



„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

Pfiffercremesuppe 5,90

Mit Kräutercroutons

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

Den Aushang der Allergenliste erhalten Sie bei unserer Bedienung.
Gerne beraten wir Sie, wenn Sie Allergiker sind. Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.



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

Kartoffel-Lauch-Strudel 12,90

Hausgemachter Kartoffel-Lauchstrudel mit Erbsen & Möhren und Schnittlauchsoße

Fitnesssteller 13,90

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

Salat Roastbeef 15,90

Ein großer Salatteller mit gebratenen Roastbeefstreifen & Egerlingen und Balsamicodressing

Salat Tomate-Mozzarella 13,90

Ein großer Salatteller mit Tomaten, Kugelmozzarella, Rucola, Balsamico und Olivenöl

Salat Räucherlachs 15,90

Ein großer Salatteller mit Räucherlachstreifen, Senf-Dill-Dressing und Stöfflabrot-Croutons



Frische Gelberla

„Gemmä heud weng nei die Pfiffer“

Kräuterrahmpfifferlinge nach altem Rezept € 15,40

Mit hausgemachten Semmelklößen und knackigem Salat

„Pfifferlendchen“ € 19,90

Schweinelendchen vom Grill mit Kräuterrahmpfifferlingen, Semmelklößen und einem knackigen Salat

Hausgemachte Fleischkühla mit sautierten Pfifferlingen € 14,90

Mit Kräuter-Chipskartoffeln und Koblauchdip

„Pfiffer-Schnitzel“ € 15,90

Paniertes Schweineschnitzel mit Kräuterrahmpfifferlingen, mit Bergkäse gratiniert, dazu reichen wir Kräuterkartoffeln

Pfiffer-Nudelpfanne € 12,90

Mit Kirschtomaten und frittiertem Rucola

Frischer Fisch

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



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

Der „Bier-Fränk“ - Burger

Eine Kreation von unserem kreativen 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



Bier und Franken... des gehört zam

Seit 1987 „über 29 Jahre“ kochen wir schon mit Bier. Unser Brauherrenspieß 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 Bierrahmssoße, hausgemachten und in Butter geschwenkten Spätzle und einem knackigen Salat

Brauherrenspieß  **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!

Sülze⁷ 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