



DAS WIRTSHAUS

VERSCHENKE EINEN GUTSCHEIN...
AUCH FÜR COCKTAILKURSE UND ESCAPE ROOM

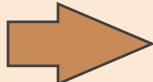
MERRY
Christmas
— & —
HAPPY NEW YEAR

ÜBERALL EINLÖSBAR!
„EINFACH ZUM ZU HAUSE AUSDRUCKEN!“

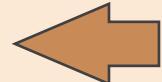
Für unsere Gäste geben wir das Beste!

Wir sind seit Jahren leidenschaftliche Gastgeber und möchten unsere Gäste weiterhin täglich durchgehend freundlich und professionell bewirten! Dabei sparen wir nicht an Ambiente, Hygiene oder Qualität ein und zahlen all' unseren Mitarbeitern "GUTE LÖHNE". Bei uns wird alles jeden Tag frisch produziert & gekocht.

Das kostet viel! Trotzdem haben wir weiter die Preise gesenkt, denn Essen gehen soll kein Luxus sein!



TISCH RESERVIEREN ODER GUTSCHEIN KAUFEN
DAS GEHT JETZT EINFACH UND BEQUEM **ONLINE** MIT WENIGEN KLICKS



DAS WIRTSHAUS

ONLINE: www.wirtshaus-obernburg.de



Fräulein Lotte

ONLINE: www.lotte-obernburg.de



JETZT BUCHEN

Cocktailkurse & Tastings

IDEAL FÜR GRUPPEN

(ab 6 Teilnehmern / Dauer ca. 2,5 Stunden)

MIT UNSEREN ERFAHRENEN KURSLEITERN AUS DER 30LEUT'-BAR

ABTEILUNG FIRMA TEAMBUILDING
FREUNDE GEBURTSTAG JGA VEREIN

Dirk & Dave



ZWEI STARKE TEAMBUILDINGS FÜR DEINE CREW

DER KRIMI
RÄTSELSPASS



Schlüpft in die Rolle der Tatort-Spezialisten.
Für Gruppen von drei bis acht Spielern!

Perfekt für Teambuilding und Firmenevents.
Sprecht uns gerne direkt darauf an...

ALLE INFOS AUF: www.main-escape.de

unser Konzept

Es ist schön, Sie in unserem bayerischen WIRTSCHAUS 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, Steinpilze, Wild- oder Gänsegerichte.

Ein leckeres Essen oder einfach ein kühles Getränk, Events und **frische Küche**. Das Restaurant inmitten des Obernburger Stadtcores 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 WIRTSCHAUS 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.!

Sollte dennoch einmal etwas nicht so sein wie Sie sich das Vorstellen...sprechen Sie uns umgehend an!

Da wir für unsere Speisen fast nur **frische Produkte** verwenden, kann es auch mal zu Wartezeiten kommen. Von zu Hause weiß jeder...**KOCHEN** ist kein „FastFood“!

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 01.10.2021 sind bereits verfallen.

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

Viel Spaß und Guten Appetit...
... Ihr gesamtes Wirtshaus-Team!

WITZEKISTE Wos zum Lacha...

Kommt ein Pferd in einen Blumenladen:
„Haben Sie Ma-geritten?“

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 fliegt durch die Luft und macht „MUS MUS“?
Eine Biene im Rückwärtsgang!

Der Gast zum Oberkellner:
„Da ist ein Hörgerät in meiner Suppe!“
„Entschuldigung, ich habe Sie nicht verstanden.“

Ich bin heute aus dem Töpfekurs 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 Guest:
„Wollen Sie ein Bier für ihre Frau?“
„Ja, das ist ein guter Tausch!“

Vorspeisen

Dreierlei Aufstrich	10,5 EUR
mit unserem „Selbstgebackenen“ im Brotkorb	
Beef Tatar vom Jungbulle	18,0 EUR
fix und fertig angemacht, mit lauwarmen Trüffelcrème, marinierten Wildkräutern, roten Zwiebeln und Brot	

Suppen

Kürbiscremesüppchen	8,5 EUR
mit Kürbiskernöl, Kräutern und Crème fraîche	
Rinderkraftbrühe	7,5 EUR
kräftig, mit Gemüse und einem großen Leberknödel	

Brotzeit

AUCH FÜR ZU HAU...!	
UNSER SELBSTGEBACKENES BROT	
Portion Kochkäse	10,5 EUR
Zwiebeln, gepickeltes Gemüse, Butter und Brot	
Südtiroler Speckbrett	13,0 EUR
125g Almspeck, frischem Kren, gepickeltes Gemüse, Brot und Butter	
Fränkischer Wurstsalat	14,5 EUR
Leberkas, Gurkerl und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	
...mit Käsestreifen obenauf	+ 2,0 EUR

Salate

großer Feldsalat	16,0 EUR
Kürbisdressing, rote Zwiebeln, Speck, geröstetes Brot	
Wirtshaussalat	14,0 EUR
bunte saisonale Blattsalate, Wildkräuter, Nusskernmix, selbst gepickeltes Gemüse, Gartenkresse, mit unserem Hausdressing, dazu gibt's unser selbstgebackenes Brot	
...mit Backhendlstreifen obenauf	+ 5,5 EUR
...mit Rinderstreifen und Parmesanspänen	+ 7,5 EUR
...mit Blumenkohlwings und Champignons	+ 6,5 EUR
Feldsalatbowl	6,5 EUR
Beilagensalatbowl	5,0 EUR
Kartoffelsalat	5,0 EUR
Krautsalat	4,0 EUR

Butterpfanne

SCHWEINESCHNITZEL AUF WUNSCH AUCH ALS FLEISCHLOSE VARIANTE ERHÄLTLICH.	
Jägerschnitzel „Schwaben Art“	19,0 EUR
von der Landwutz, mit frischer Rahmschwammerlsoße und hausgemachten Spätzle	
Kochkäseschnitzel	19,5 EUR
von der Landwutz, mit hausgemachten warmen Kochkäse, roten Zwiebeln obenauf und Bratkartoffeln	
Original Wiener Kalbsschnitzel	28,0 EUR
goldbraun aus der Butterpfanne, mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und hausgemachtem Kartoffelsalat	
Original Cordon Bleu vom Kalb	30,0 EUR
goldbraun aus der Butterpfanne, mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln	

aus dem Ofen

original Fränkisches Schäuferla	23,0 EUR
resch aus dem Ofen, in Dunkelbierjus, mit Krautsalat und zwei Kartoffelknödeln	
ganze Kalbshaxe (für 2 Personen)	pro Person 32,5 EUR
im Ofen geschmort, mit Dunkelbierjus, Speckbohnen, Blaukraut und vier Kartoffelknödeln im Bräter serviert (1 Person zahlt zwar nicht den ½ Preis, bekommt aber ein Schnaperl)	
½ Bauernente	29,5 EUR
resche Ente aus dem Ofen, mit hausgemachter Dunkelbierjus, Blaukraut und zwei Kartoffelknödeln	
½ Ofenhendl	17,5 EUR
mit Krautsalat und knusprigen Pommes Frites	
...als Feuerhendl	+ 1,0 EUR
...als Knobihendl	+ 1,0 EUR

Schmankerl

warmer Leberkas	14,0 EUR
180g vom Traditionsmetzger „vinzenzmurr“, mit einem Spiegelei obenauf und hausgemachtem Kartoffelsalat	
LEBERKAS AUF WUNSCH AUCH ALS FLEISCHLOSE VARIANTE ERHÄLTLICH.	
Jungschweinsbraten „klassisch“	18,0 EUR
in Dunkelbierjus, mit Krautsalat und Kartoffelknödeln	
Wildedelgulasch	24,5 EUR
vom Wildschwein und Hirschen mit hausgemachten Spätzle, Rotweinbirne und Wildpreiselbeeren	
Poutine „Fränkness“	13,5 EUR
Loaded Fries mit Smoky BBQ-Pulled-Pork, Guacamole, Crème-fraîche, Schlotten, Röstzwiebeln und Kräutern	
Leberknödelpfanne	15,5 EUR
zwei Leberknödel mit hausgemachtem Kartoffelstampf, Sauerkraut und dunkler Specksoße	
Kalbsleber „Berliner Art“	22,5 EUR
in Dunkelbierjus, mit gebratenen Apfelscheiben, Schmor-/ Röstzwiebeln und frischem Kartoffelstampf	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	31,0 EUR
saftige 180g von der Rinderlende, in Dunkelbierjus mit Speckbohnen, Weißweinzwiebeln obenauf und hausgemachten Spätzle	
Farmburger	21,5 EUR
200g Rinderpatty, belegt mit Salat, eingelegter Gurke, Schmorzwiebeln, Bacon, Käse, Spiegelei und Sauce, dazu knusprige Pommes Frites und Krautsalat	
BURGERPATTY AUF WUNSCH AUCH ALS FLEISCHLOSE VARIANTE ERHÄLTLICH.	
Rumpsteak	180g 29,0 250g 33,0 320g 36,0 EUR
Rinderfilet	180g 34,0 250g 38,0 320g 41,0 EUR
Wir verwenden nur bestes Beef vom Black Angus Rind, saftig-zart zubereitet, mit knusprigen Pommes Frites	
...dazu Kräuterbutter	+ 2,5 EUR
...dazu Schmorzwiebeln	+ 2,5 EUR
...dazu Pfefferrahmsauce	+ 4,0 EUR
...dazu Speckbohnen	+ 4,0 EUR

Fisch

gebackene Scholle	19,0 EUR
180g Doppelfilet in Bröselpanade, mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Zitronenschnitz und etwas Bajuwarendip	

aus der Würstlküche

ALLE WÜRSTL AUF WUNSCH AUCH ALS FLEISCHLOSE WURSTVARIANTE ERHÄLTLICH.

Paar Original Münchner Weisswurstl	10,5 EUR
von der Münchner Traditionsmetzgerei „vinzenzmurr“, im Sud mit a XL-Breeze und süßem Senf	
Paar Original Thüringer Rostbratwürste	17,0 EUR
auf Sauerkraut, Biersoß und frischem Kartoffelstampf	
Currywurst „Berliner Style“	12,5 EUR
in unserer Currysauce mit knusprigen Pommes Frites	

vegetarisch =

Smashed Potato	16,0 EUR 
mit Chili sin Carne und Bergkäse gratiniert, Guacamole, Crème-fraîche, Röstzwiebel, Jalapeños und „Grünes“	
Bergkäsespätzle	15,5 EUR 
hausgemachte Spätzle mit echtem Bergkäse, Rahm, Röstzwiebeln obenauf und kleinem Apfelmusgläschen	

plant based =

Stub'n Bolognese	16,5 EUR 
bunte Gemüsenundl mit hausgemachter Tomaten-Linsenbolognese, Mandelkäse und frischen Kräutern	
Poutine „Abuela“	14,5 EUR 
Loaded Fries mit Linsen Chili sin Carne, Guacamole, veganer Crème-fraîche, Jalapeños und Kräutern	

Kinderkarte (ab 12 Jahre Aufpreis +2,5)

Kids Schnitzel <u>oder</u> Kids Nuggets	9,0 EUR
mit Pommes Frites	
Kids Knödel <u>oder</u> Kids Spätzle	7,0 EUR
in dunkler Sauce	
Kids Bratwurst <u>oder</u> vegane Kids Wurst	8,0 EUR 
mit Pommes Frites	

Nachspeisen

Allgäuer „Nonnenfürzle“	08,5 EUR 
ausgebackene Apfel-Quark-Nocken in Zucker-Zimt, hausgemachter Kugel Eis und Zwetschgenröster	
Kaiserschmarrn	10,5 EUR 
mit Puderzucker, Apfelmus und Zwetschgenröster	
Schokoladenmousse	06,5 EUR 
im Weckgläschen, mit frisch aufgeschlagener Sahne	
Panna Cotta	09,0 EUR 
mit Fruchtpüree und weißer Schokolade	
Kugel Eis <u>oder</u> Sorbet	03,0 EUR 
immer wechselnd, fragen Sie uns...	
Stück Blechkuchen	ab 04,5 EUR 
gemischtes Käsebrettl 	16,0 EUR 
alpenländische Käsevariation mit Feigensenf, Oliven, Nüssen, Trauben und Brotkorb	

Gerne richten wir in unserer **Fräulein Lotte** auch Ihre Festlichkeiten im gemütlichen Rahmen bis zu ca. 45 Personen aus.

Lassen Sie sich von uns mit coolen Drinks, ganz besonderen Cocktaillkreationen und feinen Weinen verwöhnen. Das abgerundet mit feinen Gerichten, leckeren Beilagen und unserer großartigen Atmosphäre...

Wir freuen uns.

kontaktlos und ganz bequem mit Karte zahlen!
Wir würden uns freuen, wenn Sie dies nutzen!

DU HAST BOCK AUF BAYERN?

**UND BIST AUCH SO... ZÜNTIG
BRÜNTIG
UNVERNÜNTIG?**

WIR
HABEN DEN HIRSCH
ZU DEINEM BOCK!

DAS WIRTSHAUS
freut sich auf deine
BEWERBUNG

EGAL OB
VOLLZEIT / TEILZEIT / MINIJOB
FERIENJOB / STUDENTENJOB

als

SCHICHTLEITUNG (m/w/d)

oder

SERVICEKRAFT (m/w/d)

oder

KOCH (m/w/d)



All' unsere Schmankerl als kleinere Portion abzgl. 2,5 EUR für Beilagenänderungen berechnen wir 1,0 EUR To-Go Verpackung für übrig gebliebene Speisen 1,0 EUR

Aperitifs

ALLE SPRITZ SIND AUF WUNSCH JETZT AUCH ALS XXL 3-LITER-SÄULE ERHÄLTLICH.	0,2l	3,0l	
Aperol Spritz Aperol, Secco, Soda, Orange, Eis	8,0	80,0 EUR	
Maracuja Spritz Aperol, Secco, Soda, Maracuja, Eis	8,5	85,0 EUR	
WildBerry Spritz Lillet Blanc, WildBerry, gemischte Beeren, Eis	8,0	80,0 EUR	
Sarti Spritz Sarti Rosa, Secco, Soda, Limette, Eis	8,0	80,0 EUR	
Nicht ohne Inge! Alkoholfrei entalkoholierter Secco, Himbeere, Gartenminze, Eis	8,5	EUR	
Simon's WRMT aromatisierter Kräuterwein, Zitrone, Eis	7,5	EUR	
(Lieblings-Drink unserer Chefin - unbedingt probieren!)			PRODUKT AUS DER REGION

obergärig

Kuchlbauer Turmweisse 5,9% Vol. / 13,5 °P	5,0	Maß 9,7 EUR
spezielle Sonderabfüllung, gibt es nur bei uns!		
Russn mit 1/3 Zitronenlimo	5,0	9,7 EUR
Kuchlbauer Alte Liebe 5,2% Vol. / 12,5 °P	5,0	9,7 EUR
dunkle Weisse		
Kuchlbauer Sportsfreund 2,8% Vol. / 7,5 °P	5,0	9,7 EUR
leichte dunkle Weisse		
Kuchlbauer Aloysius 7,2% Vol. / 16,5 °P	6,0	11,7 EUR
Weissbierbock		
Weissbier Alkoholfrei <0,5% Vol.	5,0	9,7 EUR
fruchtig, isotonisch, vitaminhaltig		

ein Hesse aus Bayern

Apfelwein klar oder Rosé	0,25l	3,0 EUR
Heimat 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

Weisswein offen	0,1l	0,2l	0,75l
Grauburgunder Gutswein 12,5%	4,0	7,0	24,5 EUR
Weingut Becker / Spiesheim / Rheinhessen			
Rebsorte(n): Grauer Burgunder (Pinot Grigio)			
Weinbergpfirsich, Quitte, Mirabelle, zart und cremig			
Riesling „By The GlasS“ QbA 10% 4,5	8,0	28,0 EUR	
Villa Huesgen / Traben-Trarbach / Mosel			
Rebsorte(n): Riesling			
frische Säure, viel Frucht, diskrete Mineralität			
Chardonnay IGP 14%	5,0	9,0	31,5 EUR
Les Jarnelles / Languedoc-Roussillon / Frankreich			
Rebsorte(n): Chardonnay			
schmelzig, getoastetes Holz, Haselnuss, Karamell			
Cuvée „Mont Mès“ IGT 13% 4,5	8,0	28,0 EUR	
Castelfeder / Südtirol / Italien			
Rebsorte(n): Chardonnay, Goldmuskateller, Sauvignon,			
Grauburgunder, Weißburgunder			
Birne, Apfel, harmonisch, vollmundig, mineralisch salziger Abgang			
Lugana „I Frati“ DOC 13% 6,0	11,0	38,5 EUR	
Cà dei Frati / Lombardia / Italien			
Rebsorte(n): Turbiana			
Aprikose, Birne, gelber Apfel, kandierte Zitrusfrucht, Mandelblüte			
Pecorino „Le Coste“ IGT 13% 4,0	7,0	24,5 EUR	
Di Camillo / Abruzzen / Italien			
Rebsorte(n): Pecorino			
Apfel, Birne, Orangenblüte, Lilie, Jasmin, Holunder, Zuckermelone			

Perlwein offen

Perlwein offen	0,1l	0,75l
Cuvée „THIS“ Spumante BRUT DOC 11,5% 6,0		35,0 EUR
Borgo Molino / Venetien / Italien		
Rebsorte(n): Glera, Riesling		
cremig, knackig, Honigmelone, reifer Apfel, Stachelbeere, Zitrone		

Eine große Auswahl an WEISSWEIN & PERLWEIN findet ihr in unserer Weinkarte (auch halbtrocken & süß).

untergärig

0,4l	0,5l	Maß
unser HELLES Schankbier 5,2% Vol. / 11,8 °P	4,8	9,3 EUR
fein & vollmundig, in Niederbayern für uns gebraut		
Tegernseer Spezial 5,6% Vol. / 13 °P	5,5	10,7 EUR
mildwürzig, abgerundet, süffig, mit Gebirgsquellwasser		
Hofbräuhaus Zwickl 5,1% Vol. / 11,8 °P	5,0	9,7 EUR
unfiltriertes helles Kellerbier aus dem Hofbräuhaus		
Hofbräuhaus Winterzwickl 5,5% Vol. / 12,5 °P	5,0	9,7 EUR
unfiltriertes dunkles Kellerbier aus dem Hofbräuhaus		
Saisonbiere ab 5,5	10,7 EUR	
immer nur solange der Vorrat reicht...fragen Sie uns!		
Flötzinger Leicht 2,8% Vol.	4,9	9,5 EUR
helles Schankbier, leicht & frisch		
Flötzinger Alkoholfrei hell <0,5% Vol.	4,9	9,5 EUR
isotonisch, entalkoholisiert		
Flötzinger Pils 4,8% Vol. / 11,7 °P	4,4	EUR
feinherbe Frische, milde Würze		
Radler, Almradler, Holunderradler	4,8	9,3 EUR
Naturradler, dunkles Radler	5,0	9,5 EUR

Roséwein offen

	0,1l	0,2l	0,75l	
Pinot Noir Rosé (halbtrocken) ^{11%}	4,0	7,0	24,5	EUR
Valckenberg / Westhofen / Rheinhessen				
Rebsorte(n): Pinot Noir				
Brombeere , Rose , Sauerkirsche , Veilchen				

Eine sehr große Auswahl an ROSÉWEIN & ROTLING findet Ihr gut gelagert in unseren Weinschränken.

Rotwein offen

	0,1l	0,2l	0,75l	
Spätburgunder QbA 12%	4,0	7,0	24,5	EUR
Valckenberg / Westhofen / Rheinhessen				
Rebsorte(n): Spätburgunder				

weiche Tannine, samtig, ausgewogen, dunkle Beeren, Kirschen
Ursprung QbA 13,5% 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

Barbera d'Asti DOCG 14% 4,5 8,0 28,0 EUR

Cantine San Silvestro / Piemont / Italien

Rebsorte(n): Barbera

Kirsche, Pflaume, Brombeere, Zimt, Kakao, Lakritz, sanfte Tannine

Nescio Nomen Cuvée IGP 15% 5,0 9,0 31,5 EUR

Di Camillo / Abruzzen / Italien

Rebsorte(n): Montepulciano, Pinot Nero, Sangiovese
Rosenblätter, Schattenmorelle, Akazienhonig, Pflaume, rote Früchte

Primitivo „Mandus“ DOC 14% 5,0 9,0 31,5 EUR

Pietra Pura / Apulien / Italien

Rebsorte(n): Primitivo di Manduria

Brombeere , getoastetes Holz , Gewürznelken , Sauerkirsche , Vanille

Eine sehr große Auswahl internationaler ROTWEINE findet Ihr gut gelagert in unseren Weinschränken.

heißer Getränke

Ristretto (starker ital. Espresso)

2,5 EUR

Espresso

3,0 EUR

Espresso Doppio

4,5 EUR

Kaffee Crema

3,5 EUR

Kaffee Crema Doppio

5,0 EUR

Affogato

5,5 EUR

hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso übergossen

3,5 EUR

Espresso Macchiato

4,0 EUR

Cappuccino

5,0 EUR

Milchkaffee

4,5 EUR

Latte Macchiato

4,5 EUR

ALLE MILCHGETRÄNKE GIBT ES MIT HAERMILCH für + 1,0 EUR

weißer Winzerglühwein

4,5 EUR

“Schlürf“ Tee BIO (Teekarte auf dem Tisch)

5,0 EUR

Kräuter

Hirschkuss ^{38%}

2cl

4,0 EUR

Jägermeister ^{35%}

3,0 EUR

eiskalt!

UNSER
TIPP!

Vecchio Amaro del Capo ^{35%}

3,5 EUR

aus 29 Kräutern, Blüten, Früchten und Wurzeln

für Freu(n)de



Ein Prosit is!...mit unserer Schnapsbank

6 Schapserl / Liköre...nach Laune des Schankkellners

15,0 EUR

zum verdauen

Hausschnaps ^{34%}

2cl

2,5 EUR

Aalborg Jubiläums Akvavit ^{40%}

4,0 EUR

Calvados ^{40%} mit Mispelchen

4,5 EUR

Grappa Marzadro Le Dicotto Lune ^{41%}

5,5 EUR

Apfelstrudel-Likör ^{16%}

3,0 EUR

Rum Coconut ^{40%}

4,0 EUR

Edelbrände



PRODUKT AUS DER REGION

2cl

FASSE REIFUNG HIER BEI UNS IM WIRTSCHAFT...AUCH IN FLASCHEN ZUM MITNEHMEN.

Alter Apfelbrand ^{40% (17 JAHRE ALT)}

4,5 EUR

Alte Haselnuss ^{40%}

4,5 EUR

Alte Mirabelle ^{40%}

4,5 EUR

Alte Williams-Birne ^{40%}

4,5 EUR

Alte Zwetschge ^{40%}

4,5 EUR

Single Malt



2cl

unser Private Cask ^{54,3%}

6,5 EUR

7y OX Distillery / Franken

5,5 EUR

Ex-Bourbon First Fill Oloroso Finish ^{47,1%}

5,5 EUR

6y OX Distillery / Franken

6,0 EUR

Peated Port Blood Tub Finish ^{51,3%}

6,0 EUR

6y OX Distillery / Franken

Gin 5cl



0,3l

PRODUKT AUS DER REGION

ALLE GINS WERDEN MIT EIS UND FEVER TREE MEDITERRAN TONIC WATER SERVIERT.

The Old Tom ^{42%}

12,5 EUR

Wacholder, Koriander, Orangen Zeste, Zitronenzeste

Ortanique de Mallorca dry Gin ^{40%}

12,5 EUR

toskanischer Wacholder, mallorquinische Blutorange

Ingwer, Galgant, Limette

Suburban dry Gin ^{45%}

12,5 EUR

Ingwer, Galgant, Koriander, Zimtblüten, Lavendel,

Kardamom, Zitronenschale, Rosenblüte

Tangerina dry Gin ^{45%}

12,5 EUR

Toskana-Wacholder, Tangerine, Süßholz, Koriander,

Kardamom, Rose Beeren, Zitronenthymian

Longdrinks 4cl

Rüscherl

0,3l

Asbach Uralt, Cola, Eis

9,0 EUR

Cuba Libre

9,5 EUR

Havana Club 3 Anos, Limette, Cola, Eis

Whiskey Cola

10,0 EUR

Jack Daniel's, Cola, Eis

Vodka RedBull

11,0 EUR

Sky Vodka, Dose RedBull, Eis

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

Mo-Sa: 11:30-23:00 Uhr / So: 11:30-22:00 Uhr
Küchenschluss **anderthalb Stunden** vor Betriebsende!
www.wirtshaus-obernburg.de
info@wirtshaus-obernburg.de

12 / 25

#kaffeestunde |
Jeden Nachmittag im WIRTSCHAUS



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