



„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

Bärlauchcremesuppe 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



Alles Lamm bis der Spargel kommt

Wir freuen uns auf den Frühling und bis dahin gibt es noch die besten Lammgerichte!

- Lammschlegelbraten** 15,90
Mit Knoblauch-Kräuter-Soße, rohen Klößen und Butterbohnen
- Saftige Lammhäxla** 18,90
Mit Knoblauch-Kräuter-Soße, rohen Klößen und einem knackigen Salat der Saison
- Gebackene Lammhäxla** 17,90
Im Knoblauch-Rosmarinmantel, auf Paprikagemüse serviert, mit Zucchini-Kartoffelbaggern
- Lammcurry** 14,90
Mit gerösteten Nüssen und Reis

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 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 Bierrahmssoße, 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!

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