



## **„Grüß Gott“ in Memmelsdorf!**

So werden seit Generationen unsere Gäste begrüßt.



Wir, die Familien Hollmann, Mereien & Straub und das Team der Drei Kronen, heißen Sie mit diesem Gruß in unserem Haus „HERZLICH WILLKOMMEN“.

### **Was Kleines vorweg**

**Echte Tafelspitzbrühe mit Leberknödel ..... 4,50**

**Kürbiscremesuppe ..... 5,90**

mit Kürbiskernöl & Sahnehaube

**Wildcremesuppe ..... 6,40**

mit Austerpilzen, Champignons & Stockschwämmchen, dazu Buttercroutons

*Gerichte, die mit einer  markiert sind, servieren Ihnen gerne auch als kleine Portion.*



## **Leicht & Vegetarisch**

Es muss nicht immer Fleisch sein – auch in der fränkischen Küche kann man wunderbar vegetarisch kochen – lassen Sie sich überraschen.

### **Bierbrot-Käsebällchen ..... 13,40**

Hausgemachte Bierbrot-Käsebällchen auf sautiertem Blattspinat mit Malzbutter, Grana Padano und Salat der Saison

### **Käsespätzle ..... 11,90**

Hausgemachte Spätzle, geschwenkt in einer Käsesoße, mit in Malz gebackene Röstzwiebeln und Bergkäse überbacken, dazu einen knackigen Salat der Saison

### **Hafer-Gemüseküchla ..... 12,90**

Hausgemachte Hafer-Gemüseküchla mit Egerling-Rahm-Soße

### **Fitnesssteller ..... 13,90**

Ein großer Salatteller mit frischen Saisonsalaten angerichtet, darauf frische Früchte, und eine gegrillte Hähnchenbrust in Streifen geschnitten

## **Der „Bier-Fränk“ - Burger**

Eine Kreation von unserem Küchenteam – ein Burger an dem keiner vorbei gehen kann.

### **„Bier-Fränk“ - Burger ..... 16,90**

Krosses, rustikales Burgerbrötchen mit saftigem 200g Black-Angus Beef, darauf hausgemachte Rauchbier-BBQ-Soße, knuspriger Bacon, in Malz gebackene Röstzwiebeln, eine Scheibe würziger Bergkäse, Gewürzgurke, Tomate, knackiger Salat, Mayonnaise. Der Fränk wird serviert mit Chipskartoffeln



## **Wild & Kürbis**

- Jungrinderleber auf Kürbis-Apfelkonfit**  ..... **12,90**  
mit Kartoffelbaggers
- Hirschbraten**  ..... **17,90**  
mit Wachholderrahmsoupe, rohen Klößen und Blaukraut
- Medaillons vom Wildschweinerücken**  ..... **18,40**  
mit Kirsch-Pfeffersoupe, Kroketten und Butter-Brokkoli
- Gebratenes Zanderfilet in der Birnenkruste** ..... **17,90**  
auf Kürbisgemüse, serviert mit Bandnudeln
- Kürbis-Kartoffelbaggers** ..... **12,90**  
auf gebratenen Pilzen (Austernpilze, Champignons & Stockschwämmchen), mit Petersilien-Zwiebelsoupe

## **Saftige Rumpsteak-Variationen**

Unser Rumpsteak kommt von Weiderindern aus Uruguay. Alle unsere Rumpsteaks haben ein Trockengewicht von 200 g. Wir servieren ihnen ihr Rumpsteak in den Garstufen „englisch“, „medium“ oder „durch“.

- Beschwipstes Rumpsteak** ..... **23,90**  
Rumpsteak vom Grill (200g Rohgewicht) abgelöscht mit einer Bierjus und Schmelzzwiebeln, dazu gibt es Kartoffel-Majoran-Krapfen und einen knackigen Salat der Saison
- Rumpsteak mit großem Salat** ..... **21,90**  
200g Rohgewicht, mit hausgemachter Kräuterbutter und einem großen knackigen Salat der Saison



## ***Frischer Fisch & Karpfen***

Reich an Omega 3 Fettsäuren und gut bekömmlich.

**Zanderfilet gebraten - nach Art der Müllerin ..... 17,40**

Mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Salat

**Lachsfilet gegrillt ..... 17,90**

auf Dillrahmnudeln mit einem knackigen Salat der Saison

**½ Karpfen gebacken - Bamberger Art ..... pro 100g 3,20**

Frischer Karpfen in Bröseln paniert und gebacken (typisch im Bamberger Land), mit einem gemischten Salat.

**Karpfenfilet (ca. 200g) gebraten – Braumeister Art ..... 17,40**

Filet vom Karpfen mit gebratenen Zwiebeln und Biersoße auf Kartoffelbaggers mit einem knackigen Salat der Saison

**Karpfenfilet (ca. 200g) gebacken ..... 16,90**

Filet vom Karpfen in Bröseln paniert, mit Kartoffelsalat & knackigen einem Salat der Saison

### ***Denken Sie an ihre Weihnachtsfeier***

Buchen Sie noch heute ihre Weihnachtsfeier, dann haben Sie das gleich erledigt. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familien Hollmann & Straub



## ***Bier und Franken... des gehört zam***

Seit 1987 „über 29 Jahre“ kochen wir schon mit Bier. Unser Brauerrenspieß und unser Braumeisterschnitzel sind inzwischen absolute Renner, die oft kopiert, aber nie erreicht wurden. Wir haben es wieder zum Leben erweckt - das lange vergessene Kochen und Brutzeln mit Bier.

### **Jungrinderleber vom Grill ..... 12,90**

mit gebratenen Zwiebeln und Apfelscheiben dazu frittierte Kartoffeltaler und Biersoße

### **Braumeisterschnitzel ..... 12,90**

Ein mit Zwiebeln gefülltes Schweineschnitzel in Bierbrotbröseln paniert und in der Pfanne gebacken, mit Lagerbiersoße und frittierten Kartoffeltalern

### **Schweinelendchen vom Grill ..... 16,40**

Medaillons vom Schweinefilet mit unserer sensationellen Bierrahmsoße, hausgemachten und in Butter geschwenkten Spätzle und einem knackigen Salat

### **Brauerrenspieß ..... 15,40**

Schweinelendchen am Spieß gegrillt, mit Champignons und Zwiebeln in Lagerbiersoße dazu Drei-Kronen-Kartoffelkrapfen

### **Bierbratwürste ..... 11,90**

Ein Paar Bauernbratwürste (230g) mit Lagerbiersoße, Drei-Kronen-Kartoffelkrapfen und Sauerkraut

### **Cordon Bacon ..... 13,90**

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Bacon, dazu Pommes Frites



## Fränkische Bratenküche

Das Beste aus der fränkischen Bratenküche, nach Omas  
alten Rezepten gekocht oder mal neu interpretiert

### Kalbsbraten mit Thymianrahmsoße ..... 15,90

Fränkischer Kalbsbraten mit Thymianrahmsoße, rohen Klößen und einem knackigen Salat

### Tafelspitz mit Meerrettichsoße ..... 15,90

Gesottener Tafelspitz in einer Meerrettichsoße, überzogen mit geriebenem Meerrettich,  
dazu servieren wir rohe Klöße, Preiselbeeren und einen knackigen Salat der Saison

### Pulled-Schäuferla..... 13,90

Pulled-Pork fränkisch interpretiert: Wir garen unsere Schäuferla lange und rupfen  
anschließend das Fleisch vom Knochen. Dazu servieren wir Dunkelbiersoße, Rahm-  
Sauerkraut und unsere ultimativen Kloß-Pommes.

## Brotzeit

Zu Ihrer Brotzeit erhalten Sie exklusiv- das Stöfflabrot!

### Sülze<sup>7</sup> hausmacher Art ..... 6,90

Mit Zwiebeln, Essig und Öl, dazu bestes Stöfflabrot

### Vo allem a weng ..... 9,90

Grobe Leberwurst, Sülze, Zwätschgäbaamäs und Käse aus Oberfranken mit Butter, Gurke  
und Zwiebelringen, dazu bestes Stöfflabrot

### Zwätschgäbaamäs ..... 9,90

Geräucherter Rinderschinken, die typische Spezialität aus dem Bamberger Land.  
Mit bestem Stöfflabrot, Butter und Gurke