



*Drei Mohren*  
Schwäbisches Restaurant und Pub



**MENU**

# SPEISEN + GETRÄNKE

# SALATE

<b>Beilagensalat</b> <sup>G, I</sup> .....	3,00 €
<b>Beilagensalat groß</b> <sup>G, I</sup> .....	5,80 €
<b>Bunter Salatteller</b> <sup>1, 3, C, G, I</sup> .....	11,60 €
mit Schinken, Käse und Ei	
<b>Cleopatra Salat</b> <sup>G, I</sup> .....	12,80 €
Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen	
<b>Karibische Salatplatte</b> <sup>B, G, I</sup> .....	14,80 €
mit gebratenen Garnelen und Früchten	

**Zu allen Salatplatten  
reichen wir Brot.**

# SUPPEN

<b>Flädlesuppe</b> <sup>A, C, G</sup> .....	4,60 €
<b>Brätlnödelsuppe</b> <sup>8, A, C, G</sup> .....	4,90 €
mit Backerbsen	
<b>Hochzeitssuppe</b> <sup>8, A, C, G</sup> .....	5,40 €
mit Flädle, Brätlnödeln und Backerbsen	
<b>Maultaschen oder grüne Krapfen in der Brühe</b> <sup>8, A, C, I</sup> .....	6,20 €
<b>Kuttelsuppe mit Brot</b> <sup>8, A, I</sup> .....	7,80 €
<b>Gaisburger Marsch</b> <sup>8, A, I</sup> .....	9,60 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Die auf der Karte angegebenen Zusatzstoffe können,  
müssen aber nicht immer in den Speisen sein.

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 8 mit Phosphat
- 11 Koffeinhaltig

- A Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Gries
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- N Schwefeldioxid und Sulfit

# VOM SCHWEIN

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <sup>A, C</sup> .....	12,80 €
in der Pfanne gebraten, mit Pommes	
<b>Jägerschnitzel</b> <sup>A, C, I, N</sup> .....	15,20 €
Natur gebraten mit Spätzle	
<b>Pfefferrahmschnitzel</b> <sup>A, C, I</sup> .....	15,20 €
Natur gebraten mit Spätzle	
<b>Cordon Bleu</b> <sup>A, C</sup> .....	17,80 €
mit Pommes	
<b>Hausgemachter Schweinebraten</b> <sup>A, C, I</sup> .....	14,80 €
mit Semmelknödel und Blaukraut	
<b>Schweinelendchen in Champignonrahmsauce</b> <sup>A, C, I, N</sup> .....	16,80 €
mit hausgemachten Spätzle	

# SCHWÄBISCHES

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> <sup>3, A, C, G, I</sup> .....	11,20 €
mit Salat	
<b>Hausgemachte Maultaschen</b> <sup>A, C, I</sup> .....	12,30 €
mit Kartoffelsalat	
<b>Linsen mit Spätzle</b> <sup>1, 4, A, C</sup> .....	11,90 €
und ein paar Wienerle	
<b>Pubtöpfe</b> <sup>1, A, C, G, I, N</sup> .....	19,20 €
1 Rindermedaillon, 2 Schweinemedallions mit Spätzle, Speckbohnen und Champignonrahmsauce	
<b>Schwabenteller</b> <sup>A, C, I</sup> .....	20,90 €
Zwiebelrostbraten, Maultasche und Grüner Krapfen mit Spätzle	
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> <sup>A, C</sup> .....	19,50 €
im Pfännle gebraten, dazu Spätzle	

# VON DER PUTE

<b>Putenschnitzel</b> <sup>A, C</sup> .....	13,80 €
paniert, mit Pommes	

# VOM RIND

<b>Rumpsteak</b> <sup>1, I</sup> .....	21,90 €
im Pfännle gebraten, dazu reichen wir Bratkartoffeln, Speckbohnen und Kräuterbutter	
<b>Grillteller</b> <sup>I</sup> .....	18,90 €
vom Rind, mit Pute und Schweinefilet, dazu Gemüse, Pommes und Kräuterbutter	

# FISCH

<b>Zanderfilet</b> <sup>A, I</sup> .....	17,60 €
mit Reis, Kräutersauce und Blattsalat	

# VEGETARISCHES

<b>Grüne Krapfen im Kartoffelsalat</b> <sup>A, C, G, I</sup> .....	12,30 €
<b>Gemüsemaultaschen mit Salat</b> <sup>A, C, G, I</sup> .....	11,30 €
<b>Hausgemachte Semmelknödel</b> <sup>A, C, I, N</sup> .....	8,80 €
mit Champignonrahmsauce	

# KINDERTELLER

<b>Bob der Baumeister</b> <sup>A, C</sup> .....	9,20 €
Paniertes Schnitzel mit Pommes	
<b>Struwelpeter</b> .....	4,50 €
Portion Pommes	
<b>Simpsons</b> <sup>A, C, I</sup> .....	5,20 €
Spätzle mit Soße	
<b>Räuberteller</b> .....	0,00 €
1 leerer Teller, 1 Besteck und euer Essen räubert ihr euch bei euren Eltern zusammen.	

# VESPERKARTE ab 17.00 Uhr

<b>Wurstsalat</b> <sup>A, C</sup> .....	8,60 €
mit Brot	
kleine Portion .....	7,20 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>1, 3, 4, 8, A, C, G</sup> .....	9,10 €
mit Käse und Brot	
kleine Portion .....	7,80 €
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> <sup>1, 3, 4, 8, A, C, G</sup> .....	9,80 €
mit Käse, Schwarzwurst und Brot	
kleine Portion .....	8,20 €

# TOAST

<b>Hawaii Toast</b> <sup>3, 8, A, C, G</sup> .....	9,20 €
Schinken und Ananas mit Käse überbacken	
<b>Schinken Toast</b> <sup>3, 8, A, C, G</sup> .....	8,30 €
Schinken mit Käse überbacken	
<b>Champignon Toast</b> <sup>3, 8, A, C, G, N</sup> .....	9,20 €
Schinken und Champignons mit Käse überbacken	

# HEISSGETRÄNKE

<b>Kaffee Creme, Tasse</b> .....	2,50 €
<b>Espresso</b> .....	2,00 €
<b>Doppelter Espresso</b> .....	3,90 €
<b>Cappuccino</b> <sup>G</sup> .....	2,60 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>G</sup> .....	2,60 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>G</sup> .....	2,60 €
<b>Tee</b> .....	2,60 €

# ALKOHOLFREI

<b>Teinacher Medium</b> 0,25 l .....	2,00 €
<b>Teinacher Medium</b> 0,50 l .....	3,00 €
<b>Tafelwasser</b> 0,20 l .....	1,40 €
<b>Tafelwasser</b> 0,40 l .....	2,20 €
<b>Spezi</b> 0,20 l .....	1,90 €
<b>Spezi</b> 0,40 l .....	2,90 €
<b>Coca-Cola</b> <sup>2, 11</sup> 0,20 l .....	1,90 €
<b>Coca-Cola</b> <sup>2, 11</sup> 0,40 l .....	2,90 €
<b>Coca-Cola light</b> <sup>2, 11</sup> 0,20 l .....	1,90 €
<b>Coca-Cola light</b> <sup>2, 11</sup> 0,40 l .....	2,90 €
<b>Fanta</b> <sup>1, 2, 3</sup> 0,20 l .....	1,90 €
<b>Fanta</b> <sup>1, 2, 3</sup> 0,40 l .....	2,90 €
<b>Zitronenlimonade</b> 0,20 l .....	1,50 €
<b>Zitronenlimonade</b> 0,40 l .....	2,50 €

# SÄFTE

<b>Apfelsaft</b> , 0,40 l	3,50 €
<b>Orangensaft</b> , 0,40 l	3,50 €
<b>Johannisbeersaft</b> , 0,40 l	3,50 €
<b>Traubensaft</b> , 0,40 l	3,50 €
<b>Sauerkirschsft</b> , 0,40 l	3,50 €

# SAFTSCHORLE

<b>Apfelsaftschorle</b> , 0,20 l	1,70 €
<b>Apfelsaftschorle</b> , 0,40 l	3,20 €
<b>Orangensaftschorle</b> , 0,20 l	1,70 €
<b>Orangensaftschorle</b> , 0,40 l	3,20 €
<b>Johannisbeersaftschorle</b> , 0,20 l	2,70 €
<b>Johannisbeersaftschorle</b> , 0,40 l	3,20 €
<b>Traubensaftschorle</b> , 0,20 l	1,70 €
<b>Traubensaftschorle</b> , 0,40 l	3,20 €
<b>Sauerkirschsftschorle</b> , 0,20 l	1,70 €
<b>Sauerkirschsftschorle</b> , 0,40 l	3,20 €

# BIER VOM FASS

<b>Gold Ochsen Original</b> , 0,30 l	2,30 €
<b>Gold Ochsen Original</b> , 0,50 l	2,90 €
<b>Gold Ochsen Hefe</b> , 0,50 l	2,90 €
<b>Gold Ochsen Kellerpils</b> , 0,30 l	2,60 €
<b>Kronen Spezial hell</b> , 0,30 l	2,30 €
<b>Kronen Spezial hell</b> , 0,50 l	2,90 €
<b>Radler</b> , 0,30 l	2,30 €
<b>Radler</b> , 0,50 l	2,90 €
<b>Kronen Hefe</b> , 0,30 l	2,30 €
<b>Kronen Hefe</b> , 0,50 l	2,90 €
<b>Kellerpils</b> , 0,30 l	2,60 €
<b>Cola Weizen</b> <sup>2,11</sup> , 0,50 l	2,90 €
<b>Russ</b> , 0,50 l	2,90 €

# FLASCHENBIER

<b>Gold Ochsen Original</b> , 0,50 l	2,90 €
<b>Gold Ochsen Kristall</b> , 0,50 l	2,90 €
<b>Gold Ochsen Hefe dunkel</b> , 0,50 l	2,90 €
<b>Gold Ochsen Leichtheffe</b> , 0,50 l	2,90 €
<b>Gold Ochsen alkoholfrei</b> , 0,50 l	2,90 €
<b>Hefe alkoholfrei</b> , 0,50 l	2,90 €
<b>Kronen Pils</b> , 0,50 l	2,90 €

# WEISSWEINE

<b>Hagnauer, Müller Thurgau</b> 0,25 l .....	3,90 €
trocken, Bodensee: Glanzhell, leicht und frisch mit sanfter Art, feinfruchtig mit leichten Zitrusaromen	
<b>Durbacher Kochberg, Grauer Burgunder</b> 0,25 l .....	3,90 €
trocken, Ortenau: Frisch, gehaltvoll, fruchtig, säurebetont	
<b>Ihringer Fohrenberg, Silvaner</b> 0,25 l .....	3,90 €
lieblich, Kaiserstuhl: Elegant, geschmeidig mit verführerischer Blume	
<b>Sommeracher, Silvaner</b> 0,25 l .....	4,00 €
trocken, im original Boxbeutelchen, Franken: Spritzig mit viel Mineralig und Eleganz	
<b>Verrenberger Lindelberg Fürstenfass, Riesling</b> 0,25 l .....	4,00 €
trocken, Hohenlohe: Rassiger, spritzig frischer Weißwein mit feinem Bukett und vollmundigem Aroma	
<b>Stettener Heuchelberg, Riesling</b> 0,25 l .....	4,00 €
halbtrocken, Württemberg: Zarte, jugendliche Frucht, kernig, artig	
<b>Unsere Weine erhalten Sie auch gerne im kleinen Glas</b> 0,14 l .....	2,50 €
„1/8-tele“	

# SEKT/PROSECCO

<b>Hausmarke: Ausgesuchter Deutscher Sekt</b> 0,75 l .....	14,00 €
trocken	
<b>Prosecco „Zonin“</b> 0,2 l .....	4,80 €
Spumante Brut, Piccolo	

# ROTWEINE

<b>Durbacher, Spätburgunder</b> 0,25 l .....	4,00 €
trocken, Ortenau: Fruchtig und herb mit großer Fülle	
<b>Hex von Dasetstein, WG Kappelrodeck, Spätburgunder</b> 0,25 l .....	4,00 €
halbtrocken, Ortenau: Dunkles Rubin, hochfeines Fruchtbukett mit einer großen geschmacklichen Fülle. Warm und weich.	
<b>Verrenberger Lindelberg Fürstenfass, Trollinger</b> 0,25 l .....	4,00 €
trocken, Hohenlohe: Feinrassig, herzhaft, kernig mit zart duftendem Bukett und würzig frischem Aroma	
<b>Haberschlachter Heuchelberg, Trollinger mit Lemberger</b> 0,25 l .....	3,90 €
halbtrocken, Württemberg: Vollmundig, gehaltvoll, aromatisch	
<b>Vini Amici „Endrizzi“, Merlot delle Venezie</b> 0,25 l .....	4,00 €
trocken, Italien: Kirschrote intensive Farbe, typische Aromen, fruchtiger und harmonischer Geschmack	
<b>Unsere Weine erhalten Sie auch gerne im kleinen Glas</b> 0,14 l .....	2,50 €
„1/8-tele“	

# WEISSHERBST/ROSÉ

<b>Meersburger, Spätburgunder Weißherbst</b> 0,25 l .....	4,00 €
trocken, Bodensee: Helle lachsrosa Farbe, intensiver Duft nach Erdbeeren. Anregend, frisch und fruchtig	
<b>Unsere Weine erhalten Sie auch gerne im kleinen Glas</b> 0,14 l .....	2,50 €
„1/8-tele“	

# WEINSCHORLE

<b>Aus unseren Qualitätsweinen</b> 0,25 l .....	2,90 €
Süß oder sauer, Rot, Weiß oder Rosé	



*Drei Mohren*  
Schwäbisches Restaurant und Pub

**Drei Mohren**

Robert-Bosch-Straße 12  
88487 Mietingen

Telefon: 07392 9268577

Telefax: 07392 9268579

[www.drei-mohren.com](http://www.drei-mohren.com)

[info@drei-mohren.com](mailto:info@drei-mohren.com)