



„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 4,80

Kokos-Kürbissuppe 6,90

mit Kürbiskernöl

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.



Bier und Franken... des gehört zam

Seit 1987 „über 30 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  **13,60**

mit gebratenen Zwiebeln und Apfelscheiben dazu frittierte Kartoffeltaler und Biersoße

Braumeisterschnitzel **13,60**

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

Schweinelendchen vom Grill  **17,30**

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

Brauherrenspieß  **16,20**

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

Bierbratwürste **12,50**

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

Cordon Bacon **14,60**

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

Tafelspitz mit Meerrettichsoße 16,70

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

Pulled-Schäuferla 14,60

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.

Original fränkischer Sauerbraten 16,70

Mit dunkler, süß-saurer Soße, rohen Klößen und hausgemachtem Blaukraut

Fränkische Rindsrouladen 16,70

Mit Speck-Senf-Rahmsoße, rohen Klößen und hausgemachtem Blaukraut

Jung und modern

Hier finden Sie die kreativen Ideen unseres Küchenteams am Zahn der Zeit.

„Bier-Fränk“ - Burger 2.0 17,80

Krosses, rustikales Burgerbrötchen mit saftigem 200g Black-Angus Beef, darauf hausgemachte Rauchbier-Whisky-Soße, würzige Käsesoße, in Malz gebackene Röstzwiebeln, eine Scheibe würziger Bergkäse, Gewürzgurke, Tomate, knackiger Salat, und rote Zwiebeln. Der Fränk wird serviert mit Chipskartoffeln

Urgetreide Malz-Hähnchen-Hot-Dog 14,90

Urgetreide (Einkorn, Emmer, Waldstaudenroggen, Khorasan Weizen, Fisser Imperial Gerste, Bauländer Spelz Dinkel)-Hot-Dog-Brötchen mit gebackener Hähnchenbrust im Malz-Pankomantel, Curry-Mayonnaise, Tomaten, roten Zwiebeln und Gewürzgurken. Dazu servieren wir unsere ultimativen Kloßpommes

Den Aushang der Allergenliste erhalten Sie bei unserer Bedienung.

Gerne beraten wir Sie, wenn Sie Allergiker sind. Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.



Kürbis & Wild

Kürbis-Crunch-Hähnchen € 14,90

Hähnchenbrustfilet in der Kürbiskern-Pankohülle, auf Curry-Kürbissoße, mit Reis

Wildschwein-Fleischküchla  € 16,90

Wildschwein-Fleischküchla auf sautierten Waldpilz-Nudeln mit Wacholderrahmsoße

Geschmorte Wildhasenkeule  € 20,90

Mit Wacholderrahmsoße, rohen Klößen und Blaukraut

Vegetarisch, leicht und/oder vegan

Es muss nicht immer Fleisch sein – auch in der fränkischen Küche kann man wunderbar vegetarisch kochen – lassen Sie sich überraschen. Zu unseren Salaten servieren wir unser hausgemachtes Stöfflasenf-Dressing.

Käsespätzle  12,50

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

Hafer-Gemüseküchla 13,60

Hausgemachte Hafer-Gemüseküchla auf sautiertem Lauch, mit hausgemachter Tomatenbutter

Veganes Brauergulasch 14,90

Brauergulasch mit Paprika, Tomaten und pflanzlichen Proteinen aus Sonnenerbsen der Firma amidori aus Bamberg, serviert mit Salzkartoffeln



Franken Chef-Salat  15,60

Frische Salate der Saison mit Zwätschgäbaames, Bergkäsestreifen und Stöfflabrot-Croutons

Fitnesssteller  14,60

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

Frischer Fisch

Reich an Omega 3 Fettsäuren und gut bekömmlich.

Zanderfilet gebraten - nach Art der Müllerin 18,40

Mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Salat

Gebratenes Lachsforellenfilet 18,90

Mit Dill-Rahm-Nudeln und einem knackigen Salat der Saison

Alaska Seelachsfilet in Kräuterbierteig gebacken 17,40

Mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensoße

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 18,40

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

Karpfenfilet (ca. 200g) gebacken 17,80

Filet vom Karpfen in Bröseln paniert, mit Kartoffelsalat & knackigen einem 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“.

Rumpsteak „Bloody Mary“ 25,90

Rumpsteak vom Grill (200g Rohgewicht) mit einer würzig-scharfen Soße bestehend aus Tomaten, Staudensellerie, Worcestersoße und einem kleinen Schluck Wodka, dazu servieren wir die Drei-Kronen-Kartoffelkrapfen

Brauer-Rumpsteak 25,90

Rumpsteak vom Grill (200g Rohgewicht) auf einem Spiegel Lagerbiersoße, mit in Malz gebackenen Röstzwiebeln und Pommes Frites

Rumpsteak mit großem Salat 22,90

200g Rohgewicht, mit hausgemachter Tomatenbutter und einem großen knackigen Salat der Saison

Brotzeit

Zu Ihrer Brotzeit erhalten Sie exklusiv- das Stöfflabrot!

Sülze⁷ hausmacher Art 7,90

Mit Zwiebeln, Essig und Öl, dazu bestes Stöfflabrot

Vo allem a weng 11,90

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

Zwätschgäbaamäs 11,90

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