



„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

Memmelsdorfer Kräutersuppe 5,40

Mit Stöfflabrotcroutons

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



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

Karpfen aus der Fischzucht Russ (Merkendorf) in Bröseln paniert und gebacken (typisch im Bamberger Land) mit einem gemischten Salat.

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

Filet vom Karpfen aus der Fischzucht Russ (Merkendorf) mit gebratenen Zwiebeln und Biersoße auf Kartoffelbaggers mit einem knackigen Salat der Saison

Karpfenfilet (ca. 200g) gebacken 16,90

Filet vom Karpfen aus der Fischzucht Russ (Merkendorf) in Bröseln paniert, mit Kartoffelsalat & knackigen einem Salat der Saison

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 auf Schwarzwurzelgemüse

Fitnesssteller  **13,90**

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

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



Klassiker Wochen

Diesen Monat holen wir all die Gerichte aus unserer Schatzkiste, die wir schon lange nicht mehr gekocht haben und doch soooooo gut schmecken!

- Original fränkischer Sauerbraten..... 15,90**
Mit dunkler, süß-saurer Soße, rohen Klößen und hausgemachtem Blaukraut
- Hausgemachte Fleischküchla 13,90**
Mit Egerling-Rahm-Soße, Spätzle und einem knackigen Salat der Saison
- Fränkische Rindsrouladen 15,90**
Mit Rouladensoße, rohen Klößen und hausgemachtem Blaukraut
- Schweinelendchen „Feinschmecker Art“ 17,40**
Schweinelendchen vom Grill mit Schinken, Käse und Sauce Bernaise gratiniert, Kartoffeltalern und einem 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 ghört 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 Thymianrahmsauce **15,90**

Fränkischer Kalbsbraten mit Thymianrahmsauce, rohen Klößen und einem knackigen Salat

Tafelspitz mit Meerrettichsauce **15,90**

Gesottener Tafelspitz in einer Meerrettichsauce, 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 Dunkelbiersauce, 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