



WIR FEIERN MIT
EUCH AB JANUAR!



DER COUNTDOWN LÄUFT!



DAS WIRTSHAUS

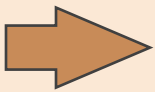
10 JAHRE

2026
2016

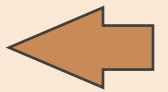
Für unsere Gäste geben wir das Beste!

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 senken wir 2026 die Preise weiter, **denn Essen gehen soll kein Luxus sein!**



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



DAS WIRTSHAUS

ONLINE: www.wirtshaus-obernburg.de



NEU



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

Dirk & Dave

**ABTEILUNG FIRMA TEAMBUILDING
FREUNDE GEBURTSTAG JGA VEREIN**



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](http://www.main-escape.de)

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 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 Alkoholttest 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 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 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 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!

Vorspeisen

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

Suppen

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

Brotzeit

AUCH FÜR ZU HAUSE...!
UNSER LECKERES KRUSTENBROT

Portion Kochkäse	10,5 EUR	🌿
Zwiebeln, gepickeltes Gemüse, Butter und Brot		
Südtiroler Speckbrettl	13,0 EUR	
125g Almspeck, frischer Kren, gepickeltes Gemüse, Brot und Butter		
Stulle „Strammer Max“	13,5 EUR	
mit Südtiroler Speck, Käse, zwei Spiegeleiern, Gurkerl, Bajuwarendip, Röstzwiebeln und Kren obenauf		
Fränkischer Wurstsalat	14,5 EUR	
Leberkas, Gurkerl und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln		
...als „Schweizer Wurstsalat“ mit Käsestreifen	+ 2,0 EUR	

Salate

Wirtshaussalat	13,5 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	🌿
Beilagensalatbowl	5,0 EUR	
Kartoffelsalat	5,0 EUR	🌿
Krautsalat	4,0 EUR	🌿

Butterpfanne

SCHWEINESCHNITZEL AUF WUNSCH AUCH ALS FLEISCHLOSE VARIANTE ERHÄLTICH.

Jägerschnitzel „Schwaben Art“	18,0 EUR	
goldbraun aus der Butterpfanne, mit frischer Rahmschwammerlsoße und hausgemachten Spätzle		
Kochkäseschnitzel	19,0 EUR	
goldbraun aus der Butterpfanne, mit hausgemachtem warmem Kochkäse, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln		
Original Wiener Kalbsschnitzel	27,0 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 Schäufelra	23,0 EUR	
mit dunkler Jus, Krautsalat und zwei Kartoffelknödeln		
ganze Kalbshaxe (für 2 Personen)	32,5 EUR	pro Person
im Ofen geschmort, mit Dunkelbierjus, Speckbohnen, Blaukraut und vier Kartoffelknödeln im Bräter serviert (1 Person zahlt zwar nicht den ½ Preis, bekommt aber ein Schnapserl)		
½ Bauernente	29,0 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

Wildedelgulasch	24,5 EUR	
vom Wildschwein und Hirschen, mit hausgemachten Spätzle, Rotweinbirne und Wildpreiselbeeren		
warmer Leberkas	14,0 EUR	
eine Scheibe vom Traditionsmetzger „vinzenzmurr“, mit zwei Spiegeleiern und hausgemachtem Kartoffelsalat		
LEBERKAS AUF WUNSCH AUCH ALS FLEISCHLOSE VARIANTE ERHÄLTICH.		
Jungschweinsbraten „klassisch“	17,5 EUR	
in Dunkelbierjus, mit Krautsalat und Kartoffelknödeln		
Poutine „Fränkness“	14,0 EUR	
Loaded Fries mit Smoky BBQ-Pulled-Pork, Guacamole, Crème-fraîche, Schlotten, Röstzwiebeln und Kräutern		
Ursau-Kotelett	20,0 EUR	
paniert, mit Wirsinggemüse und Bratkartoffeln		
Leberknödelpfanne	16,0 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	
von der Rinderlende, mit Speckbohnen, Dunkelbierjus, Weißweinzwiebeln 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 ERHÄLTICH.		
Rumpsteak	180g 29,0 250g 33,0 320g 36,0 EUR	
Rinderfilet	180g 35,0 250g 39,0 320g 42,0 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 ERHÄLTICH.

- Paar Original Münchner Weisswürstl** 10,0 EUR
von der Münchner Traditionsmetzgerei „vinzenzmurr“,
im Sud mit a XL-Breze 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 = 🌱

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

plant based = 🌱

- Stub'n Bolognese** 16,5 EUR 🌱
bunte Gemüsenudeln 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 oder Kids Nuggets** 9,0 EUR
mit Pommes Frites
- Kids Knödel oder Kids Spätzle** 7,0 EUR
in dunkler Sauce
- Kids Bratwurst oder vegane Kids Wurst** 8,0 EUR 🌱
mit Pommes Frites

Nachspeisen

- Allgäuer „Nonnenfürzle“** 9,0 EUR 🌱
ausgebackene Apfel-Quark-Nocken in Zucker-Zimt,
hausgemachter Kugel Eis und Zwetschgenröster
- Kaiserschmarrn** 10,5 EUR 🌱
mit Puderzucker, Apfelmus und Zwetschgenröster
- Schokoladenmousse** 6,5 EUR 🌱
im Weckgläschen, mit frisch aufgeschlagener Sahne
- Panna Cotta** 9,5 EUR 🌱
mit Fruchtpüree und weißer Schokolade
- Kugel Eis oder Sorbet** 3,0 EUR 🌱
immer wechselnd, fragen Sie uns...
- Stück Blechkuchen** ab 4,5 EUR 🌱
- gemischtes Käsebrett!** 16,0 EUR 🌱 **UNSER TIPP!**
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 Cocktailkreationen
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...ZÜNFTIG
BRÜNFÜTIG
UNVERNÜNFTIG?

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

DAS WIRTSCHAUS
freut sich auf deine
BEWERBUNG

EGAL OB

VOLLZEIT / TEILZEIT / MINIJOB
FERIENJOB / STUDENTENJOB

als

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
Mehrwegbehälter für übrig gebliebene Speisen 1,0 EUR

Aperitifs

ALLE SPRITZ SIND AUF WUNSCH JETZT AUCH ALS XXL 3-LITER-SÄULE ERHÄLTICH.

Aperol Spritz	8,0	80,0 EUR
Aperol, Secco, Soda, Orange, Eis		
Maracuja Spritz	8,5	85,0 EUR
Aperol, Secco, Soda, Maracuja, Eis		
WildBerry Spritz	8,0	80,0 EUR
Lillet Blanc, WildBerry, gemischte Beeren, Eis		
Sarti Spritz	8,0	80,0 EUR
Sarti Rosa, Secco, Soda, Limette, Eis		
Nicht ohne Inge! Alkoholfrei	8,5	EUR
entalkoholisierter Secco, Himbeere, Gartenminze, Eis		
Simon's WRMT	7,5	EUR
aromatisierter Kräuterwein, Zitrone, Eis		
(Lieblings-Drink unserer Chefin – unbedingt probieren!)		



Softgetränke

Cola / Cola Zero / Spezi	4,0	5,0 EUR
koffeinhaltig		
Holunder- / Orangen- / Zitronenlimo	4,0	5,0 EUR
fruchtig-süße Erfrischung		
Almdudler / Schiwasser	4,0	5,0 EUR
zwei Kult-Limos aus den Alpen		
Bitter Lemon / Wild Berry	4,5	5,5 EUR
Bitter macht lustig!		
Fruchtschorlen	4,0	5,0 EUR
trüber Apfel / Johannisbeere / Maracuja		
Homestyle Schorle	5,0	6,0 EUR
Lavendel, Limette, frische Minze, Eis		
Homestyle Eistee	5,0	6,0 EUR
grüner Apfel, Orange, frische Minze, Eis		
Grapos Quell Austria	3,5	4,5 EUR
spritzig oder still, gut für die Umwelt!		
Grapos Quell Austria	6,5	EUR
spritzig oder still - in der 1ltr. Bügelflasche		
Sodenthaler Gourmet	4,9	EUR
medium - in der 0,5ltr. Gourmetflasche		

ZUM 10. GEBURTSTAG
STÄNDIG WECHSELNDE BIERE DER
BESTEN BRAUEREIEN BAYERNS...!

untergärig

Helles	4,5	9,0 EUR
verschiedener bairischen Brauereien...fragen Sie uns!		
Kellerbier	5,0	10,0 EUR
verschiedener bairischen Brauereien...fragen Sie uns!		
Tegernseer Spezial	5,5	11,0 EUR
mildwürzig, abgerundet, süffig, mit Gebirgsquellwasser		
Dunkles	5,0	10,0 EUR
verschiedener bairischen Brauereien...fragen Sie uns!		
Saisonbiere	ab 5,5	11,0 EUR
verschiedener bairischen Brauereien...fragen Sie uns!		
Pils	4,5	EUR
verschiedener bairischen Brauereien...fragen Sie uns!		
Radler, Almrader, Hollerrader	4,5	9,0 EUR
Naturradler, dunkles Radler	5,0	10,0 EUR
Leichtes Helles 2,8% Vol.	5,0	10,0 EUR
helles Schankbier, leicht & frisch		
Alkoholfreies Helles <0,5% Vol.	5,0	10,0 EUR
isotonisch, entalkoholisiert		



obergärig

ZUM 10. GEBURTSTAG
STÄNDIG WECHSELNDE BIERE DER
BESTEN BRAUEREIEN BAYERNS...!

Weissbier	5,0	10,0 EUR
verschiedener bairischen Brauereien...fragen Sie uns!		
Russn	5,0	10,0 EUR
mit 1/3 Zitronenlimo		
Kuchlbauer Alte Liebe 5,2% Vol. / 12,5 °P	5,0	10,0 EUR
dunkle Weisse		
Kuchlbauer Aloysius 7,2% Vol. / 16,5 °P	6,0	12,0 EUR
Weissbierbock		
Kuchlbauer Sportsfreund 2,8% Vol. / 7,5 °P	5,0	10,0 EUR
leichte dunkle Weisse		
Alkoholfreies Weissbier <0,5% Vol.	5,0	10,0 EUR
fruchtig, isotonisch, vitaminhaltig		

UNSER
TIPP!

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

Grauburgunder Gutswein 12,5%	0,1l	0,2l	0,75l
Weingut Becker / Spiesheim / Rheinhessen	4,0	7,0	24,5 EUR
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 Jamelles / 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 / Lombardei / 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			

UNSER
TIPP!

Perlwein offen

Cuvée „THIS“ Spumante BRUT DOC 11,5%	0,1l	0,75l
Borgo Molino / Venetien / Italien	6,0	35,0 EUR
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).

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.

heiße 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	
Espresso Macchiato	3,5 EUR
Cappuccino	4,0 EUR
Milchkaffee	5,0 EUR
Latte Macchiato	4,5 EUR
ALLE MILCHGETRÄNKE GIBT ES MIT HAFERMILCH für + 1,0 EUR	
weißer Winzerglühwein	4,5 EUR
„Schlurf“ Tee BIO (Teekarte auf dem Tisch)	5,0 EUR

Kräuter

Hirschkuss ^{38%}	4,0 EUR
Jägermeister ^{35%}	3,0 EUR
eiskalt!	
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 15,0 EUR
6 Schapserl / Liköre...nach Laune des Schankkellners

zum verdauen

Hauschnaps ^{34%}	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



FASSREIFUNG HIER BEI UNS IM WIRTSCHAUS...AUCH IN FLASCHEN ZUM MITNEHMEN.	2cl
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



unser Private Cask ^{54,3%}	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 ^{5cl}



ALLE GINS WERDEN MIT EIS UND FEVER TREE MEDITERRAN TONIC WATER SERVIERT.	0,3l
The Old Tom ^{42%}	12,5 EUR
Wacholder, Koriander, Orangenzeste, 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	9,0 EUR
Asbach Uralt, Cola, Eis	
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
Skyy 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 **anderthalb Stunden** vor Betriebsende!

www.wirtshaus-obernburg.de

info@wirtshaus-obernburg.de

01 / 26

☕ kaffeestunde!
Jeden Nachmittag im WIRTSHAUS



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

