



Vorspeisen

„Bräu`Marende“

gemischter Brotzeiteller – Speck vom eigenen Mangalitzza-Schwein, und Salami vom eigenen Hochlandrind, Hauswurst und Bio-Eiersalat ... € 9,90

hausgemachter O`badzter mit Holzofenbrot
vom Nachbarsbäcker € 3,50

Grammelschmalz vom Wollschwein aus eigener Küche
mit Holzofenbrot € 3,50

Wurstsalat mit Bieressig fein gewürzt und Holzofenbrot € 6,70

ein Paar Weißwurst & Breze € 4,70

„Blunzn` (Blutwurst)Gröstel“ auf Knusperbrot mit Sauerkraut € 5,50

Zwiebelringe mit Dip süß-sauer
(im Bierteig gebacken) € 4,50

Folienkartoffel & Sauerrahm € 3,80

**Auf
Nachfrage
informieren wir
Sie gerne
über allergene
Zutaten in
unseren
Speisen !**

Falls Sie an einer
Lebensmittel-
allergie oder –
unverträglichkeit
leiden, fragen Sie
bitte nach
unserer
„speziellen
Speisekarte“
auf der die
Allergene
ausgezeichnet
sind.
DANKE.

Salat pur oder mit Schmankerl

Kleiner Beilagensalat € 3,80

Grosser gemischter Salatteller, bunt angerichtet
Fleischlaibchen mit Bergkäsefüllung € 10,80

oder

mit Honig-Putenstreifen € 9,80

oder

mit „Bier-Scampi“
(Scampi in Bierteig gebacken) € 11,50

Knoblauchstange zum Salat € 2,30

Alle Salate nach Saison !



„Suppenkarte“

täglich wechselnde g'schmackige Suppen
aus dem Tiroler Suppentopf ...

Dienstag's

cremige Knoblauchsuppe mit Holzofenbrot-Croutons
€ 3,90

Mittwoch's

Oma's Kartoffelsuppe aus heimischen Erdäpfeln
€ 3,90

Donnerstag's

kräftige Rindssuppe vom eigenen Hochlandrind
mit g'schmackiger Einlage
€ 4,50

Freitag's

Italienisch-Tiroler Tomatensüppchen mit Sahnehaube
€ 3,90

Samstag's

Tiroler Gerstl'suppe mit Speck
€ 4,20

Sonntag's

Südtiroler Maronisuppe mit Holzofenbrot
€ 4,20



Hauptgerichte

Tiroler Speckknödel mit Kraut
als „VEGA“ mit Semmelknödel und Kraut € 5,90

Bergkäse mit Brezn` & Preiselbeeren /“VEGA“ € 8,40

Gegrillte Wurst vom Wollschwein aus eigener Zucht
mit Kartoffel-Feld-Salat € 9,50

feines Kasseler mit Rote-Beete-Knödel
und Meerrettichschaumsauce € 10,50

Tannheimer Bergspatzen
in Speck-Käse-Knoblauchsauce mit grünem Salat & Bieressigdressing € 10,50

Käs´spatzen mit grünem Salat und Bieressigdressing /“VEGA“ € 9,80

„Bräu-Burger“ vom eigenen Hochlandrind mit
hausgemachter Remouladensauce € 11,90

ofenfrischer Schweinsbraten in dunkler Biersauce
mit Knödel & Kraut € 10,90

Hausgemachter Gemüsestrudel in Schnittlauchsauce,
mit grünem Salat & Bieressigdressing /“VEGA“ € 9,50

mariniertes Schweinekotelette mit herzhafter
Speck-Bärlauchsauce , Rösti & Beilagensalat € 14,70

geschmorte Lammhaxe in Rosmarintomatensauce
mit gebackener Polenta € 15,20

herzhaftes Hirschgulasch mit hausgemachten Spätzle,

Preiselbeeren und Beilagensalat € 14,20

Steak vom Tiroler Milchkalb medium gebraten auf
gebackenen Kartoffelwürfeln und Senfsauce € 20,90

**„ ...alle unsere Gerichte sind
OHNE Geschmacksverstärker oder Glutamat zubereitet !“**

**„An guten Appetit!“
wünscht Ihr Küchenchef Josef mit Team**

Bitte beachten Sie unsere
täglich wechselnden Menues !



Aus der süßen Küche ...

Kastanienkrapfen mit
hausgemachtem Vanilleeis vom Drei Tannen
auf süßem Fruchtspiegel
€ 4,80

Heidelbeer-Topfenstrudel
vom Nachbarsbäcker Ruepp, mit Sahne
€ 3,90

hausgemachte Mozartknödel (Topfenknödel gefüllt mit Nougat)
& heißen Waldbeeren
€ 5,80

„Winterzauber“ ...
hausgemachtes Zimteis vom Drei Tannen
mit Zwetschgenröster
& € 3,90

„Ice-Macciato“
geeister Latte Macciato mit Vanille-,
Caramel-, Haselnuss- oder Pfefferminzsirup
€ 3,60

„Damengedeck“ à la Bräu
Cappuccino & selbstgemachtem Bierlikör
€ 4,10

„Herrengedeck“ à la Bräu
Espresso mit Bierbrand
€ 4,60

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen !
Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder –unverträglichkeit leiden fragen Sie bitte nach unserer
„speziellen Speisekarte“ auf der die Allergene ausgezeichnet sind. DANKE.



Spritzer & Sekt

a G'spritzer weiss oder rot	€ 2,50
Pfirsichspritzer	€ 2,50
Aperolspritzer	€ 4,20
Veilchenspritzer	€ 4,20
Prosecco Piccolo	€ 5,60
Flasche Prosecco	€ 17,00

Weisswein aus Österreich

„Welschriesling“ vom Weinhof Leber
Leicht und spritzig

1/8 l € 3,10 1/4 l € 5,90

"Morillon" vom Weinhof Leber – trocken und beerig

1/8 l € 3,10 1/4 l € 5,90

„Sauvignon Blanc“ vom Weinhof Leber, eher trocken

1/8 l € 3,10 1/4 l € 5,90

Rotwein aus Österreich

„Alter Rebstock" Cuvee

St Laurent Zweigelt Blaufränkischer Johannishof

1/8 l € 3,10 1/4 l € 5,90

"Blauburger" vom Weingut Leber

1/8 l € 2,90 1/4 l € 5,60

„leichter Zweigelt“ vom Weingut Leber

1/8 l € 2,90 1/4 l € 5,60



Kaffee & Tee

Kaffee	€ 2,30
an` großn` Hafn` Kaffee 0,4 l !!!	€ 3,90
Espresso	€ 2,30
Latte Macchiato	€ 3,10
Cappuccino mit Schaum	€ 2,90
"doppelter" Cappuccino 0,4 l	€ 4,50
Sahne Cappuccino	€ 3,20
Heisse Schoko mit Sahne	€ 3,50
an´ Hafé Tee	€ 2,10
Pfefferminz, Schwarztee, Grüner Tee oder Früchtetee	
Tee mit Rum	€ 3,70

Aus dem Saftladen

Mineralwasser 0,3 l	€ 2,10
Flasche Mineralwasser 0,7 l	€ 3,80
Fruchtsäfte verschiedene Sorten 0,2 l	€ 2,60
(Blutorange, Johannisbeer, Multivitamin, Mango)	€ 2,80
Cola, Limo, Sprite 0,3	€ 2,20
Flasche Cola oder Cola light	€ 2,50
Almdudler 0,35 l	€ 2,50
Fruchtsäfte gespritzt 0,5 l	€ 3,10
Apfelsaft pur/gespr. 0,3 l	€ 2,20
Apfelsaft gespritzt 0,5 l	€ 3,00

Die Kinderkarte



für unsere kleinsten Gäste !

„Laura`s Sternen-Kartoffeln“

Kartoffelwedges mit Ketchup

€ 3,10

B“r“aumeister Bob

Spätzle mit Sauce

€ 3,10

Winnie Puh aus dem Hundert-Morgen-Wald

Knödel mit Sauce

€ 3,10

„Papa Schlumpf“ isst gern ...

den „Schlumpf-Toast“

knuspriger Toast mit Rösti
und Ketchup

€ 5,30

hausgemachtes Vanilleeis mit Kinderüberraschungs-Ei

€ 3,20

Hallo Kinder .. Ihr seid auch
herzlich Willkommen bei uns
im **HOTEL DREI TANNEN**
... neben der Bimmel-Bahn-
Garage ☺

Dort wartet
ein grosses **Spielzimmer**

mit **Ritterburg** ☺
☺ **Kinderkino**
und **Bällebad mit Rutsche** ☺
... ☺

... Eure Eltern genießen
mal ´nen Kaffee am
Nachmittag, einen
Cocktail an der Bar,
essen in Ruhe zu Abend –
übrigens täglich ab 17: Uhr
... und für Euch Kidies
gibt's gratis Eis zum
Nachtisch !

wir freuen uns auf Euch ...
also **BIS BALD !**



a Schnäpsle

Obstler, Marillen oder Williams	2cl	1,90
Haselnussgeist	2cl	2,10
Willi mit Birne	2cl	2,90

„Selbstgebrandte` Edelbrände“

mit Höf Bräuhaus-Bier gebrannter

Bierbrand klar	2cl	3,70
Bierbrand „Eiche“	2cl	3,90

Auch zum Mitnehmen !

Bierlikör	2cl	3,70
„Zirbe“ hausgemacht	2cl	3,70

... aus dem Tannheimer Tal kommt ...

<i>... Vogelbeerbrand</i>	2cl	3,90
<i>... Enzianbrand</i>	2cl	3,90
<i>... Obstbrand</i>	2cl	2,70

... österreichische Qualitätsbrände ...

Tiroler Bergmarille	2cl	3,90
Tiroler Johannisbeerlikör	2cl	3,70
„Dirndl`brand“ (Kornellkirsche)	2cl	3,70
„Bergmarillen“Likör	2cl	3,70

Hochprozentiges

Bacardi	2cl	2,70
Bacardi Cola	2cl	4,20
Campari Soda	4cl	3,30
Campari Orange	4cl	4,30
Wodka	2cl	2,70
Wodka Orange od. Red Bull		4,20
Martini Bianco/Rosso/Dry	4cl	3,50
Tequilla	2cl	2,80
Fernet	2cl	2,70
Ramazotti	2cl	2,70
Jägermeister		2,70
Jack Daniels/Cola	4cl	6,50
Johnnie Walker/Cola	4cl	6,50
Asbach	2cl	2,90
Rüscherl (Asbach/Cola)	2cl	3,50
Rum	2cl	2,20
Baileys	2cl	3,20
Amaretto	2cl	3,20



Selbstgebrautes Bier

Helles

0,3l € 2,70 0,5l € 3,50

Weizenbier

0,3l € 2,70 0,5l € 3,50

Dunkles Bier

0,3l € 2,70 0,5l € 3,50

Mohren - Weizenbier mit Cola oder Russ - Weizenbier mit Sprite

0,3l € 2,70 0,5l € 3,50

Radler - Bier mit Sprite oder Radler Sauer - Bier mit Soda

0,3l € 2,70 0,5l € 3,50

Glühbier - „heisses Helles“

0,25l € 3,60

„Stiegl Freibier“ Alkoholfrei 0,5l € 3,70

„Stiegl Weizen“ Alkoholfrei 0,5l € 3,70

Beachten Sie auch unsere
Empfehlungen an den Tafeln !