

# DREI MOHREN

## SUPPEN // SOUPS

### **Bayerische Leberknödelsuppe**

*bavarian liver-dumpling soup*

6,50 €

### **Oma's Brotsuppe** mit Croutons

*grandma's bread soup with croutons*

6,80 €

### **Tomatencremesuppe** mit

Sahnehäubchen

*tomato cream soup with whipped cream*

6,90 €

### **Hausgemachte Gulaschsuppe** mit

Bauernbrot

*homemade goulash soup with bread*

8,50 €

## SALATE // SALADS

### **Kleiner gemischter Salat**

*small mixed salad*

7,20 €

### **Salatteller „Florida“**

mit gegrillten Hähnchenstreifen, gebratenen

Pfirsichspalten

*salad with grilled chicken strips, fried peach slices*

18,90 €

### **Bunte Salate mit Räucherlachstartar**

an Dill-Sauerrahm auf Reibedatschi

*salads with smoked salmon tartare on dill sour cream on grated potato pancakes*

18,50 €



## VEGETARISCH // VEGETARIAN

### **Gefüllte Reibedatschi** mit Spinat & Käse, serviert mit einer Salatgarnitur

*stuffed reibedatschi with spinach & cheese, served with a salad garnish*

16,80 €

### **Spinatknödel** gefüllt mit Mozzarella, an Tomatensauce & gehobeltem Parmesan

*spinach dumplings filled with mozzarella, tomato sauce & shaved Parmesan cheese*

17,20 €

### **Kas'spatzen** Spätzle mit geschmolzenem Käse & Röstzwiebeln

*spätzle in cream sauce with melted cheese & onions*

17,50 €

### **Frische Schwammerl** in Rahmsauce mit Semmelknödel

*fresh mushrooms in cream sauce with a bread dumpling*

17,80 €

# DREI MOHREN

## FISCH // FISH

**Penne** mit Räucherlachs & Gorgonzolasauce

*pasta with smoked salmon & gorgonzola sauce*

16,80 €

**Lachssteak vom Grill** an Weißweinsauce mit Cherrytomaten & Reis

*grilled salmon steak with a white wine sauce, cherry tomatoes & rice*

26,20 €

**Kross gebratenes Zanderfilet** mit Limetten-Dillbutter, auf Blattspinat mit Salzkartoffeln

*crispy fried pike-perch fillet with lime-dill butter, on leaf spinach with boiled potatoes*

25,50 €

## BAYERISCHE SCHMANKERL // BAVARIAN SPECIALITIES

**Gebratener Leberkas** mit Kartoffelsalat

*fried Leberkas with potato salad*

16,80 €

**Bayerisches Gröst'l** mit Röstkartoffeln

*bavarian Gröst'l with roasted potatoes*

16,80 €

**Schweinsbraten** mit Blaukraut & Kartoffelknödel

*roast pork with red cabbage & a potato dumpling*

18,50 €

**„Ammerseer Senffleisch“ Schweinsbraten** im Zwiebel-Senf-Mantel mit gerösteten Kartoffel- & Semmelknödeln

*roast pork in an onion & mustard coating with roasted dumplings*

18,70 €

**Gebratene Schweinshaxe** mit Kartoffelknödel & Sauerkraut

*roast pork knuckle with a potato dumpling & sauerkraut*

21,50 €

**Schweinshaxe „Bäckerin“** ausgelöst mit Speck, Zwiebeln & Röstkartoffeln

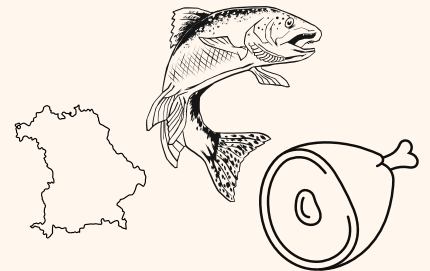
*pork nuckle served with bacon, onions & roasted potatoes*

21,50 €

**Braten vom Weideochsen** mit Semmelknödel & Blaukraut

*roast beef with bread dumpling & red cabbage*

22,80 €



# DREI MOHREN

## HERZHAFTE KLASSIKER AUS DER PFANNE // GRILLED AND TASTY

**Paniertes Schweineschnitzel „Wiener-Art“** mit Pommes frites

*breaded escalope of pork with french fries*

19,80 €

**„Försterin-Schnitzel“** Schweineschnitzel mit Schwammerl in Rahm & Röstkartoffeln

*escalope of pork with mushrooms in a cream sauce with fried potatoes*

22,80 €

**„Rahmschnitzel“** Schweineschnitzel in Rahmsauce mit Spätzle

*escalope of pork with creamsauce & noodles*

21,80 €

**Hähnchenbrustfilet** vom Grill an Tomatensoße mit Penne-Nudeln

*grilled chicken breast with tomato sauce & penne pasta*

23,50 €

**„Pfeffersteak“ Rumpsteak vom Grill**, an Pfeffersauce, serviert mit Pommes frites

*grilled rump steak with pepper sauce, served with french fries*

28,50 €

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

### BROTZEIT // SNACK

**2 Paar Wiener** mit Brot // *2 pairs of Vienna sausages with bread*

9,20 €

**1 Paar Münchener Weißwürste** mit Breze // *pair of white sausages with a pretzel*

9,80 €

**Bayerischer Wurstsalat** mit Brot // *bavarian sausage salad with bread*

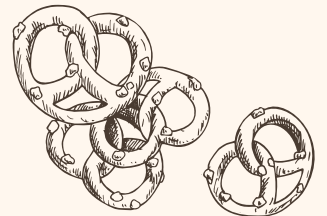
9,60 €

**Schweizer Wurstsalat** mit Brot // *swiss sausage salad with bread*

9,90 €

**Obatzda** mit Brot // *seasoned Camembert with bread*

9,90 €



**Wir legen Wert auf heimische Erzeugung.**

**Sowohl das Schweine- als auch das Rindfleisch, das wir verarbeiten, stammt hauptsächlich aus Bayern und Schwaben.**

## Dessert

# DREI MOHREN

### ETWAS SÜSSES // SWEETS

#### **Kaiserschmarr'n** mit Apfelmus

*Kaiserschmarr'n with applesauce*

17,80 €

#### **Warmer Apfelstrudel** mit Vanillesauce ODER Vanilleeis & Sahne

*warm apple strudel with vanilla sauce OR vanilla ice cream & cream*

7,50 € // 8,50 €

#### **Warmer Topfenstrudel** mit Vanillesauce ODER Vanilleeis & Sahne

*warm curd cheese strudel with vanilla sauce OR vanilla ice & cream*

7,50 € // 8,50 €

### ETWAS KALTES // ICE-CREAM

#### **Gemischter Eisbecher**

Schoko, Vanille & Erdbeere // mit Sahne

*mixed ice cream - chocolate, vanilla & strawberry // with cream*

7,80 € // 8,80 €

#### **„Zwengerl-Becher“**

2 Kugeln Vanilleeis mit Waffeln, Smarties & Sahne

*2 scoops of vanilla ice cream with waffles, Smarties & whipped cream*

8,50 €

#### **„Walnuss-Becher“**

3 Kugeln Walnusseis, garniert mit Krokant, Walnüssen & Sahne

*3 scoops of walnut ice cream, garnished with brittle, walnuts & cream*

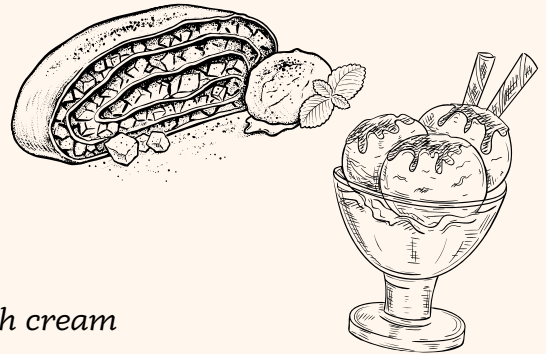
8,90 €

#### **Kugel Eis**

Erdbeere, Schokolade, Vanille

*scoop of ice cream - Strawberry, chocolate, vanilla*

2,50 € pro Kugel // per scoop



## Getränke

# DREI MOHREN

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta, Coca Cola, Spezi

0,2l // 3,40 €, 0,4l // 4,80 €

Coca Cola light, Coca-Cola Zero

0,33l // 4,40 €

Zitronenlimo

0,4l // 4,80 €

Orangensaft, Apfelsaft

0,2l // 3,50 €, 0,4l // 4,80 €

Apfelsaft-, Orangen-, Holunder-,  
Johannesbeerschorle

0,4l // 4,80€

Bitter Lemon

0,2l // 3,70 €

### BIER VOM FASS

Paulaner Original Münchener

0,3l // 4,00 €, 0,5l // 4,90 €

Paulaner Hefeweißbier naturtrüb

0,3l // 4,20 €, 0,5l // 5,30 €

Paulaner Alt Münchener dunkel

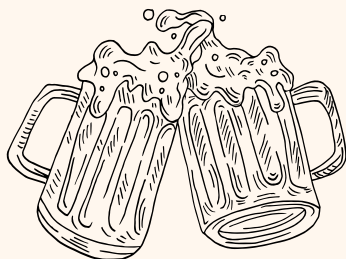
0,3l // 4,20 €, 0,5l // 5,30 €

Radler

0,3l // 4,00 €, 0,5l // 4,90 €

Pils

0,3l // 4,80 €



### WASSER

Adelholzener Classic Mineralwasser

0,25l // 3,90 €, 0,5l // 5,50 €, 0,75l // 6,80 €

Adelholzener *still*

0,5l // 5,80 €

Aqua Panna *still*

0,25l // 3,90 €

Tafelwasser

0,4l // 3,90 €

### BIER AUS DER FLASCHE

Paulaner Salvator Starkbier

0,5l // 5,30 €

Paulaner Edle Weiße dunkel

0,5l // 5,30 €

Paulaner Weiße leicht

0,5l // 5,30 €

### ALKOHOLFREIES BIER

Alkoholfreies Bier

0,5l // 5,30 €

Alkoholfreies Weißbier

0,5l // 5,30 €

Alkoholfreies Weißbier mit Zitrone

0,5l // 5,30 €

## Getränke

# DREI MOHREN



### APERITIFS

Aperol Spritz

0,2l // 7,90 €

Hugo

0,2l // 7,90 €

Campari Soda

0,2l // 7,90 €

Campari Orange

0,2l // 7,90 €

Glas Prosecco

(Cuvee di Boj Valdobbiadene)

0,1l // 3,80 €, 0,2l // 7,40 €

### SEKT

Glas Prosecco

0,1 l // 3,80 €, 0,2l // 7,40 €

Prosecco **Cuvee di Boj Valdobbiadene**

0,75l // 32,50 €

**Fürst von Metternich**

0,75l // 29,50 €

Champagner

**Moet Chandon Brut Imperial**

0,75l // 85,00 €

### SCHOPPENWEINE WEISS

**Würzburger Abtsleite**, *Franken*

*Silvaner Kabinett trocken,*

*Weingut Juliusspital*

0,2l // 6,80 €, 0,5l // 16,20 €

**Chardonnay Serenissima**, *Italien*

*halbtrocken*

0,2l // 6,80 €, 0,5l // 16,20 €

**Würzburger Stein Bacchus**, *Franken*

*Kabinett halbtrocken, Feinfruchtig,*

*Weingut Juliusspital*

0,2l // 6,80 €, 0,5l // 16,20 €

**Weinschorle** weiß oder rot

0,2l // 4,90 €, 0,4l // 8,50 €

### SCHOPPENWEINE ROSE

**Juliusspital Rotling**, *Franken*

*halbtrocken*

0,2l // 6,80 €, 0,5l // 16,20 €

**Zweigelt Rose**, *Österreich*

*halbtrocken, Winzer Krems*

0,2l // 6,80 €, 0,5l // 16,20 €

### SCHOPPENWEINE ROT

**Bürgstadter Spätburgunder**, *Franken*

*trocken, Juliusspital Würzburg*

0,2l // 6,80 €, 0,5l // 16,20 €

**Heilbronner Staufenberg Trollinger**

*mit Lemberger, Württemberg*

*feinherb*

0,2l // 6,80 €, 0,5l // 16,20 €



# DREI MOHREN

## FLASCHENWEINE WEISS 0,75L

**Chardonnay Serrenissima**, *Italien*  
*halbtrocken, Tombacco Trebaseleghe*

29,00 €

**Weißburgunder**, *Mosel*  
*trocken, Weingut Kallfelz*

29,00 €

**Merler Königslay-Terrassen**, *Mosel*  
*feinherb, Weingut Kallfelz*

31,00 €

**Riesling Finesse**, *Mosel*  
*feinherb, Weingut Kallfelz*

29,00 €

## FLASCHENWEINE ROT 0,75L

**Chianti Classico**, *Italien*  
*halbtrocken, Chianti Classico*

29,00 €

**Fellbacher Trollinger**, *Württemberg*  
*alte Rebe, trocken, Weingut Aldinger Fellbach*

32,00 €

**Feldhase Trollinger**, *Württemberg*  
*trocken, Weingut Aldinger Fellbach*

32,00 €

**Iphöfer Dornfelder**, *Franken*  
*trocken, Weingut Hans Wirsching*

32,00 €



## FLASCHENWEINE ROSE 0,75L

**Rotling Qualitätswein**, *Franken*  
*halbtrocken, Weingut Juliusspital*

29,00 €

**Zweigelt Rose**, *Österreich*  
*trocken*

29,00 €



## Getränke

# DREI MOHREN

### HEISSE GETRÄNKE

Haferl Kaffee, Haferl entkoffeinierter  
Kaffee, Haferl Schokolade

4,70 €

Cappuccino

4,90 €

Espresso

3,20 €

Latte Macchiato

4,90 €

Haferl Tee, *Messmer*

*Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Hagebutte*

3,80 €

Haferl Glühwein, Haferl Jagertee

4,70 €

Haferl Grog von 4 cl Rum

5,90 €



### LIKÖRE

Ettaler Kloster Liqueur

2cl // 4,60 €

Baileys Irish Cream

2cl // 4,60 €

Amaretto

2cl // 4,60 €

### SPIRITUOSEN

Obstler, Gebirgsenzian, Aquavit

2cl // 4,40 €

Marille, Haselnuss

2cl // 4,60 €

Williamsbirne mit Frucht

2cl // 4,60 €

Grappa

2cl // 4,60 €

Fernet Branca, Underberg

2cl // 4,60 €

Rum

2cl // 4,60 €

Whisky Johnnie Walker

2cl // 4,80 €

Ramazotti

2cl // 4,60 €