HOTEL . WIRTSHAUS . BIERGARTEN

DREI TANNEN

Lukas Kammermeier

Herzlich Willkommen im Gasthof Drei Tannen!
Genieße unser mit Liebe zubereitetes Essen und
die süffigen Biere der Hohenthanner Schlossbrauerei.

Unsere Öffnungszeiten
täglich von 11 - 22 Uhr
kein Ruhetag



Unser Billard-Raum

- Vier Poolbillardtische
- Kugelsatz bitte an der Theke abholen
- Preis: 8 EUR je Std. / halbstd. Abrechnung

Unsere Hotelzimmer im Gasthof

- 12 moderne Zimmer
- Komfortable Boxspringbetten
- Frisches und abwechslungsreiches Frühstück
- Kostenfreies W-LAN



Unser zweites Haus - Hotel Drei Rosen

- Weitere komfortable und moderne Zimmer (alle barrierefrei)
- Nur 200m vom Restaurant entfernt
- Großzügiger Tagungsraum für Business-Meetings

Plane und buche bequem über uns deine nächste Veranstaltung
mit Übernachtung. Sprich uns an. Wir beraten dich gerne!

Euer Wirt und Gastgeber
Lukas Kammermeier
mit dem Tannen-Team

Gasthof Drei Tannen
Thalbacher Str. 53, 85368 Moosburg
www.gasthof-dreitannen.de
Telefon: 08761 / 33 46 33
info@gasthof-dreitannen.de

Hotel Drei Rosen
Fronängerstr. 10, 85368 Moosburg
www.hoteldreirosen.de
Telefon: 08761 / 33 46 55
info@hoteldreirosen.de

MITTAGSKARTE

*Montag bis Freitag **

11 - 14 Uhr

jedes Gericht 9,90

Vegetarisches Gemüse-Gröstl A,C,G
geröstete Knödel | frisches Marktgemüse | Spiegelei

Griechisches Gyros G
hausgemachtes Zaziki | Pommes frites

Kürbispasta A,G,L
Spirelli | Butternut-Kürbis | Rahm

Knuspriger Asiafisch A,C
paniertes Seelachsfilet | Mie-Nudeln | leicht pikante Kokos-Curry-Sauce | Asiagemüse |

Jeden Donnerstag, sowie an Sonn- und Feiertagen
Ofenfrischer Schweinebraten _ 17,90 ↡ A,C,G,I,L
Schweinebraten | Kartoffel- und Semmelknödel | hausgemachter Krautsalat | Dunkelbiersauce

NEWS / NÄCHTES EVENT

freut euch drauf

Sonntag, 29.11.2026
Original Schweizer Käsefondue

Mit einem trockenen Weißwein und abrundendem Kirschbrand wird dieser Abend ein wahrer Genuss. Frisch zubereitet, cremiger Schweizer Käse, serviert mit knusprigem Baguette.
Ab 17 Uhr – 29,90 p.P.

Sonntag, 20.12.2026
Trüffel-Käsefondue

Am 4. Advent laden wir zu einer besonders exklusiven Käsefonduevariante ein. Ein Trüffelkäse sorgt für die cremige Textur, der perlige Champagner veredelt das Fondue. Zum Start in den Abend darf das Gläschen Champagner aus der Magnumflasche natürlich nicht fehlen!
Ab 17 Uhr – 32,90 p.P.

Mittwoch, 23.12.2026
Moosburgs original Stehausschank

Vorweihnachtliches Weißwurstfrühschoppen ab 10 Uhr im Wirtshaus und Fassbieranstich im Biergarten. Für die Wärme sorgt unser XXL-Feuerkorb.
2,50 für'n Pfiff, 6,50 für zwoa Weißwürst und a Brezn.
Weißwurst nur auf Vorbestellung, keine klassischen Gerichte a la carte.

* Wir bitten um Verständnis, dass diese Gerichte an Feiertagen nicht angeboten werden können.

TAGESKARTE

abwechselnd & was besonderes

Vorher

Wirsingsüppchen _ 8,90 A,C,G,L
feine Cremesuppe | Kartoffel-Speck-Strudel

Hauptgerichte

Filetmedaillons _ 23,90 G,I,L
zartes Schweinefilet | Rahmwirsing | Kartoffel-Speck-Püree | Bratenjus

Kürbisrisotto _ 18,90 A,C,G,L
cremiger Risotto | Hokkaido | gebackener Mozzarella | frittierter Rucola

Lachs vom Grill _ 22,90 A,C,G,L
feines Lachsfilet | Kürbisravioli | frisches Marktgemüse | Weißweinrahm

Das solltest du nicht verpassen!

Spekulatius-Panna Cotta _ 7,90 G,L
winterliche, hausgemachte Panna Cotta | fruchtiges Beerenragout

Unsere Empfehlung zum Winter:

Ingwer-Zitronen-Tee _ 4,90
Ingwerschärfe kombiniert mit frischem Zitronensaft, die Stärkung für die kalte Jahreszeit! Heiß serviert und bei dem Wetter genau richtig! (0,3l)



Neu und oft gewünscht:

Sarti Spritz _ 7,90
Die leuchtende Farbe und der fruchtig-süße Geschmack sizilianischer Blutorange verbindet Zitrusnoten mit einer feinen Süße. Als Aperitif und fruchtiger Spritz ist er die perfekte Wahl für alle, die ihren Aperitivo-Moment neu entdecken möchten. (0,2l)

Nur für kurze Zeit aus der Hohenthanner Schlossbrauerei:

Winterfestbier 0,5l _ 4,90
Das süffige, bernsteinfarbene Winterfestbier sorgt für wohlige Wärme von innen. Das leicht malzige Aroma und die feinherbe Hopfennote machen es zum perfekten Begleiter deftiger Speisen!

SCHMANKERL

beliebt & gibts deswegen immer

Vorspeise und Suppe

Gratinierte Portobello-Pilze _ 9,90 A,L,H VEGAN
Ratatouille-Frischkäse-Füllung | Tomaten-Chutney | Steinofenbaguette
Auch als Hauptgericht möglich _ 14,90

Gulaschsuppe _ 8,90 A,I
Ungarische Art | Rindfleisch | frisches Brot

Salate

Jeder Salat mit Hausdressing

Fitness-Salat _ 17,90 J
Gegrillte Hähnchenbrust | Salat | frisches Baguette

Honigziegenkäse auf Salatbett _ 16,90 J
Gebackener Ziegenkäse | gratinierter Honig | Salat | frisches Baguette

Kleiner Beilagensalat _ 5,90 J

Großer Beilagensalat _ 8,90 J

Brotzeit

Jede Brotzeit mit frischem Brot

Bayerischer Wurstsalat _ 10,90 A,1
Lyoner | Zwiebelringe | Essiggurken | Essigsud

Schweizer Wurstsalat _ 11,90 A,1
Lyoner | Zwiebelringe | Emmentaler | Essiggurken | Essigsud

Kalter Braten _ 11,90 A
Feine Schweinebratenscheiben | Butter | geraspelter Meerrettich

Brotzeitteller _ 13,90 A,G,1,5
Kalter Braten | Kaminwurz | Schinken | Leberkäse | Emmentaler | Obazda | Butter

Brotzeitbrett'l für zwei _ 21,90 A,G,1,5
Kalter Braten | Kaminwurz | Schinken | Leberkäse | Emmentaler | Obazda | Butter | auf Baumscheibe

Portion Obazda _ 10,90 A,G
hausgemacht

Portion Emmentaler _ 12,90 A
150g fein aufgeschnittener Emmentaler | Butter | zwei frische Brezen
(Zubereitung 15-20 min)

Essigknödel-Salat _ 10,90 A,C,G
Semmelknödel | Zwiebel | Essiggurken | Tomaten | Essigsud (ohne Brot)

Burger-Specials

Sides zum Burger: Pommes frites oder Wedges _ 4,90

NEU! Raging Pig Burger _ 17,90 A VEGAN
Erbsen-Pilz-Patty | Essiggurke | Salat hausgemachte Burgersauce | Tomaten-Chutney | Röstzwiebel | Homestyle Bun

Crispy Chicken _ 16,90 A,G,I
Hähnchenfleisch | Knusperpanade | Zwiebel | Chili Cheese Créme | Gurke | Tomate | Salat

BBQ Bacon _ 17,90 A,G
Rinderpatty (180g) | BBQ-Sauce | Bacon | Sour Cream | Emmentaler | Rostzwiebel | Essiggurke | Tomate | Salat

Cheese Burger classic _ 16,90 A,C
Rinderpatty (180g) | Burgersauce | Emmentaler | Zwiebel | Tomate | Gurke | Salat

Chili Cheese _ 17,90 A,G
Rinderpatty (180g) | Chili Cheese Créme | Emmentaler | Zwiebel | Tomate | Gurke | Salat

Hamburger classic _ 16,50 A,C
Rinderpatty (180g) | Burgersauce | Zwiebel | Tomate | Gurke | Salat

HAUPTGERICHTE *unsere Klassiker*

Die mit ↡ gekennzeichneten Gerichte können als kleine Portion bestellt werden (1,50 € günstiger).
Beilagenänderungen oder zusätzliche Saucen sind ggf. mit Aufpreis verbunden. Unser Tannen-Team gibt gerne Auskunft.

Jeden Donnerstag, sowie an Sonn- und Feiertagen

Ofenfrischer Schweinebraten _ 17,90 ↡ A,C,G,I,L
Schweinebraten | Kartoffel- und Semmelknödel | hausgemachter Krautsalat | Dunkelbiersauce

Kalbsfleischpflanzerl _ 22,90 G,I,J,L
Drei große Fleischpflanzerl | Pfefferrahmsauce | Kartoffel-Gurken-Salat oder Kartoffelpüree

Drei Tannen, Wald & Weide _ 23,90 A,C,G,I,J,L
Schweinefiletmedaillons rosa gebraten | hausgemachte Käsespätzle | Schwammerlsauce | Speckkrusterl | Röstzwiebeln

Zwiebelrostbraten _ 29,90 I,J,L
Rinderlende | Röstkartoffeln | Bratensauce | gemischter Salat

Hausgemachte Rinderroulade _ 24,90 G,I,J,L
Rinderroulade | Blaukraut | Schmelzzwiebel-Kartoffelpüree

Ochsenbraten Burgunder Art _ 24,90 ↡ A,C,G,I,J,L
Scheiben aus der Ochsenschulter | hausgemachte Spätzle | Rotweinsauce | gemischter Salat

Gebackene Milzwurst _ 15,90 ↡ A,C,I,L,2,5
Panierte Milzwurst | hausgemachter Kartoffelsalat | auf Wunsch mit extra Bratensauce

Hähnchencurry _ 19,90 ↡
Filetstücke | leicht pikante Kokos-Curry-Sauce | Asiagemüse | Reis

Knödelgröstl _ 18,90 ↡ A,C,I,L
Schweinebraten | Spiegelei | Zwiebel

Currywurst _ 12,90 1
Rote Bratwurst | hausgemachte Currysauce | Pommes frites

Original Wiener Schnitzel _ 32,90 A,C,J
Kalbslende | Preiselbeeren | hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat | gemischter Salat

Schnitzel Wiener Art _ 17,90 ↡ A,C
Vom Schwein | Pommes frites oder Kartoffelsalat

Cordon bleu _ 19,90 A,C
Vom Schwein | Schinken-Käse-Füllung | Pommes frites oder Kartoffelsalat

Nix geht ohne Sauce?
Jägersauce mit Schwammerl _ 3,90 G,I,L
Pikante Pfefferrahmsauce _ 2,90 G,I,L

Fischklassiker

Gebackenes Seelachsfilet _ 14,90 ↡ A,C,D,G
Panierter Seelachs | Remouladensauce | hausgemachter Kartoffelsalat

Vegetarisch und vegan

Gebratene Nudeln _ 14,90 ↡ A,F,J VEGAN
Asianudeln | gebratenes Asiagemüse | Ingwer | Sojasauce | gemischter Salat

Sellerie-Schnitzel _ 15,90 ↡ A,I,J VEGAN
Sellerie | knusprige Senfpanade | Bratkartoffeln | Preiselbeeren

Käsespätzle _ 15,90 ↡ A,C,G,J
Hausgemachte Spätzle | Emmentaler | Röstzwiebeln | gemischter Salat

Spiegeleier _ 11,90 C,J
Drei Spiegeleier | Röstkartoffeln | gemischter Salat

KINDERKARTE *for Kids only*

* Diese Gerichte sind ausschließlich für Kinder gedacht.
Falls du heute nicht so viel Hunger hast, empfehlen wir dir die gekennzeichneten Gerichte (↓) als kleine Portion (1,50 € günstiger).

Käpt'n Blaubär _ 9,90 A,C,D,G
Hausgemachte Fischstäbchen | Remouladensauce | Pommes frites

Goldener Piratenschatz _ 9,90 A,C
Kinderschnitzel vom Schwein | Pommes frites

Oma's Hühnerstall-Knuspermix _ 8,90 A
Fünf Chicken-Nuggets | Pommes frites

Ritteressen _ 5,90 A,C,G,I,L
Hausgemachte Spätzle | Bratensauce

Mäuse-Käsetraum _ 7,90 A,C,G
Kleine Portion Käsespätzle | ohne Röstzwiebeln

Zappelfritten _ 3,90
Portion Pommes frites | Ketchup oder Mayo

Zum Abschluss *darfs noch was sein?*

Eis & heiß _ 7,90 G
Vanilleeis | warme Himbeersauce

Schokokuchen _ 8,90 A,C,G
Hausgemachter warmer Schokokuchen | flüssiger Kern | Himbeermark (Zubereitung 15-20 min)

Apfelkücherl _ 8,90 A,C,G
Gebackene Apfelringe | Vanilleeis

Apfelstrudel _ 7,90 A,G
Apfelstrudel | Vanillesauce

Affogato al caffé _ 6,40 G,7
Vanilleeis | doppelter Espresso

Heiße Getränke

Espresso _ 2,90
Espresso doppelt _ 3,90
Cappuccino _ 3,60
Tasse Kaffee _ 3,30
Haferl Kaffee _ 3,90
Milchkaffee _ 3,90
Latte Macchiato _ 3,90
Latte Macchiato spezial _ 4,20 (mit weißer Schokolade)
Bio Tee _ 3,90 (verschiedene Sorten, Bio-zertifiziert)
Heiße Schokolade _ 3,60 (braun oder weiß)

GETRÄNKEKARTE

was gegen den Durst

Säfte und Schorlen

Apfel klar oder trüb, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Holunder

Saft nach Wahl pur	0,3l _ 4,50 0,5l _ 5,60	Schorle nach Wahl	0,3l _ 3,70 0,5l _ 4,70

Alkoholfrei und Softdrinks

	0,3l	0,5l
Tafelwasser	2,60	3,70
Tafelwasser still	2,60	3,70
Libella Orange 4	3,60	4,70
Libella Cola Mix 4,7	3,60	4,70
Libella Cola 4,7	3,60	4,70
Libella Brause Zitrone	3,60	4,70
Libella Cola Zero 3,4,6,7	3,60	4,70
Red Bull (0,25l) 4,7	4,50	
Tonic Water (0,2l von Thomas Henry) 3	3,90	
Bitter Lemon (0,2l) 3	3,90	

Biere aus der Schlossbrauerei

0,5l

Tannen Hell vom Fass _ 4,50
Tannen Hell alkoholfrei _ 4,50
Märzen Festbier _ 4,80
Hefe Weißbier vom Fass _ 4,70
Hefe Weißbier alkoholfrei _ 4,70
Hefe Weißbier leicht _ 4,70
Hefe Weißbier dunkel _ 4,70
Kellerbier hell _ 4,80
Kellerbier dunkel vom Fass _ 4,80
Radler _ 4,50
Radler dunkel _ 4,70
Radler alkoholfrei _ 4,50
Russ _ 4,70
Cola Weißbier _ 4,70 4,7

0,33l

Tannen Pils _ 4,10
Saisonales Craft Bier _ 4,80

Servus

WEINKARTE

was zum genießen

Weißweine offen 0,2l

Grüner Veltliner Ruttenstock / Österreich, Röschitz _ 4,90
trocken, spritzig, leicht mit klassischen Fruchtnoten

Riesling Bio | Vegan Gröhl / Deutschland, Rheinhessen _ 7,90
trocken, die pure Frische im Glas: Zitrus, grüner Apfel, feine Säure, ein Riesling, wie er sein soll

Lugana DOC Colli Vaibó / Italien, Lombardai _ 9,90
trocken, leicht und feine Fruchtnoten, das Gefühl von Urlaub am Gardasee hier im Biergarten

Sauvignon blanc Schneider Pfaffmann / Deutschland, Pfalz _ 7,90
trocken, das volle Aroma: Stachelbeere und exotische Früchte in einer seltenen Intensität

Chardonnay Schneider Pfaffmann / Deutschland, Pfalz _ 8,90
trocken, begeistert sofort: Birne, Apfel, wenig Säure und einfach harmonisch

Roséwein offen 0,2l

Rosé ‚Nero di Troia' IGP Teanum / Italien, Apulien _ 8,90
trocken, der Stimmungsmacher: kräftige Farbe und tolle Fruchtaromen dank der Sonne Süditaliens

Rotweine offen 0,2l

Primitivo ‚chiave d'oro' IGP Ionis Vini / Italien, Apulien _ 7,90
trocken, der Klassiker: weich und intensiv zugleich mit Aromen von dunklen Früchten und Schokolade

Böff Noir Lergenmüller / Deutschland, Pfalz _ 9,90
trocken, kräftig, würzig, ausdrucksstark: dunkle Beeren und Pfeffernoten machen diesen Wein zu unserem neuen Liebling – unbedingt probieren!

Merlot IGP De Stefani / Italien, Venetien _ 8,90
trocken, einfach eine runde Sache: weich und elegant schafft dieser Merlot sofort Vertrauen und lässt Ruhe im hektischen Alltag einkehren

Zweigelt Ruttenstock / Österreich, Röschitz _ 4,90
trocken, wenig Tannine, ein perfekter Alltagswein

Flaschen und Spezialitäten

Wir halten zusätzlich ausgewählte Weine bereit. Sprich uns gerne auf unsere Weinkarte an.

SPIRITUOSEN

eine Schnapsidee 2cl

Von der Birne und andere Klassiker

Prinz Alter Willi _ 3,90
Lantenhammer Rote Williamsbirne (zwei Jahre in Steingut-Fässern gereift) _ 5,90
Prinz Haselnuss _ 3,90
Frangelico Haselnusslikör _ 2,90

Von der Steinfrucht

Prinz Alte Marille _ 3,90
Prinz Alte Kirsche _ 3,90
Lantenhammer Schlehengeist (im Slyrs-Fass gereift) _ 5,90

Von der Beere

Prinz Alte Waldhimbeere _ 3,90

Von der Traube - Grappa

Marzadro Diciotto Lune _ 4,90
Marzadro Trentino Morbida _ 4,90

Hausgemacht

Lorbeerlikör _ 3,90
Schokolikör 4cl _ 4,20

Aus Kräutern und Wurzeln

Jägermeister _ 2,90
Averna _ 3,40
Ramazotti _ 3,40
Hirschkuss _ 3,90
Bärwurz, Blutwurz _ 3,90
Sambuca _ 2,90

Aus Hopfen

Hallertauer Hopfengold _ 3,90

Whisky

Glenmorangie Single Malt / 10 a _ 4,90
Laphroaig Single Malt / 10 a _ 4,90

Rum

Botucal Reserva _ 4,90

APERITIFE

zum Ankommen & Sitzenbleiben

NEU! **Sarti Spritz** 0,2l _ 7,90
Hugo 0,2l _ 7,90
Aperol Spritz 0,2l _ 7,90
Prosecco 0,1l _ 4,50

Longdrinks

Weinschorle rot oder weiß 0,2l _ 4,90
Weinschorle rot oder weiß 0,5l _ 7,90
Vodka Bull Three Sixty 4cl / Red Bull 0,3l _ 8,90
Gin Tonic Bombay Sapphire 4cl / Thomas Henry 0,2l _ 8,90
Rüscherl _ 3,00

Gin Tonic alkoholfrei Siegfried Wonderleaf 4cl / Thomas Henry 0,2l _ 9,90

Allergene: **A)** Glutenhaltiges Getreide **B)** Krebstiere **C)** Eier **D)** Fisch **E)** Erdnüsse **F)** Soja **G)** Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) **H)** Schalenfrüchte **I)** Sellerie **J)** Senf **K)** Sesamsamen **L)** Schwefeldioxid und Sulfite **M)** Lupinen **N)** Weichtiere
Zusatzstoffe: **1**= mit Konservierungsstoff, **2**= mit Geschmacksverstärker, **3**= mit Antioxidationsmittel, **4**= mit Farbstoff, **5**= mit Phosphat, **6**= mit Süßungsmittel, **7**= koffeinhaltig, **8**= chininhaltig, **9**=geschwärzt, **10**=enthält Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.