



## „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**

**Maronencremesuppe** ..... **5,40**

Mit Chilli-Sahne

**Knoblauchcremesuppe** ..... **5,90**

Mit Maultasche und 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



## Pasta-Wochen

- Gnocchi mit Käsesoße** ..... **12,90**  
Dazu reichen wir sautierten Blattspinat
- Pulled-Gans-Nudelpfanne**  ..... **14,90**  
Gansgeröstel-Nudelpfanne mit Gemüsestreifen von Lauch, Sellerie und Karotten,  
angebraten mit feinem Olivenöl
- Thai-Nudeln –pikant gewürzt –** ..... **15,90**  
Im roten Erdnuss-Curry mit Hähnchenbrust im Pankomantel
- Nudelpfanne „Mailänder Art“**  ..... **15,90**  
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Bandnudeln in Tomatensoße, gratiniert mit Grana  
Podana und frittiertem Rucola
- Farfalle à la Lachs** ..... **17,90**  
Farfalle mit Lachstreifen, gratiniert mit Orangen-Hollandaise

## 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 Brauerrenspeiß 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

**Brauerrenspeiß**  ..... 15,40

Schweinelendchen am Speiß 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!

### **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