



„Grüß Gott“ in Memmelsdorf!

So werden seit Generationen unsere Gäste begrüßt.

Wir, die Familien Hollmann & Straub und alle Mitarbeiter, heißen Sie mit diesem Gruß in unserem Haus „HERZLICH WILLKOMMEN“.

Der Name „DREI KRONEN“ steht als Symbol für die hl. Drei Könige - die Schutzpatrone der Wanderer und Reisenden. Schon in alter Zeit wollten unsere Vorgänger mit dem Namen unseres Wirtshauses kundtun:

„Gäste sind uns willkommen, wir kümmern uns um sie und Ihr Wohlergehen“ – und genau das ist auch die Philosophie unseres Hauses.



Was Kleines vorweg

Echte Tafelspitzbrühe mit Leberknödel 4,50

Tomatencremesuppe 5,40

Mit Basilikum-Croutons

Fränkische Leberwurst im Töpfla 3,90

Grobe Leberwurst vom Metzger im Ort mit Zwiebeln und einer Scheibe bestes Stöfflabrot



Frische Gelberla

„Gemmä heud weng nei die Pfiffer“

Kräuterrahmpfifferlinge nach altem Rezept 14,90

Mit hausgemachten Semmelklößen

Peppen Sie ihre Rahmpfifferlinge noch etwas auf mit

Knackiger Salat der Saison	+2,50
Schweinelendchen vom Grill	+5,00
Gebratenes Lachsfilet	+6,00
Rumpsteak (200g) vom Grill	+8,00

„Pfiffer Bleu“ 17,90

Ein paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit köstlichen Pfiffern, überbacken mit Rahmpfiffern & Käse, dazu reichen wir Bandnudeln

Rumpsteak mit sautierten Speck-Pfifferlingen..... 24,90

Gratiniert mit Bergkäse, dazu reichen wir hausgemachte Spätzle

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

Den Aushang der Allergenliste erhalten Sie bei unserer Bedienung.

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



Frische Salatvariationen

Knackige Salate aus dem Frankenland

Großer Salatteller mit gebratenem Papageienfischfilet 14,90

Großer knackiger Salat der Saison mit gebratenem Papageienfischfilet und Knoblauch-Rahmdressing

Fitnesssteller 12,90

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

Pfiffersalat 14,90

Fränkische Salate der Saison mit gebratenen Pfifferlingen und bestem Stöfflabrot

Vegetarisch

Es muss nicht immer Fleisch sein – auch in der fränkischen Küche kann man wunderbar vegetarisch kochen – lassen Sie sich überraschen.

Bierbrot-Käsebällchen 12,90

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 11,90

Hausgemachter Kartoffel-Lauchstrudel auf Rahmkarotten



Frischer Fisch

Reich an Omega 3 Fettsäuren und gut bekömmlich.

Zanderfilet gebraten - nach Art der Müllerin 16,90

Mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Salat

Lachsfilet gegrillt 17,90

auf Dillrahmnudeln mit einem knackigen 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“.

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 in der Kräuterkruste 22,90

Rumpsteak vom Grill (200g Rohgewicht) in der Kräuterkruste mit Süßkartoffelsticks und einem knackigen Salat der Saison

Rumpsteak mit großem Salat 21,90

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



Bier und Franken... des ghört zam

Seit 1987 „über 29 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 11,90

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 15,90

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

Brauherrenspieß 14,90

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 12,90

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 Thymianrahmsoße 15,90

Fränkischer Kalbsbraten mit Thymianrahmsoße, rohen Klößen und einem knackigen Salat

Tafelspitz mit Meerrettichsoße 15,90

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

Pulled-Schäufelra..... 13,90

Pulled-Pork fränkisch interpretiert: Wir garen unsere Schäufelra lange und rupfen anschließend das Fleisch vom Knochen. Dazu servieren wir Dunkelbiersoße, 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