



HOTEL . WIRTSCHAUS . 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 **

Strammer Lukas A,C,G,J

Kalter Braten | Landbrot | mit Käse gratiniert |
Meerrettich | Spiegelei | Bratkartoffeln

11 - 14 Uhr

jedes Gericht
9,90

Gemüse-Pasta A,G,L

Penne rigate | Gemüsejulienne | Rahm

Münchner Schnitzel A,C,G,J

Schweinelende | Meerrettich-Senf-Panade | Kartoffelsalat

Fisch-Curry D

Fischfilet | pikante Kokos-Curry-Sauce | Reis

Jeden Donnerstag

Ofenfrischer Schweinebraten _ 16,90 ↓ A,C,G,I,L

Schweinebraten | Kartoffel- und Semmelknödel | hausgemachter Krautsalat | Dunkelbiersauce

NEWS / NÄCHTES EVENT

freut euch drauf

Samstag, 10.01.2026

WINTERGRILLEN

Neues Jahr - neue Schlemmereien.

Großes BBQ-Grillbuffet ab 17 Uhr im Biergarten. Selbstverständlich wird drinnen im warmen Wirtshaus gegessen. Wer aber auch gerne mal draußen steht, kann es sich am XXL-Feuerkorb gemütlich machen.

All You Can Eat ab 17 Uhr. 35,00€ p.P.

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

TAGESKARTE

abwechselnd & was besonderes



Vorspeise

Garnele an Karotten-Ingwer-Suppe _ 8,90 G,L

Klassische Cremesuppe | Black Tiger Garnele (Wildfang)

Tagesgerichte

Wildteller _ 25,90 A,C,G,I,J,L

Rehbraten | Hirschgulasch | Speck- und Steinpilzknödel | Salat

Almschnitzel _ 18,90 A,C,G,I,L

Überbackene Medaillons aus der Schweinelende | Tomate | Zwiebel | hausgemachte Spätzle | Rahmsauce

Handkäse an Salat _ 14,90 A,G,J

Handkäse | Rohkost | gemischter Salat | Bauernbrot

Zander vom Grill _ 21,90 G,I

Feines Zanderfilet | Sellerie-Kartoffelpüree | Karotten-Erbsen-Gemüse

Dessert des Tages

Himbeer + Schoki _ 6,90 A,C,G

saftiger Himbeerkuchen | Schokoladeneis

Unsere Getränkeempfehlung zum Herbst:

Zirbe Nako / Tirol, Österreich

Hergestellt in Bio-Qualität und echter Handarbeit von einem kleinen Familienunternehmen in Tirol.
Das besondere Aroma passt perfekt zum Herbstwetter!

Zirben Spritz _ 8,90

Zirbensirup aufgespritzt mit Prosecco und Soda, garniert mit Orange (0,2l)

Zirben Soda _ 5,20 0,5L

alkoholfrei

Zirbensirup aufgespritzt mit Soda _ 3,90 0,3L



Zirben Tee _ 3,90

alkoholfrei

Zirbensirup mit heißem Teewasser aufgegossen (0,3l)

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 _ 16,90 J
Gegrillte Hähnchenbrust | Salat | frisches Baguette

Kleiner Beilagensalat _ 4,90 J

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

Großer Beilagensalat _ 8,90 J

Brotzeit Jede Brotzeit mit frischem Brot

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

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

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

Portion Obazda _ 10,90 A,G
hausgemacht

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

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

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

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

Burger-Specials Sides zum Burger: Pommes frites oder Wedges _ 3,90

Falafel Burger _ 15,90 A VEGAN
Falafelpatty | vegane Burgersauce | Tomate | rote Zwiebel | Salat | Homestyle Bun

Cheese Burger classic _ 15,90 A,C
Rinderpatty (180g) | Burgersauce | Emmentaler | Zwiebel | Tomate | Gurke | Salat

Crispy Chicken _ 15,90 A,G
Hähnchenfleisch | Knusperpanade | Zwiebel | Chili Cheese Crème | Gurke | Tomate | Salat

Chili Cheese _ 16,90 A,G
Rinderpatty (180g) | Chili Cheese Crème | Emmentaler | Zwiebel | Tomate | Gurke | Salat

BBQ Bacon _ 16,90 A,G
Rinderpatty (180g) | BBQ-Sauce | Bacon | Sour Cream | Emmentaler | Rostzwiebel | Essiggurke | Tomate | Salat

Hamburger classic _ 15,50 A,C
Rinderpatty (180g) | Burgersauce | Zwiebel | Tomate | Gurke | Salat

HAUPTGERICHTE

unserer 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 _ 16,90 ↓ A,C,G,I,L

Schweinebraten | Kartoffel- und Semmelknödel | hausgemachter Krautsalat | Dunkelbiersauce

Kalbsfleischpflanzerl _ 20,90 G,I,J,L

Drei große Fleischpflanzerl |

Pfefferrahmsauce | Kartoffel-Gurken-Salat
oder Kartoffelpüree

Drei Tannen, Wald & Weide _ 21,90 A,C,G,I,J,L

Schweinefiletmedaillons rosa gebraten |

hausgemachte Käsespätzle |

Schwammerlsauce | Speckkrusterl |

Röstzwiebeln

Zwiebelrostbraten _ 28,90 I,J,L

Rinderlende | Röstkartoffeln | Bratensauce |

gemischter Salat

Hausgemachte Rinderroulade _ 22,90 G,I,J,L

Rinderroulade | Blaukraut |

Schmelzzwiebel-Kartoffelpüree

Ochsenbraten Burgunder Art _ 22,90 ↓ A,C,G,I,J,L

Scheiben aus der Ochsenschulter |

hausgemachte Spätzle | Rotweinsauce |

gemischter Salat

Gebackene Milzwurst _ 14,90 ↓ A,C,I,L,2,5

Panierte Milzwurst | hausgemachter

Kartoffelsalat | auf Wunsch mit extra

Bratensauce

Fischklassiker

Gebackenes Seelachsfilet _ 14,90 ↓ A,C,D,G

Paniertes Seelachs | Remouladensauce | hausgemachter Kartoffelsalat

Vegetarisch und vegan

Gebratene Nudeln _ 13,90 ↓ A,F,J VEGAN

Asianudeln | gebratenes Asiagemüse |

Ingwer | Sojasauce | gemischter Salat

Sellerie-Schnitzel _ 14,90 ↓ A,I,J

VEGAN

Sellerie | knusprige Senfpanade |

Bratkartoffeln | Preiselbeeren

Hähnchencurry _ 18,90 ↓

Filetstücke | leicht pikante Kokos-Curry-

Sauce | Asiagemüse | Reis

Knödelgröstl _ 17,90 ↓ A,C,I,L

Schweinebraten | Spiegelei | Zwiebel

Currywurst _ 11,90 1

Rote Bratwurst | hausgemachte Currysauce |

Pommes frites

Original Wiener Schnitzel _ 28,90 A,C,J

Kalbslende | Preiselbeeren | hausgemachter

Kartoffel-Gurken-Salat | gemischter Salat

Schnitzel Wiener Art _ 16,90 ↓ A,C

Vom Schwein | Pommes frites oder

Kartoffelsalat

Cordon bleu _ 17,90 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

Käsespätzle _ 14,90 ↓ A,C,G,J

Hausgemachte Spätzle | Emmentaler |

Röstzwiebeln | gemischter Salat

Spiegeleier _ 10,90 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
Röstiwiebeln

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

Zum Abschluss

Was noch was sein?

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

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

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

Apfelstrudel _ 7,90 A,G
Apfelstrudel | Vanillesauce

Affogato al caffé _ 5,40 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	Schorle nach Wahl	0,3l _ 3,70
	0,5l _ 5,60		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

Service

WEINKARTE

was zum geniessen

Weißweine offen

0,2l

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

Riesling Adam Müller / Deutschland, Baden _ 6,90
trocken, mit fruchtigen Komponenten

Lugana DOC Pilandro / Italien, Venetien _ 9,90
trocken, besticht durch seinen fruchtigen Geschmack und seine Ausgewogenheit

Sauvignon blanc Hans Baer / Deutschland, Rheinhessen _ 5,90
trocken, spritzig, leicht mit klassischen Fruchtnoten

Rivaner Classic Kallstadt / Deutschland, Pfalz _ 5,90
halbtrocken, mit aromatisch fruchtigem Charakter und milder Säure

Roséwein offen

0,2l

Rosé Pinkfein Zur Schwane / Deutschland, Franken _ 7,90
halbtrocken, schmackhafte Erdbeeraromen, sanfte Restsüße und erfrischende Säure

Rotweine offen

0,2l

Primitivo IGP Caleo / Italien, Apulien _ 5,90
trocken, kräftig aber dennoch ein weicher und süffiger Wein mit milder Säure und Duft von Beeren und Kirschen

Merlot IGP Paladin / Italien, Venetien _ 7,90
trocken, sehr harmonisch mit gut eingebundenen Tanninen

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

Trollinger Sonnenhof / Deutschland, Württemberg _ 7,90
halbtrocken, leichte Restsüße mit milder Säure gibt dem Wein einen vollen Körper

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

Likör Crème de Cassis _ 2,90
Prinz Alte Waldhimbeere _ 3,90

Von der Traube

Grappa Sole Rosso _ 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

APERITIF

zum Ankommen & Sitzenbleiben

Lillet Wild Berry 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=geschwärt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.