



## **„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**

<b>Echte Tafelspitzbrühe mit Leberknödel .....</b>	<b>4,80</b>
<b>Spargelcremesuppe .....</b>	<b>6,90</b>
mit Sahnehaube	
<b>Spargelsalat .....</b>	<b>9,90</b>
Mit bestem Stöfflabrot	

*Gerichte, die mit einer  markiert sind, servieren Ihnen gerne auch als kleine Portion.*



## **Leicht und/oder Vegetarisch**

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

**Salat „Tomate Mozzarella“**  ..... **14,60**

Frische Salate der Saison mit Cherrytomaten, Mozzarella, Balsamicoessig, Olivenöl und Pesto

**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

**Vegane Kartoffel-Gemüsepfanne** ..... **13,40**

Mit Curry und Knoblauch



## ***Spargelzeit***

Unser Spargel kommt täglich frisch in 1a Qualität 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“.

**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-Kartoffelkräpfen

**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

## ***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 Klobpommes

## ***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 Klob-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

## ***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

## ***Frischer Fisch***

Reich an Omega 3 Fettsäuren und gut bekömmlich.

**Zanderfilet gebraten - nach Art der Müllerin ..... 18,40**

Mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Salat

**Lachsforelle in der Tomatenkruste ..... 18,90**

Auf sautiertem Lauch mit Kräuterkartoffeln

**Gebratenes Alaska Seelachsfilet ..... 17,40**

Mit Memmelsdorfer Kräutersoße und Bandnudeln

## ***Brotzeit***

Zu Ihrer Brotzeit erhalten Sie exklusiv- das Stöfflabrot!

**Sülze<sup>7</sup> 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