



„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
Spargelcremesuppe	6,90
mit Sahnehaube	
Spargelsalat	9,90
Mit bestem Stöfflabrot	

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 14,00

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

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 mit Egerling-Rahm-Soße

Fitnesssteller 14,60

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 17,80

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



Spargelzeit

Unser Stangenspargel kommt täglich frisch in 1a Qualität direkt vom Spargelhof Englert im Steigerwald

Heißer Stangenspargel (250g) 16,70

Mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

Heißer Stangenspargel (250g) mit gekochtem Schinken 19,90

Mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

Heißer Stangenspargel (250g) mit Schweinelendchen vom Grill 24,90

Mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

Heißer Stangenspargel (250g) mit Schnitzel Wiener Art 23,90

Mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

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 24,90

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 22,90

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



Fränkische Bratenküche

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

Kalbsbraten mit Thymianrahmsoße  16,70

Fränkischer Kalbsbraten mit Thymianrahmsoße, rohen Klößen und einem knackigen Salat

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 Rouladensoße, rohen Klößen und hausgemachtem Blaukraut

Lamm Lamm Lamm

Lammschlegelbraten 17,40

Mit Bärlauchsoße, rohen Klößen und einem knackigen Salat der Saison

Lammgoulasch 16,40

Mit Bandnudeln und einem knackigen Salat der Saison



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  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

Brauerrenspieß  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



Frischer Fisch

Reich an Omega 3 Fettsäuren und gut bekömmlich.

Zanderfilet gebraten - nach Art der Müllerin 18,40

Mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Salat

Lachsfilet gegrillt 18,90

auf Dillrahmnudeln mit einem 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