

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

7,20 €

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

17,80 €

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 €

Speisekarte

DREI MOHREN

FISCH // FISH

Penne mit Räucherlachs und Gorgonzolasauce

pasta with smoked salmon and gorgonzola sauce

16,80 €

Lachssteak vom Grill an Weißweinsauce mit Cherrytomaten, Lauch & Reis

grilled salmon steak with a white wine sauce, cherry tomatoes, leeks and 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 Röstkartoffeln & Spiegelei

fried Leberkas with roasted potatoes & fried egg

16,80 €

Bayerisches Gröst'l mit Röstkartoffeln & Spiegelei

bavarian Gröst'l with roasted potatoes & fried egg

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 €

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter & Pommes frites

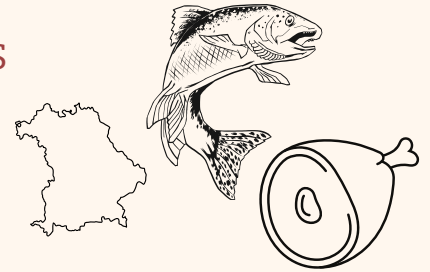
grilled chicken breast fillet with herb butter & french fries

19,20 €

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 €

Schwäbisches Rahmschnitzel Hähnchenbrustfilet vom Grill an Rahmsauce, serviert mit Kas'spatzen

grilled chicken breast fillet with cream sauce, served with Kas'spatzen

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*

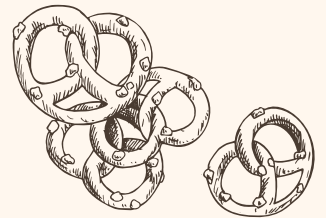
9,80 €

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

9,80 €

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

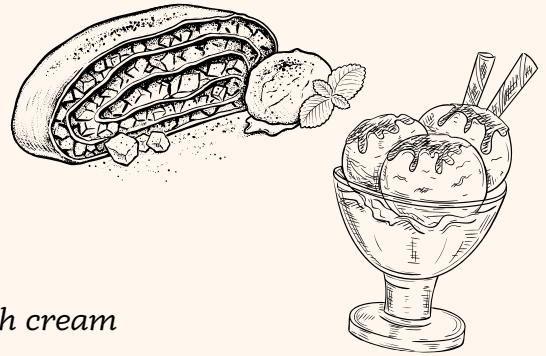
warm apple strudel with vanilla sauce OR vanilla ice cream & cream

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

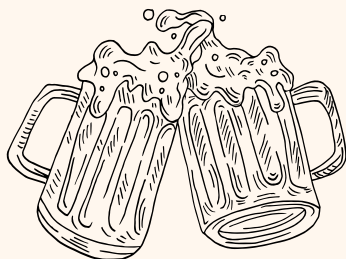
0,3l // 4,20 €, 0,5l // 5,30 €

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 ROSE 0,75L

Rotling Qualitätswein, *Franken*
halbtrocken, Weingut Juliusspital
29,00 €

Zweigelt Rose, *Österreich*
trocken
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 €



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 €

DREI MOHREN

SUPPEN & SALATE // SOUPS & SALADS

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*

7,20 €

Kleiner gemischter Salat // *small mixed salad*

7,20 €

BROTZEIT // SNACKS

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*

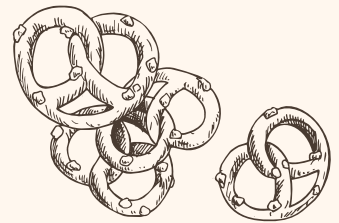
9,80 €

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

9,80 €

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

9,80 €



HAUPTGERICHTE // MAIN COURSES

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 €

Gebratener Leberkas mit Röstkartoffeln & Spiegelei

fried Leberkas with roasted potatoes & fried egg

16,80 €

Schweinsbraten mit Blaukraut & Kartoffelknödel

roast pork with red cabbage & a potato dumpling

18,50 €

Gebratene Schweinshaxe mit Kartoffelknödel & Sauerkraut

roast pork knuckle with a potato dumpling & sauerkraut

21,50 €

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 €

DREI MOHREN

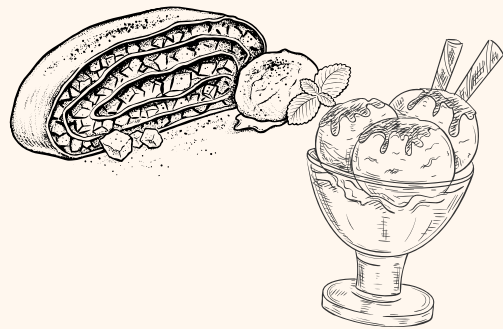
ETWAS SÜSSES // SWEETS

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