



DAS WIRTSHAUß

2026 GIBT ES UNS BEREITS...

100 WIRTSHAUßE

...FEIERT MIT UNS DAS GANZE JAHR!

Qualität ist kein Aufpreis...

...SIE IST UNSER STANDARD! Billig können viele - wir kochen lieber richtig. So, wie wir selbst essen wollen: mit den besten Zutaten, ehrlicher Arbeit und ohne Abkürzungen. Bei uns kommt nichts aus der Wundertüte. Wer billig sucht, wird woanders fündig. Wer ehrlich essen will, ist bei uns richtig! Gutes Essen ist kein Zufall. Wir kaufen bewusst ein, kochen frisch und nehmen uns Zeit für gutes Essen. Preise entstehen nicht am Taschenrechner, sondern aus Qualität, Handarbeit und fairen Löhnen. Ehrliche Küche kostet mehr!

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



DAS WIRTSHAUß

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)

Fräulein Lotte

| Römerstr. 3 | 63785 Obernburg am Main

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

WITZEKISTE

Wos zum Lacha...

Ein Elefant trifft am Fluss auf einen nackten Mann: „Was - damit trinkst du?“

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!“

Zwei Kannibalen essen einen Clown.

Meint der Eine:

„Schmeckt irgendwie komisch.“

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 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 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!

Vorspeisen

Dreierlei Aufstrich	10,5 EUR
mit unserem „Selbstgebackenen“ im Brotkorb	
Beef Tatar vom Jungbullen	19,0 EUR
fix und fertig angemacht, mit lauwarmer Trüffelcrème, marinierten Wildkräutern, roten Zwiebeln und Brot	

aus dem Ofen

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

Suppen

Wirsingrahmsuppe	8,5 EUR
mit Apfel, etwas Chili, Croûtons und Kräutern	
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 Speckbrett	15,0 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

IDEALE GELEGENHEIT FÜR
UNSER ALKOHOLFREI HELL!

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
Beilagensalatbowl mit Nusskernmix	5,0 EUR
Kartoffelsalat	5,0 EUR
Krautsalat	4,0 EUR

Butterpfanne

SCHWEINESCHNITZEL AUF WUNSCH AUCH ALS FLEISCHLOSE VARIANTE ERHÄLTLICH.

Jägerschnitzel „Schwaben Art“	18,5 EUR
goldbraun aus der Butterpfanne, mit frischer Rahmschwammerlsoße und hausgemachten Spätzle	
Kochkäseschnitzel	19,5 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	

Fisch

DAZU PASST
EIN PILS! 19,0 EUR

gebackene Scholle

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 Weisswürstl	10,0	EUR
...mogst a "Extrawurscht"?	+ 3,5	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 =

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 =

Wirsingroulade	18,0	EUR
mit pikanter Gemüsefüllung, in veganer Bratensoße, mit Blaukraut und abgebräunten Knödeltalern		
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“	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		
Vanille-Crunch-Schnitte	11,0	EUR
mit Nougat und hausgemachter Kugel Eis		
Kugel Eis <u>oder</u> Sorbet	3,0	EUR
immer wechselnd, fragen Sie uns...		
Stück Blechkuchen	ab 4,5	EUR
gemischtes Käsebrettli 	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 Cocktaillreationen 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
SERVICEKRAFT (m/w/d)
oder
KOCH (m/w/d)

All“ unsere Schmankerl als kleinere Portion abzgl. 2,5 EUR
für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,0 EUR
Mehrwegbehälter für übrig gebliebene Speisen 1,0 EUR

Aperitifs

	0,2l	3,0l	
Alle Spritz sind auf Wunsch jetzt auch als XXL 3-Liter-Säule erhältlich.			
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	
entalkoholierter Secco, Himbeere, Gartenminze, Eis			
Simon's WRMT	7,5	EUR	
aromatisierter Kräuterwein, Zitrone, Eis			
(Lieblings-Drink unserer Chefin - unbedingt probieren!)			



Softgetränke

	0,3l	0,5l	
Cola / Cola Zero / Spezi	4,0	5,5 EUR	
koffeinhaltig			
Holunder- / Orangen- / Zitronenlimo	4,0	5,5 EUR	
fruchtig-süße Erfrischung			
Almdudler / Schiwasser	4,0	5,5 EUR	
zwei Kult-Limos aus den Alpen			
Bitter Lemon	4,0	5,5 EUR	
Schweppes			
Fruchtschorlen NEU	4,0	5,5 EUR	
trüber Apfel / rote Traube / Maracuja			
Homestyle Eistee	5,0	6,5 EUR	
Zimt-Kirsche, frische Minze, Eis			
Homestyle Schorle	5,0	6,5 EUR	
Lavendel-Limette, frische Minze, Eis			
Grapos Quell Austria	3,0	4,5 EUR	
spritzig oder still, gut für die Umwelt!			
Grapos Quell Austria		7,0 EUR	
spritzig oder still - in der 1ltr. Bügelflasche			
Sodenthaler Gourmet		5,0 EUR	
medium - in der 0,5ltr. Gourmetflasche			

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

untergärig

	0,4l	0,5l	Maß
Helles	4,5	9,0 EUR	
verschiedene bairische Brauereien...Tafeln beachten!			
Kellerbier	5,0	10,0 EUR	
verschiedene bairische Brauereien...Tafeln beachten!			
Spezial	5,5	11,0 EUR	
verschiedene bairische Brauereien...Tafeln beachten!			
Dunkles	5,0	10,0 EUR	
verschiedene bairische Brauereien...Tafeln beachten!			
Saisonbiere	ab 5,5	11,0 EUR	
verschiedene bairische Brauereien...Tafeln beachten!			
Pils	4,5	EUR	
verschiedene bairische Brauereien...fragen Sie uns!			
Radler, Almradler, Hollerradler	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			

**BEWUSST
GENIEßEN!**

ZUM 10. GEBURTSTAG

STÄNDIG WECHSELNDE BIERE DER
BESTEN BRAUEREIEN BAYERNS...!

obergärig

Weissbier	0,5l	Maß
verschiedene bairische Brauereien...Tafeln beachten!		
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

0,1l	0,2l	0,75l
Grauburgunder Gutswein 12,5%	4,0	7,0
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
Villa Huesgen / Traben-Trarbach / Mosel		
Rebsorte(n): Riesling		
frische Säure, viel Frucht, diskrete Mineralität		
Chardonnay IGP 14%	5,0	9,0
Les Jamelles / Languedoc-Roussillon / Frankreich		
Rebsorte(n): Chardonnay		
schmelzig, getoastetes Holz, Haselnuss, Karamell		
Cuvée „Mont Mès“ IGT 13%	4,5	8,0
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
Cà dei Frati / Lombardei / Italien		
Rebsorte(n): Turbiana		
Aprikose, Birne, gelber Apfel, kandierte Zitrusfrucht, Mandelblüte		
Pecorino „Le Coste“ IGT 13%	4,0	7,0
Di Camillo / Abruzzen / Italien		
Rebsorte(n): Pecorino		
Apfel, Birne, Orangenblüte, Lilie, Jasmin, Holunder, Zuckermelone		

UNSER
TIPP!

Perlwein offen

0,1l	0,75l
Cuvée „THIS“ Spumante BRUT DOC 11,5%	6,0
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).

Roséwein offen

Pinot Noir Rosé (halb trocken)	11%	0,1l	0,2l	0,75l	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

Spätburgunder	QbA 12%	0,1l	0,2l	0,75l	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.

für Freu(n)de

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

zum Verdauen

Hausschnaps	34%	2cl	3,0 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	
FÄSSREIFUNG HIER BEI UNS IM WIRTSCHAFT...AUCH IN FLASCHEN ZUM MITNEHMEN.	
Alter Apfelbrand	40% (17 JAHRE ALT)
Alte Haselnuss	40%
Alte Mirabelle	40%
Alte Williams-Birne	40%
Alte Zwetschge	40%

Single Malt

PRODUKT AUS DER REGION	
unser Private Cask 54,3%	
7y OX Distillery / Franken	
Ex-Bourbon First Fill Oloroso Finish	47,1%
6y OX Distillery / Franken	
Peated Port Blood Tub Finish	51,3%
6y OX Distillery / Franken	

Gin 5cl

PRODUKT AUS DER REGION	
ALLE GINS WERDEN MIT EIS UND FEVER TREE MEDITERRAN TONIC WATER SERVIERT.	
The Old Tom	42%
Wacholder, Koriander, Orangenzeste, Zitronenzeste	
Ortanique de Mallorca dry Gin	40%
toskanischer Wacholder, mallorquinische Blutorange	
Ingwer, Galgant, Limette	
Suburban dry Gin	45%
Ingwer, Galgant, Koriander, Zimtblüten, Lavendel,	
Kardamom, Zitronenschale, Rosenblüte	
Tangerina dry Gin	45%
Toskana-Wacholder, Tangerine, Süßholz, Koriander,	
Kardamom, Rose Beeren, Zitronenthymian	

Longdrinks 4cl

2cl	0,3l
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
Sky Vodka, Dose RedBull, Eis	

Kräuter

Hirschkuss	38%	2cl	0,3l
Jägermeister	35%	4,5 EUR	9,0 EUR
eiskalt!		3,5 EUR	
Vecchio Amaro del Capo	35%	4,0 EUR	11,0 EUR

aus 29 Kräutern, Blüten, Früchten und Wurzeln



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

02 / 26

#kaffeestunde |
Jeden Nachmittag im WIRTSHAUS



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