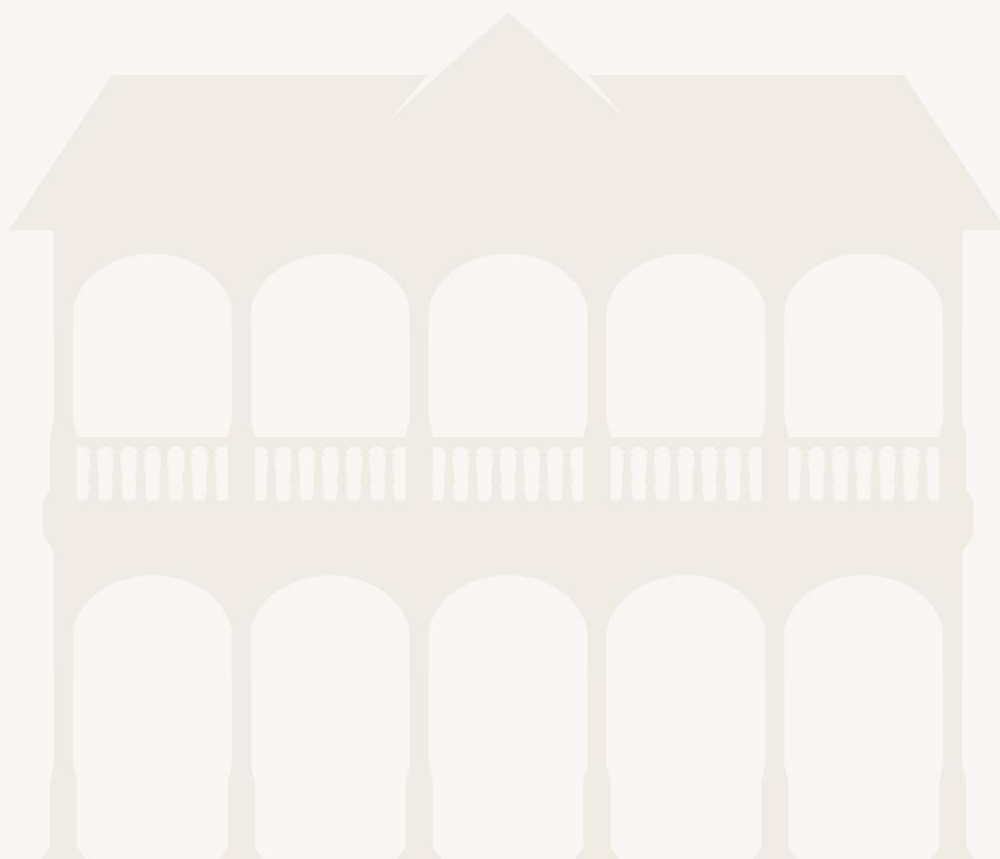
IGP, trocken, Apulien 0,5 l € 12,00

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

**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.<sup>(6)</sup>





## 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 SÜBLICHEN ANKLÄNGEN VON VANILLE UND HONIG.<sup>(6)</sup>

**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.<sup>(6)</sup>

## 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.<sup>(6)</sup>

**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.<sup>(6)</sup>



## SGHINÄPSE

<b>Obstler</b>	2 cl € 3,40	4 cl € 6,20
<b>Williams</b>	2 cl € 3,70	4 cl € 6,70
<b>Waldhimbeergeist</b>	2 cl € 3,70	4 cl € 6,70
<b>Haselnusschnaps</b>	2 cl € 3,70	4 cl € 6,70
<b>Ramazzotti</b>	2 cl € 3,80	4 cl € 6,80
<b>Jägermeister</b>	2 cl € 3,80	4 cl € 6,80
<b>Fernet Branca</b>	2 cl € 3,40	4 cl € 6,20
<b>Nonino Grappa Chardonnay</b>	2 cl € 4,40	4 cl € 8,20
<b>Remy Martin, Cognac</b>	2 cl € 4,40	4 cl € 8,20
<b>Absolut Vodka</b>	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  
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



**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 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.