



DAS WIRTSHAUS

Es ist wieder Bärlauch- & Spargelzeit...



...achte auf unsere Aktionen & Tafeln!

Wir haben die Preise gesenkt!

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft und möchten jeden Gast weiterhin "täglich durchgehend" freundlich und professionell bewirten! Dabei möchten wir nicht an Ambiente, Hygiene oder Qualität einsparen und zahlen all' unseren Mitarbeitern "GUTE LÖHNE". Bei uns wird alles jeden Tag frisch produziert & gekocht. Das ist sehr teuer! Trotzdem haben wir viele Preise gesenkt, **denn Essen gehen soll kein Luxus sein!**

JETZT RESERVIEREN

ONLINERESERVIERUNG mit ein paar Klicks unter
www.wirtshaus-obernburg.de

Besuchen Sie uns auf Facebook
www.facebook.com/wirtshausobernburg

oder Instagram
[@wirtshaus_obernburg](https://www.instagram.com/wirtshaus_obernburg) oder [#wirtshaus_obernburg](https://www.instagram.com/wirtshaus_obernburg)



**nachhaltig
sozial
fair**



DEHOOGA



**Gastgeber sind
keine Zettelwirte!**

Damit ALLE gewinnen.

WITZEKISTE

Wos zum Lacha...

Stehen zwei Kühe im Stall, sagt die eine: MUH!

Die andere: Mist, dass wollte ich grad sagen!

Ein Vampir wird auf einem Tandem angehalten... „Haben Sie was getrunken?“

Vampir: „Nur zwei Radler!“

Warum gehen Fliegen nicht in die Kirche?

Sie sind Insekten.

„Herr Doktor ich komm mir so unglaublich überflüssig vor.“

Doktor: „Der Nächste bitte!“

Was haben Frauen und Handgranaten gemeinsam?

Ziehst du den Ring ab, ist dein Haus weg.

Der Gast zum Oberkellner:

„Da ist ein Hörgerät in meiner Suppe!“

„Entschuldigung, ich habe Sie nicht verstanden.“

Ich bin heute aus dem Töpferkurs geflogen.

Habe mich wohl im Ton vergriffen!

Ein Priester fragt den anderen. „Glaubst du wir erleben noch das Ende des Zölibats?“

„NEIN, aber vielleicht unsere Kinder.“

Der Polizist zum Autofahrer:

„Ich muss Sie mit zum Alkoholtest nehmen!“

„Prima, in welcher Kneipe fangen wir an?“

Anrufer: „Bei Adidas wurde eingebrochen!“

Polizei: „Wir schicken drei Streifen!“

Letzte Worte des Sportlehrers:

„Alle Speere zu mir!“

Geht eine schwangere Frau in eine Bäckerei und sagt: „Ich krieg' ein Brot.“

Darauf der Bäcker: „Sachen gibt's!“

Kellner zum Gast:

„Wollen Sie ein Bier für ihre Frau?“

„Ja, das ist ein guter Tausch!“

unser Konzept

Es ist schön, Sie in unserem bayerischen WIRTSHAUS begrüßen zu dürfen...

Freuen Sie sich bei uns auf eine große Auswahl verschiedenster Bierspezialitäten aus ganz Bayern, eigener Spirituosen, regionaler und internationaler Weine, als auch traditionelle Leckereien, sowie kleine Ausflüge in die Welt der kulinarischen Hochgenüsse.

<> <> <> <> <>

Auf unserer Tageskarte finden Sie je nach Saison frischen Fisch, Bärlauch, Spargel, Pfifferlinge, Kürbis, Wild- oder Gänsegerichte.

Ein leckeres Essen oder einfach ein kühles Getränk, Events und **frische Küche**. Das Restaurant inmitten des Obernburger Stadtkerns ist ein Treffpunkt für Jedermann - jeder ist hier willkommen.

Der Gastronom Christian Reising und sein Team haben es sich zur Aufgabe gemacht Ihre Gäste täglich zu begeistern. Lassen Sie sich überraschen und geben Sie uns ein **Feedback**, was Ihnen gefällt und was wir für Sie verbessern dürfen.

DAS WIRTSHAUS steht für zünftige bayerische Küche. Frisch beliefert von **REGIONALEN LIEFERANTEN** und **ÖRTLICHEN FAMILIENBETRIEBEN**. Ob modern oder klassisch zubereitet...wir kochen noch richtig traditionell deftig mit Wein, Bier, Knoblauch, Zwiebeln und Co.!

Nehmen Sie einfach Platz, unsere Servicemitarbeiter bedienen Sie gerne!

Da wir auf der Speisekarte fast ausschließlich **frische und regionale Produkte** verwenden, kann es trotzdem einmal zu kleineren Wartezeiten kommen.

Um dies zu vermeiden, bitten wir Sie um Verständnis, dass wir für **Ab- oder Umbestellungen** einen kleinen **Aufpreis von einem Euro** berechnen.

Wenn Sie einen **Gutschein** haben, weisen Sie unsere Servicemitarbeiter bitte vor der Rechnung darauf hin. Ein nachträgliches Buchen ist aus technischen Gründen leider nicht mehr möglich.

Gutscheine vor dem 01.10.2019 sind bereits verfallen.

Viele weitere Highlights finden Sie auf unseren **Tafeln**.


Viel Spaß und Guten Appetit..

...Ihr Wirtshaus-Team!


Vorspeisen

Dreierlei Aufstrich mit unserem „Selbstgebackenen“ im Brotkorb	10,5 EUR
Beef Tatar vom Jungbullen fix und fertig angemacht, mit lauwarmer Trüffelcrème, marinierten Wildkräutern, roten Zwiebeln und Brot	18,0 EUR
Spargelküchlein auf Frankfurter Kräutersauce, mit halbem Ei und knusprigem Baconchip obenauf	12,5 EUR






Suppen

Frankfurter Kräutersüppche mit „Grüne-Soße“-Kräuter und Crème fraîche	8,5 EUR 
Rinderkraftbrühe kräftig, mit Gemüse und einem großen Leberknödel	7,5 EUR

Brotzeit selbstgemacht

Portion Kochkäse <i>oder</i> Obazda Zwiebeln, selbst gepickeltes Gemüse, Butter und Brot	11,0 EUR 
Fränkischer Wurstsalat Leberkas, Gurkerl und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	14,5 EUR

Salate

Wirtshaussalat bunte saisonale Blattsalate, Wildkräuter, Nusskernmix, selbst gepickeltes Gemüse, Granatapfel, mit unserem Hausdressing, dazu gibt's unser selbstgebackenes Brot	14,0 EUR 
...mit Backhendlstreifen obenauf	+ 5,5 EUR
...mit Rinderstreifen und Parmesanspänen	+ 7,5 EUR
...mit Blumenkohlwings und Champignons	+ 6,5 EUR 
Beilagensalatbowl	5,0 EUR 
Gurkensalat in Dillschmand	4,5 EUR 
Weißkrautsalatbowl	4,0 EUR 

Butterpfanne

Original Wiener Kalbsschnitzel goldbraun aus der Butterpfanne, mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und knusprigen Pommes Frites	27,0 EUR
Original Cordon Bleu vom Kalb goldbraun aus der Butterpfanne, mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln	29,5 EUR
Der Hochstapler Türmchen vom Landwutz-Schnitzel, mit Obazda auf Kartoffel-Kresse-Stampf und roten Zwiebelringen	21,0 EUR
Frankfurter Schnitzel von der Landwutz, mit Frankfurter „Grüner Soße“ und marinierten Kräuterkartoffelchen	19,5 EUR
Kochkäseschnitzel von der Landwutz, mit unserem hausgemachten Kochkäse gratiniert und Bratkartoffeln	19,5 EUR
Ofenschnitzel von der Landwutz, mit französischem Brie gratiniert, Wildpreiselbeeren obenauf und Bratkartoffeln	19,5 EUR

aus dem Ofen

original fränkisches Schäufelra resch aus dem Ofen, in Dunkelbierjus, mit Weißkrautsalat und zwei Kartoffelknödeln	23,0 EUR
ganze Kalbshaxe (für 2 Personen) im Ofen geschmort, mit Dunkelbierjus, Speckbohnen, Blaukraut und vier Kartoffelknödeln im Bräter serviert	29,0 EUR <small>pro Person</small>
½ Bauernente resche Ente aus dem Ofen, mit hausgemachter Dunkelbierjus, Blaukraut und zwei Kartoffelknödeln	29,5 EUR
½ Ofenhendl mit Weißkrautsalat und knusprigen Pommes Frites	17,0 EUR
...auch als Feuerhendl	+ 1,0 EUR
...oder als Knobihendl	+ 1,0 EUR

UNSER
TIPPI!

Schmankerl

Berghüttenrösti selbstgemachter Pfannenrösti mit Obazda-Schmand, Speckstreifen, Zwiebeln, Parmesan und Wildkräutern	17,5 EUR
Leberkas beidseitig gebräunt, mit geschmorten Winzerzwiebeln, Spiegelei obenauf und Bratkartoffeln	15,5 EUR
Jungschweinsbraten in Dunkelbierjus, Blaukraut und Kartoffelknödeln	18,5 EUR
Original Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Weisswein-Rahmsoße, auf unserem selbstgemachtem Pfannenrösti	27,5 EUR
Kalbsleber „Berliner Art“ in Dunkelbierjus, mit gebratenen Apfelscheiben, Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf	22,5 EUR
Kalbsrahmgulasch mit buntem Ackergemüse und Pfannenschupfnudeln	24,0 EUR
schwäbischer Zwiebelrostbraten saftige 180g von der Rinderlende, in Dunkelbierjus mit Winzerzwiebeln obenauf und hausgemachten Spätzle	29,5 EUR
Farmburger 200g frisches Rinderhack im hausgebackenen Bun, belegt mit Salat, eingelegter Gurke, Schmorzwiebeln, Bacon, Käse, Spiegelei und hausgemachter Sauce, dazu knusprige Pommes Frites und Weißkrautsalat	21,5 EUR
Rumpsteak trockengereiftes Lendenstück vom Black Angus Rind, saftig-zart zubereitet, mit knusprigen Pommes Frites	180g 29,0 250g 33,0 320g 36,0 EUR
...mit Schmorzwiebeln	+ 2,0 EUR
...mit Kräuterbutter	+ 2,5 EUR
...mit Pfefferrahmsauce	+ 3,5 EUR
...mit Speckbohnen	+ 4,5 EUR

aus der Würstlküche

Paar Original Münchner Weisswürstl von der Münchner Traditionsmetzgerei „vinzenzmurr“, im Sud mit a XL-Brezn und süßem Senf	10,5 EUR
Paar Bärlauchbratwürstl vom Hausmetzger, mit Dunkelbierjus, Blaukraut und Bärlauch-Kartoffel-Stampf	17,0 EUR
Paar Hausmacher Bratwürstl auf Sauerkraut, dazu unser selbstgebackenes Brot	13,5 EUR

Fisch

- Backfisch** 17,5 EUR
Rotbarschfilet in Bröselpanade, mit Bratkartoffeln, Zitronenschnitt und kleinem Bajuwaren-Dip
- Matjes Hausfrauen Art** 16,5 EUR
zwei Matjesfilets mit Sauerrahm, Äpfeln, Essiggurkerl, roten Zwiebelringen und Kräuterkartöffelchen

vegetarisch = 🌱

- NOFrankfurterschnitzel** 18,5 EUR 🌱
Schnitzel aus regionalem Weizen, goldbraun paniert, mit „Grüner Soße“ und Kräuterkartöffelchen
- Bergkäsespätzle** 15,5 EUR 🌱
mit echtem Bergkäse, Rahm, Röstzwiebeln obenauf und kleinem Apfelmusgläschen
- Frankfurter „Grüne Soße“** 13,5 EUR 🌱
kalte Kräutersoße mit vier halben gekochten Eiern und Bratkartoffeln

plant based = 🌱

- Currywurst „Berliner Style“** (auch als Bratwurst möglich) 12,5 EUR 🌱
große vegane Currywurst mit fruchtig-rauchiger Sauce, Currymischung und knusprigen Pommes Frites
- schwäbische Krautschupfnudeln** 14,0 EUR 🌱
frisch aus der Pfanne, mit Sauerkraut, gehackten Zwiebeln und veganem Speck

Kinderkarte (ab 12 Jahre Aufpreis +2,5)

- Kids Schnitzel oder hausgemachte Nuggets** 9,0 EUR
mit Pommes Frites
- Kids Knödel oder Spätzle** 7,0 EUR
in dunkler Sauce
- Kids Bratwurst oder vegane Rindwurst** 8,0 EUR 🌱
mit Pommes Frites

Nachspeisen ALLES selbstgemacht!

- Brownie** 11,5 EUR 🌱
kleines Schokoladenküchlein, sommerliche Kugel Eis, geschmorter Rhabarber und Vanillesauce
- Kaiserschmarrn** 9,5 EUR 🌱
mit Puderzucker und kleinem Apfelmusgläschen
- Schokoladenmousse** 6,5 EUR 🌱
im Weckgläschen, mit frisch aufgeschlagener Sahne
- gebrannte Vanillecrème** 10,5 EUR 🌱
flambiert, mit beschwipsten Waldfrüchten
- Kugel Eis oder Sorbet** 3,0 EUR 🌱
immer wechselnd, fragen Sie uns...
- Stück Blechkuchen** ab 4,5 EUR 🌱
- gemischtes Käsebrett!** 16,0 EUR 🌱
alpenländische Käsevariation mit Feigensenf, Oliven, Nüssen, Trauben und Brotkorb

UNSER TIPP!

Gerne richten wir auch Ihre Festlichkeiten im kleinen und gemütlichen Rahmen aus.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen, mit leckeren Gerichten garniert mit herzhaften Beilagen und unserer urgemütlichen Atmosphäre...

Bayrisch. Ehrlich. **WIRTSCHAUS!**

kontaktlos und bequem bezahlen:
Wir würden uns freuen, wenn Sie dies nutzen!

DU HAST BOCK AUF BAYERN?

**UND BIST AUCH SO... ZÜNFTIG
BRÜNFTIG
UNVERNÜNFTIG?**

**WIR
HABEN DEN HIRSCH
ZU DEINEM BOCK!**

DAS WIRTSCHAUS
freut sich auf deine
BEWERBUNG

EGAL OB
VOLLZEIT / TEILZEIT / MINIJOB
FERIENJOB / STUDENTENJOB

als
SERVICELEITUNG (m/w/d)
oder
SERVICEKRAFT (m/w/d)
oder
BARKRAFT (m/w/d)

✿ All' unsere Schmankerl als kleinere Portion abzgl. 2,50 EUR
To-Go Verpackung für übrig gebliebene Speisen 1,00 EUR

Spritz XL

Aperol Spritz	0,3l	7,5 EUR
Aperol, Secco, Soda, Orange, Eis		
Maracuja Spritz	0,3l	8,5 EUR
Aperol, Secco, Soda, Maracuja, Eis		
Lillet WildBerry	0,3l	8,0 EUR
Lillet Blanc, WildBerry, gemischte Beeren, Eis		
Sarti Spritz	0,3l	8,0 EUR
Sarti Rosa, Secco, Soda, Limette, Eis		
Wo ist Inge? Alkoholfrei	0,3l	8,5 EUR
Riesling Zero Secco, Bitterorangenschale, Ingwer, Eis		

Homemades

Homestyle Schorle	0,3l	0,5l
Lavendel, Limette, frische Minze, Eis	5,0	6,0 EUR
Homestyle Eistee	0,3l	0,5l
Rhabarber, Pfirsich, frische Minze, Eis	5,0	6,0 EUR

Softgetränke

Cola, Cola Zero, Spezi	0,3l	0,5l
koffeinhaltig	4,0	5,0 EUR
Holunder-, Orangen-, Zitronenlimo	0,3l	0,5l
fruchtig erfrischend	4,0	5,0 EUR
Almdudler, Schiwasser	0,3l	0,5l
zwei Kult-Limos aus den Alpen	4,0	5,0 EUR
Bitter Lemon, Wild Berry	0,3l	0,5l
Bitter macht lustig!	4,5	5,5 EUR
Fruchtschorlen	0,3l	0,5l
trüber Apfel, Johannisbeere oder Maracuja	4,0	5,0 EUR
Grapos Quell	0,3l	0,5l
spritzig oder still, gut für die Umwelt!	3,5	4,5 EUR
Grapos Quell	0,3l	0,5l
spritzig oder still - in der 1ltr. Bügelflasche	6,5	EUR
Sodenthaler Gourmet	0,3l	0,5l
medium - in der 0,5ltr. Gourmetflasche	4,9	EUR

untergärig

WIRTSCHAUS Vollbier Hell	0,4l	0,5l	Maß
5,2% Vol. / 11,8 °P	4,8	9,3	EUR
besondere Spezialabfüllung aus Niederbayern			
WIRTSCHAUS Dunkel	0,4l	0,5l	Maß
5,2% Vol. / 12,6 °P	4,9	9,5	EUR
kastanienrot, in der Hallertau für uns gebraut			
WIRTSCHAUS Spezial	0,4l	0,5l	Maß
5,5% Vol. / 13,3 °P	5,1	9,9	EUR
leichte Trübung, süffig, für uns regional gebraut			
HB Zwickl naturtrüb	0,4l	0,5l	Maß
5,1% Vol. / 11,8 °P	4,9	9,5	EUR
NEU...aus dem bekanntesten Wirtshaus der Welt!			
Saisonbiere	ab	5,5	10,7 EUR
immer nur solange der Vorrat reicht...fragen Sie uns!			
Flötzingler Leicht	0,4l	0,5l	Maß
2,8% Vol.	4,9	9,5	EUR
helles Schankbier, leicht & frisch			
Flötzingler Alkoholfrei hell	0,4l	0,5l	Maß
<0,5% Vol.	4,9	9,5	EUR
isotonisch, entalkoholisiert			
Flötzingler Pils	0,4l	0,5l	Maß
4,8% Vol. / 11,7 °P	4,4		EUR
feinherbe Frische, milde Würze			
Radler, Almrader, Holunderradler	0,4l	0,5l	Maß
	4,8	9,3	EUR
Naturradler, dunkles Radler	0,4l	0,5l	Maß
	4,9	9,5	EUR

obergärig

Kuchlbauer Turmweisse	0,5l	Maß
5,9% Vol. / 13,5 °P	5,0 EUR	9,7 EUR
spezielle Sonderabfüllung für DAS WIRTSCHAUS		
Russn	0,5l	Maß
mit 1/3 Zitronenlimo	5,0 EUR	9,7 EUR
Kuchlbauer Alte Liebe	0,5l	Maß
5,2% Vol. / 12,5 °P	5,0 EUR	9,7 EUR
dunkle Weisse		
Kuchlbauer Süße Liebe	0,5l	Maß
2,6% Vol. / 11,3 °P	5,0 EUR	9,7 EUR
dunkler Russn		
Kuchlbauer Sportsfreund	0,5l	Maß
2,8% Vol. / 7,5 °P	5,0 EUR	9,7 EUR
leichte dunkle Weisse		
Kuchlbauer Aloysius	0,5l	Maß
7,2% Vol. / 16,5 °P	6,0 EUR	11,7 EUR
Weissbierbock		
Weissbier Alkoholfrei	0,5l	Maß
<0,5% Vol.	5,0 EUR	9,7 EUR
fruchtig, isotonisch, vitaminhaltig		

ein Hesse aus Bayern

Apfelwein klar oder Rosé	0,25l	3,0 EUR
von der Kelterei Kuhn	0,5l	4,5 EUR
...unser Bembelche!	1,0l	8,5 EUR
...endlich Feierabend!	2,0l	16,5 EUR
...der Tag kann mich mal!	3,0l	23,5 EUR
...jetzt ist es auch egal!	5,0l	39,5 EUR

Weisswein offen

WIRTSCHAUS Riesling	0,1l	0,2l	0,75l
unsere Eigenabfüllung...!	3,5	6,0	EUR
grüner Apfel, Pfirsich, Zitrone			
Chardonnay	0,1l	0,2l	0,75l
Lagenwein	4,5	8,0	28,0 EUR
vineamea / Großwallstadt / Franken			
Rebsorte(n): Chardonnay			
grüner Apfel, Stachelbeere, kühle Citrus, Steinobst, lebendige Säure			
Bacchus	0,1l	0,2l	0,75l
Ortswein (feinfruchtig)	4,0	7,0	24,5 EUR
Brönnner&Heilmann / Wasserlos / Franken			
Rebsorte(n): Bacchus			
Johannisbeere, frischer Apfel, Blutorange, Muskat, Honigmelone			
Grauburgunder	0,1l	0,2l	0,75l
Gutswein	4,5	8,0	28,0 EUR
Weingut Becker / Spiesheim / Rheinhessen			
Rebsorte(n): Grauer Burgunder (Pinot Grigio)			
Weinbergpfirsich, Quitte, Mirabelle, zart und cremig			
Lugana „I Frati“	0,1l	0,2l	0,75l
DOC	5,5	10,0	35,0 EUR
Cà dei Frati / Lombardei / Italien			
Rebsorte(n): Turbiana			
Aprikose, Birne, gelber Apfel, kandierte Zitrusfrucht, Mandelblüte			
Le Coste	0,1l	0,2l	0,75l
IGT SPARGELTIPP	4,0 €	7,0 €	24,5 EUR
Di Camillo / Abruzzen / Italien			
Rebsorte(n): Pecorino			
Apfel, Birne, Orangenblüte, Lilie, Jasmin, Holunder, Zuckermelone			

Perlwein offen

Der Secco	0,1l	0,75l
vineamea / Großwallstadt / Franken	4,5	28,0 EUR
Rebsorte(n): diverse Rebsorten		
Aprikose, Pfirsich, Holunderblüte, Stachelbeere, florale Note		

Eine sehr große Auswahl an WEISSWEIN & PERLWEIN finden Sie gut gelagert in unseren Weinschränken.

Roséwein offen	0,1l	0,2l	0,75l
WIRTSHAUS Rosé (halbtrocken)	4,0	7,0	EUR
unsere Eigenabfüllung...!			
Erdbeere, Himbeere, fruchtig, gefällig			

Eine sehr große Auswahl an ROSÉWEIN & ROTLING finden Sie gut gelagert in unseren Weinschränken.

Rotwein offen	0,1l	0,2l	0,75l
WIRTSHAUS Rot	4,0	7,0	EUR

unsere Eigenabfüllung...!
schwarze Kirsche, Brombeere, saftig, weich, harmonisch

Spätburgunder <small>Lagenwein</small>	5,5	10,0	35,0 EUR
vineamea / Großwallstadt / Franken			
Rebsorte(n): Spätburgunder			
<i>gemischte Beeren, Sauerkirsche, Säurebiss, Schokolade, nussig, Holz</i>			
Ursprung <small>QbA</small>	5,5	10,0	35,0 EUR

Markus Schneider / Ellerstadt / Pfalz
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser
dunkle Beeren, Kirsche, Tabak, weiche Tannine, elegante Säure

Libellula BIO <small>IGT</small>	4,5	8,0	28,0 EUR
---	-----	-----	----------

La Cantina Pizzolato / Venetien / Italien
Rebsorte(n): Merlot (ohne zugesetzte Sulfite)

Cuvée „LU'LI“ <small>IGT (halbtrocken)</small>	5,0	9,0	31,5 EUR
Masca del Tacco / Apulien / Italien			
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Syrah, Negroamaro			
<i>Vanille, Beere, blumig, Kräutelaromen, sehr fruchtig, komplex</i>			

Eine sehr große Auswahl internationaler ROTWEINE finden Sie gut gelagert in unseren Weinschränken.

heiße Getränke

Ristretto <small>(starker ital. Espresso)</small>	2,5 EUR
Espresso	2,9 EUR
Espresso Doppio	4,4 EUR
Kaffee	3,3 EUR
Kaffee Pott	4,8 EUR
Affogato	4,9 EUR
hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso übergossen	
Espresso Macchiato	3,2 EUR
Cappuccino	3,9 EUR
Milchkaffee	4,5 EUR
Latte Macchiato	4,9 EUR

ALLE MILCHGETRÄNKE GIBT ES MIT HAFERMILCH für + 0,90 EUR

“Schlürf“ Tee BIO	0,25l	4,8 EUR
große Tasse...alle Sorten finden Sie in der Teekarte		

Martini Cocktails

Flat White Martini	0,1l	9,5 EUR
Baileys, Vodka, Espresso, Zuckersirup		
Espresso Martini	9,0 EUR	
Kaffeelikör, Vodka, Espresso, Zuckersirup		
Maverick Martini	9,0 EUR	
Passionsfruchtlikör, Vodka, Limette, Vanillezucker		

für Freu(n)de



Ein Prosit is!...mit unserer Schnapsbank 15,0 EUR
6 Schapserl / Liköre...nach Laune des Schankkellners

Kräuter

Hirschkuss ^{38%}	2cl	4,0 EUR
aus 40 Kräutern und Wurzeln		
Jägermeister ^{35%}	3,0 EUR	
eiskalt!		
Vecchio Amaro del Capo ^{35%}	3,5 EUR	
aus 29 Kräutern, Blüten, Früchten und Wurzeln		

UNSER TIPP!

zum verdauen

Hauschnaps ^{34%}	2,5 EUR
Aalborg Jubiläums Akvavit ^{40%}	4,0 EUR
Calvados ^{40%} mit Mispelchen	4,0 EUR
Grappa Marzadro Le Dicotto Lune ^{41%}	5,5 EUR
Apfelstrudel-Likör ^{16%}	3,0 EUR
Rum Coconut ^{40%}	4,0 EUR

Edelbrände 100% regional

unsere „Alten Sorten“, hier bei uns im Holzfass gereift	2cl
Alter Apfelbrand ^{40%} (17 JAHRE ALT)	4,7 EUR
Alte Haselnuss ^{41%} , Alte Mirabelle ^{44%}	4,7 EUR
Alte Williams-Birne ^{41%} , Alte Zwetschke ^{42%}	4,7 EUR

UNSER TIPP!

Single Malt 100% regional

unser Private Cask ^{54,3%}	2cl	6,5 EUR
7y OX Distillery / Franken		
Ex-Bourbon First Fill Oloroso Finish ^{47,1%}	5,5 EUR	
6y OX Distillery / Franken		
Peated Port Blood Tub Finish ^{51,3%}	6,0 EUR	
6y OX Distillery / Franken		

Gin 100% regional 5cl

Der Vorstädter	0,3l	12,0 EUR
OX Suburban dry Gin ^{45%} , FeverTree Mediterranean		
The Old Tom	12,0 EUR	
OX Old Tom Gin ^{41,88%} , FeverTree Mediterranean		

UNSER TIPP!

Longdrinks 4cl

Rüscherl	0,3l	9,0 EUR
Asbach Uralt, Cola, Eis		
Cuba Libre	9,0 EUR	
Havana Club 3 Anos, Limette, Cola, Eis		
Whiskey Cola	10,0 EUR	
Jack Daniel's, Cola, Eis		
Vodka RedBull	11,0 EUR	
Lion ^s Munich handcrafted Vodka, Dose RedBull, Eis		

DAS WIRTSHAUS
Römerstr. 4
63785 Obernburg
Telefon: 06022/5060630

Mo-Sa: 11:30-23:00 Uhr / So: 11:30-22:00 Uhr
Küchenschluss eine Stunde vor Ende
www.wirtshaus-obernburg.de/events
info@wirtshaus-obernburg.de

04 / 25

#kaffeestunde!
Jeden Nachmittag im WIRTSHAUS



... schon unsere **SELBST** gebackenen **KUCHEN** probiert

