DAS WIRTSHAUS

LOKALZEITUNG

Ausgabe
Februar bis
Mai 2019

EDITORIAL

Herzlich Willkommen,

2018 war ein fantastisches Jahr – wir hoffen, für Sie auch! Wir haben eifrig für Sie gekocht, Sie bedient und uns Ihre Rückmeldungen zu Herzen genommen, um unseren Service weiter für Sie zu verbessern. Das ist auch der Vorsatz, den wir für 2019 haben. Immer besser werden!

Dazu gehört, unsere Speisekarte saisonal anzupassen, unsere Einkäufe aus der Region zu beziehen, sofern dies möglich ist, und traditionelle Speisen mal klassisch, mal modern zu interpretieren. So haben wir im Januar und Februar an einigen Tagen mit dem beliebten Koch Stefan Breunig zusammengearbeitet. Er brachte Abwechslung und einen anderen Esprit in unsere Küche. Für Kurosch bedeutete Stefans Einsatz ein paar Tage freie Zeit, um mit neuen, kreativen Ideen in seine Küche zurückzukehren. Nach den anstrengenden Wochen rund um Weihnachten – mit zahlreichen Weihnachtsfeiern und Silvester – hatte er sich diese kleine Auszeit mehr als verdient.

Zu Jahresbeginn bricht schon die nächste heiße Phase bei uns an: die fünfte Jahreszeit, Ostern und weitere Feiertage. Es stehen wieder abwechslungsreiche Veranstaltungen auf dem Programm. Wir hoffen, es ist auch für Sie etwas dabei!

Ihr Wirtshaus-Team

Neuigkeiten aus dem Wirtshaus

Fit in den Frühling, romantische Zweisamkeit und ausgelassene Partystimmung. Die nächsten Wochen haben viel zu bieten. Schauen Sie rein!

Leichte Küche

Die Fastenzeit und das Frühjahr sind traditionell Wochen, in denen sich viele nach leichten Gerichten sehnen. Wir helfen Ihnen dabei, gute Vorsätze in die Tat umzusetzen: Denn unsere Fischgerichte zu Ostern und die Fit-in-den-Frühling-Woche kommen mit vielen leckeren Salatvariationen und Gemüsegerichten genau richtig. Schauen Sie, was die extra Aktionskarte in diesen Wochen zu bieten hat.

Dinner for two

Wie wäre es mit einem ruhigen Abend zu zweit? Bei Kerzenschein und sanfter Begleitmusik darf einander tief in die Augen geschaut werden, egal, ob man nun seit Jahren verheiratet oder gerade erst zusammengekommen ist. Ein toller Anlass hierfür ist der Valentinstag, der seit Jahrhunderten am 14. Februar dem Heiligen Valentinus gedenkt, der unter anderem Soldaten, denen die Eheschließung verboten war, traute. Ein Akt der Menschlichkeit, der ihn bis heute bekannt macht.

REZEPT

Wenn's draußen kalt ist und die Füße wieder warm werden sollen, empfehlen wir:

Obernburger Eiergrog:

2 cl Eierlikör
Espresso
Sahne
Kakaopulver

Obernburg, Helau!

Hierzulande feiert man auch Fasching. In anderen Regionen heißt es eher Karneval oder Fastnacht. Egal, wie man es nennt, eines haben die Festivitäten gemeinsam: Es wird ausgelassen gefeiert und Kostüme gehören einfach dazu. So auch bei uns. Am Faschingssonntag, 3. März, heißt es also verkleiden, schminken und rein ins Vergnügen. Polonäse garantiert.

Limonade & Saft

	0,3l	0,4l
Afri-Cola [1,9], Bluna, 7-Up, Afri-Cola light [1,9], Bitter Lemon	2,80 €	3,20 €
Apfelsaft naturtrüb	2,60 €	3,00 €
Apfelsaftschorle naturtrüb	2,40 €	2,80 €
Johannisbeernektar	3,60 €	4,00 €
Johannisbeerschorle	3,00 €	3,40 €
Maracujanektar	3,60 €	4,00 €
Maracujaschorle	3,00 €	3,40 €
Orangensaft	3,60 €	4,00 €
Orangensaftschorle	3,00 €	3,40 €
Eistee, Pfirsich	3,00 €	3,40 €

Wasser

	0,5 l
Sodenthaler Gourmet spritzig oder still	3,50 €

Kaffee, Tee & heiße Schokolade

Espresso	2,10 €
Kaffee crema	2,50 €
Cappuccino [g]	3,00 €
Latte Macchiato [g]	3,20 €
Tee im Glas diverse Sorten	2,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne [g]	3,30 €
Auf Wunsch versüßen wir Ihr Kaffeegetränk mit winterlichem Sirup der Sorten Macadamia, Zimt oder Karamel	je 0,50 €

Heiße Getränke, die warm machen

Glühwein	0,25 l	2,80 €
Heißer Apfelwein	0,25 l	2,80 €
Latte Macchiato mit Baileys [g]		4,80 €
Pharisäer [g] (Kaffee mit braunem Rum und Sahnehaube)		4,80 €
Heiße Oma [g] (heißer Kakao, Eierlikör und Sahnehaube)		4,80 €
Obernburger Eiergrog [g] (Eierlikör, Espresso, Sahne)		4,80 €
heißer Eierlikör oder Amaretto oder Baileys mit Sahnehaube [g]	4 cl	4,30 €

Looking for the menu in english?

Follow this link to:
www.wirtshaus-obernburg.de/food-drinks

Aperitif & Longdrinks

Martini bianco	4 cl	3,50 €
Aperol Spritz,(l) Aperol, Prosecco, Soda	0,2 l	4,80 €
Hugo,(l) Holundersirup, Prosecco, Soda, Limettensaft	0,2 l	4,80 €
Lillet Wild Berry,(l) Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren	0,2 l	4,80 €
Vodka-Lemon	0,2 l	6,90 €
Cuba Libre	0,2 l	6,90 €
Gin Tonic / Gin Tonic Rosé	0,2 l	6,90 €

Vorspeisen

Forellenfilet (d, g, 8) geräuchert mit Sahnemeerrettich, Salat und Baguette — 9,80 €

„Boum-Boum-Shrimps“, (b,c,8) pikant gebackene Garnelen in Cocktailsauce- muss man einfach mal probieren!
6 Stück 13,50 €
12 Stück 19,80 €

Königinpastete, (a,c, 8) wahlweise mit Geflügel oder Gemüse (vegetarisch) gefülltes Blätterteigtörtchen — 8,50 €

Gratinierter Feta im Töpfchen (g,j,3) auf Grillgemüse — 11,80 €

Suppen

Leberknödelsuppe (a,i) nach Großmutters Art — 4,20 €

Kartoffelcremesuppe (a,g) mit Sahnehäubchen, dazu Croutons — 4,20 €

Frisches vom Markt

Beilagensalat (j) mit bunten Blattsalaten und knackiger Gemüsegarnitur — 3,80 €

Teufels-Salat, (a) warme Rindfleischstreifen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Champignons in feurig pikanter Sauce, dazu Steinofenbaguette — 8,80 €

Bunter Blattsalat „Schwammerl“ (j) Salat der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen und gebackenen Champignonköpfen — 10,20 €

Bunter Blattsalat „Bibgockel“ (j), Salat der Saison mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen und gerösteten Kernen — 12,20 €

Bunter Blattsalat „Goaskaas“ (g, j,7), Salat der Saison mit Ziegenkäse im Speckmantel — 12,80 €

Alle Salate servieren wir mit Hausdressing (j) und Baguette (a).

Menu

Sie haben die Wahl

Im Wirtshaus finden Sie klassische deftige Gerichte ebenso wie leichte Speisen der modernen und vegetarischen Küche. Genießen Sie die bayerische Gastlichkeit sowie das Wohlfühlambiente in der Gaststube rund um den Kupferkessel.

Schmankerl

Schnitzel „Wiener Art“ (a,c) paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagensalat — 12,40 €

Rahmschnitzel (a,c,g) paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat — 13,50 €

Kochkäseschnitzel, (a,c,g,8) Hähnchenbrust in knusprigem Mantel mit Kochkäse überbacken, dazu Homestyle Pommes — 14,50 €

Cordon Bleu (a,c,g,7) paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites — 12,90 €

Holzfällersteak (a) mit Speck, Zwiebeln, Champignons, getoppt mit einem Spiegelei, dazu Pommes — 13,80 €

Schwabentopf (a,c,g,i) Schweinelende mit würziger Pilz-Kräuter-Füllung, dazu Spätzle und Grillgemüse — 18,50 €

Schweinebraten (5,11) in Dunkelbiersauce mit Knödel und Rotkohl — 11,80 €

Fleischpflanzerl in Zwiebelsauce, dazu Homestyle-Pommes — 11,80 €

Klassischer Sauerbraten (11) in kräftiger Sauce mit Knödel und Rotkohl — 15,80 €

½ Hähnchen mit Pommes und Salat — auch zum Mitnehmen! — 11,50 €

Backfisch (a,c,d) mit Kartoffelsalat und Remouladensauce — 8,90 €

Rumpsteak vom Grill (g) mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites — 250 g-Steak 23,80 € / 180 g-Steak 21,80 €

Rumpsteak vom Grill (a,c,j) mit Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln — 250 g-Steak 23,80 € / 180 g-Steak 21,80 €

Wirtshaus Burger (a,c,g) 100 % selbstgemacht aus saftigem Rindfleisch mit Käse, Zwiebeln, Bacon, Tomaten und Salat, dazu Homestyle-Pommes — 11,80 €

Herkules-Burger (a,c,g) Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, Tomate, Essiggurke, Zwiebeln mit pikanter Sauce, dazu Homestyle-Pommes — 11,80 €

Gebräunter Leberkäse (c,7,11) mit einem Spiegelei und Kartoffelsalat — 7,90 €

Würstel

1 Paar Weißwürste (a,j,11,7) mit frischer Brezel und süßem Senf — 6,50 €

1 Paar Rostbratwürste (a,7,4) mit Bauernbrot und Sauerkraut — 7,80 €

Vegetarisch

Hausgemachte Bergkäsespätzle (g,a) mit Röstzwiebeln und kleinem Salat — 10,80 €

Geröstete Kartoffelknödelscheiben (g,5) an Champignon-Rahmsauce — 8,40 €

Champignonpfanne (c) mit Bratkartoffeln und einem Spiegelei (oder ohne Spiegelei, vegan) — 8,20 €

Ofenkartoffel (g,j) mit hausgemachtem Kräuterquark, gebratenen Champignons an Salat — 8,80 €

Rösti mit Grillgemüse und Sauerrahm-Creme (c,g) Alternativ vegan: mit Soja Dip — 10,80 €

Für die Kleinen

Kleines paniertes Schnitzel (a,c) mit Pommes frites — 5,20 €

Fischstäbchen (a,c) mit Pommes — 4,80 €

2 Klöße oder Spätzle (g,a,5) mit Sauce — 3,20 €

Portion Pommes (11,2) mit Ketchup oder Mayonnaise — 2,90 €

Rösti mit Apfelmus (a,c) — 5,00 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass von dieser Karte nur Kinder bestellen dürfen

Brotzeiten

Ofenfrische Brezel (a,g) mit Butter — 2,50 €

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren (a,g) an Salatgarnitur, dazu Baguette und Butter — 8,90 €

Hausmacher Kochkäse (g,a) mit Bauernbrot und Butter — 6,80 €

Schweizer Wurstsalat (g,a,j,7,11) mit Lyoner- und Käsestreifen, Zwiebeln, Gewürzgurken, Bauernbrot und Butter — 6,90 €

Vesperteller „Wirtshaus“ (a,7,8) Hausmacher Wurst, Schinken, Käse, Butter und Bauernbrot, reichhaltig garniert — 8,50 €

Strammer Max, (a,c,7) Bauernbrot mit rohem Schinken und zwei Spiegeleiern — 8,80 €

Nachspeisen

Schokotörtchen (a,c,g) auf Waldbeerragout mit Walnusseis — 6,90 €

Heiße Liebe (g,c,1) Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne — 5,20 €

Apfelstrudel (a,c,e,g) mit Vanillesauce und Schlagsahne, garniert mit frischen Früchten — 6,50 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 mit Süßungsmitteln
13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide
b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
h Schalenfrüchte
i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l Schwefeldioxid und Sulphite
m Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse
n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

SAISONALE HIGHLIGHTS

Unser Küchenteam zaubert wieder Vielfalt und unwiderstehliche Aromen auf den Tisch. Für die Osterzeit stehen wechselnde Lammgerichte auf der Saisonkarte und ab Mai sorgen Spargel, Bärlauch und Erdbeeren für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Weißwein

	0,2 l	0,75 l
Müller-Thurgau, Giegerich, Franken, Deutschland *(halbtrocken, frisch, feinfruchtig)*	3,50 €	
Bacchus, Giegerich, Franken, Deutschland *(trocken, frisch, würzig)*	3,50 €	
Frank & Frei Müller-Thurgau, Giegerich, Franken, Deutschland *(trocken, frisch, fruchtig)* voraussichtlich ab Anfang März wieder verfügbar	4,30 €	15,00 €
St. Veith, Hans Wirsching, Iphofen, Deutschland *(trocken, frisch, fruchtig)*	4,90 €	17,00 €
Silvaner (Bocksbeutel), (l) Giegerich, Franken, Deutschland *(trocken, mineralisch, fruchtig)*	5,90 €	21,00 €
Riesling, pur mineral (l) Fürst, Franken, Deutschland *(trocken, lebendig, mineralisch)*		28,00 €

Rosé

	0,2 l	0,75 l
Belissima, (l) Giegerich, Franken, Deutschland *(feinfruchtig, frisch, beschwingt)*	4,30 €	

Rotwein

Semmler's

	0,2 l	0,75 l
Dornfelder, (l) R.Semmler, Pfalz, Deutschland *(trocken, fruchtig, aromatisch)*	3,60 €	
Spätburgunder, (l) Krebs Grode, Rheinhessen, Deutschland *(halbtrocken, fruchtig, aromatisch)*	4,40 €	
Barbera d'Asti DOCG, (l) Neirano, Piemont, Italien *(trocken, samtig, kräftig)*	4,40 €	14,50 €
Crianza, (l) Marquès de Cáceres, Rioja, Spanien *(trocken, würzig, elegant)*	6,20 €	21,50 €
Peppoli Chianti Classico DOCG, (l) Antinori, Toskana, Italien *(trocken, aromatisch, intensiv)*		29,50 €

Sekt

	0,1 l	0,75 l
Frank & Frei Rotling - secco, (l) Giegerich, Franken, Deutschland *(trocken, fruchtig, aromatisch)*	3,90 €	22,00 €
Prosecco, (l) Hausmarke	3,00 €	

Äppelwoi

	0,25 l	0,5 l
Süß, Sauer oder Pur (l)	1,80 €	3,00 €

Faust Bier

	0,3 l	0,5 l
...vom Fass (a)		
Bayrisch Hell	2,50 €	3,50 €
Kräusen	2,50 €	3,50 €
Hefeweizen hell	2,70 €	3,70 €
Pils feinherb	2,50 €	3,50 €
Jupiter „Jup" (Festbier)	2,50 €	3,50 €
Schwarzviertler	2,50 €	3,50 €
Radler, Colabier (9,1)	2,50 €	3,50 €
Russ, Colaweizen (9,1)	2,50 €	3,50 €
...aus der Flasche (a)		
Hefeweizen alkoholfrei		3,50 €
Pils alkoholfrei		3,50 €
Radler Naturtrüb		3,50 €

Zum Verdauen

		2 cl
Obstler	(40% vol)	2,60 €
Marille	(42% vol)	2,60 €
Williams Birne	(40% vol)	2,60 €
Haselnuss	(40% vol)	2,60 €
Himbeergeist	(40% vol)	2,60 €
Prinz Alte Haselnuss	(40% vol)	4,50 €
Prinz Alte Marille	(40% vol)	4,50 €
Limoncello	(26% vol)	3,00 €
Hirschkuss	(38% vol)	3,00 €
Ramazzotti	(30% vol)	2,50 €
Jäger Shot (Eiskalt)	(35% vol)	2,50 €
Malteser	(40% vol)	2,50 €
Weizenkorn	(32% vol)	2,10 €

Zum Genießen

Pur oder auf Eis

Rum

2 cl

Ron Zakapa 23 (Guatemala) *(40% vol)* 6,00 €

In ausgebrannten Eichenfässern bis zu 23 Jahre gelagert. Überzeugt mit süßen Holznoten, die sich mit würziger Frucht und feinen Vanillearomen verbinden. Geschmacksnuancen von Mandel über Karamell bis zu Schokolade.

Pyrat (Anguilla) *(40% vol)* 4,50 €

15 Jahre in Limousin- sowie Weißeichefässern gereiftes Premium Produkt von der „Insel über den Winden".

Wodka

Russian Standard *(40% vol)* 3,00 €

Dimitrij Mendelejew wurde von Zar Alexander III. beauftragt, einen Wodka herzustellen, der nicht nur eine perfekte Balance hat, sondern auch rein ist.

Vodka ABSOLUT *(40% vol)* 3,00 €

Der weltberühmte Klassiker aus Schweden mit seinem wunderbar weichen Geschmack.

Whiskey

Evan Williams Kentucky Bourbon *(43% vol)* 3,80 €

Mit milden und zugleich pfeffrigen Noten entfaltet sich der in den USA beliebte Klassiker bereits in der Nase. 7 Jahre Lagerung.

Monkey Shoulder Blended Scotch *(40% vol)* 3,80 €

Ein ungewöhnlicher Blend, der abseits der typischen großen Namen Schottlands heraussticht. Trotz des jungen Alters sehr vollmundig und rund.

Gin

Hendrick's *(44% vol)* 4,90 €

Der Hendrick's Gin offenbart im Aroma erfrischende, reiche Noten, bei denen Frucht, Wacholder und Kräuter auf Gurke treffen.

Bombay Sapphire *(40% vol)* 4,90 €

10 „Botanicals" verleihen dem bekanntesten Gin seinen einzigartigen Geschmack.

Unsere Events:

Wir freuen uns, wenn Sie dabei sind!

HIGHLIGHTS

DO | 14.02.2019

Valentinstag

Für (frisch- und immernoch-) Verliebte: Lassen Sie sich mit einem Candle-Light Dinner verwöhnen.

Genießermenü-Preis pro Paar 78,00 €. Bitte unbedingt reservieren. Der Kartenvorverkauf läuft ab sofort.

SO | 03.03.19 ab 17:00 Uhr

Fasching im Wirtshaus

Feiern Sie mit uns die 5. Jahreszeit. Ausgelassene Kostümparty für alle Närrinnen und Narren. Nicht verpassen! Beginn 17:00 Uhr, in der ersten Stunde „Happy Hour" für alle Getränke: Zahl eins – trink zwei!

MI | 06.03.19

Aschermittwoch

Statt Katerfrühstück lecker Hering und andere Fische essen

MO | 18.03. bis SO | 24.03.19

Fit in den Frühling Woche

Mit leckeren Salaten und Gemüse-Gerichten

FR | 19.04.19

Karfreitag

Ist traditionell großer Fischtag! Wir servieren Ihnen Backfisch und Co.

SO | 21.04. und MO | 22.04.19

Ostern

Genießen Sie die Osterfeiertage mit Familie und Freunden - wir servieren Ihnen leckere Ostergerichte! Bitte reservieren Sie rechtzeitig. Mittagstischzeiten an diesen Tagen sind 11:00 Uhr und 13:15 Uhr.

MI | 01.05.19 ab 11:30 Uhr

Mai-Fest im Wirtshaus

Natürlich gehören Mai-Bowle und Gegrilltes dazu! Bei schönem Wetter auch im Biergarten!

SO | 12.05.19 ab 11:30 Uhr

Muttertag

Heute bekochen und verwöhnen wir die Mütter (und ihre Lieben). Bitte rechtzeitig reservieren!

DO | 30.05.19 ab 11:30 Uhr

Vatertag

Special für alle Väter: Bei Bestellung unserer Vatertagsgerichte gibt's je ein Bier gratis dazu. Prost!

VORSCHAU

SO | 09.06. und MO | 10.06.19

Pfingstfeiertage

Bitte reservieren Sie rechtzeitig

Mi | 19.06.19

Persischer Abend im Biergarten

Erleben Sie den Zauber wenn Orient und Okzident aufeinander treffen

Öffnungszeiten: 11:30 - 23:00 Uhr
Warme Küche von 11:30 - 14:00 Uhr und 17:00 - 22:00 Uhr.
Für den kleinen Hunger zwischen 14 und 17 Uhr haben wir eine Auswahl an Speisen für Sie zusammengestellt.

DAS WIRTSHAUS
Römerstraße 4
63785 Obernburg
Telefon: 06022 5060630
E-Mail: info@wirtshaus-obernburg.de

Kostenloses W-LAN für unsere Gäste

DAS WIRTSHAUS

www.wirtshaus-obernburg.de