



DAS WIRTSHAUS

2026 GIBT ES UNS BEREITS...

10 JAHRE

...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 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)

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](http://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 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 Alkoholest 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!

Vorneweg

Dreierlei Aufstrich	11,0 EUR	🌿
immer anders! Unsere „Selbstgemachten“, mit Brotkorb		
Frankfurter Kräutersüppchen	8,5 EUR	🌿
mit Apfel, Chili, Croûtons und Frankfurter Kräutern		
Rinderkraftbrühe	7,5 EUR	
kräftig, mit Gemüse und einem großen Leberknödel		
Tatar vom Weideochsen NEW STYLE!	19,0 EUR	
150g klassisch angemacht, mit Butter und Brotkorb		
...als Hauptspeise mit 250g	+ 7,0 EUR	

Kleinigkeiten

AUCH FÜR ZU HAUSE...!
UNSER LECKERES KRUSTENBROT

Portion Kochkäse	11,0 EUR	🌿
Zwiebeln, gepickeltes Gemüse, Butter und Brotkorb		
Südtiroler Speckbrett!	15,0 EUR	
125g Original Südtiroler Almspeck, frisch gehobelter		
Kren, gepickeltes Gemüse, Butter und Brotkorb		
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 fermentiertes & gepickeltes Gemüse, Kresse,		
unser selbstgemachtes Hausdressing und Brotkorb		
...mit Backhendlstreifen obenauf	+ 5,5 EUR	
...mit Rinderstreifen und Parmesanspänen	+ 9,5 EUR	
...mit Blumenkohlwings und Champignons	+ 6,5 EUR	🌿
Beilagensalatbowl mit Nusskernmix	5,5 EUR	🌿
Gurkensalat in Dillschmand WIEDER DA!	4,5 EUR	🌿
Kartoffelsalat	5,0 EUR	🌿
Krautsalat	4,0 EUR	🌿

ALLE SALATE
SELBSTGEMACHT!

Butterpfanne

SCHWEINESCHNITZEL AUF WUNSCH AUCH ALS FLEISCHLOSE VARIANTE ERHÄLTICH.

Frankfurter Schnitzel	20,5 EUR	
goldbraun aus der Butterpfanne, mit hausgemachter		
Frankfurter „Grüner Soße“ und Kräuterkartöffelchen		
Jägerschnitzel „Schwaben Art“	19,5 EUR	
goldbraun aus der Butterpfanne, mit frischer Rahm-		
schwammerlsoße und hausgemachten Spätzle		
Kochkäseschnitzel	20,0 EUR	
goldbraun aus der Butterpfanne, mit hausgemachtem		
Kochkäse (warm), roten Zwiebeln und Bratkartoffeln		
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	27,5 EUR	
goldbraun aus der Butterpfanne, mit Zitronenschnitz,		
Wildpreiselbeeren und hausgemachtem Kartoffelsalat		
Original Cordon Bleu vom Kalb	30,5 EUR	
goldbraun aus der Butterpfanne, mit Zitronenschnitz,		
Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln		

aus dem Ofen

DAZU EMPFEHLEN
WIR EIN SPEZIAL!

½ Bauernente	29,5 EUR	
resche Ente aus dem Ofen, mit hausgemachter		
Dunkelbierjus, Blaukraut und zwei Kartoffelknödeln		
original Fränkisches Schäuferla	23,5 EUR	
mit dunkler Jus, Krautsalat und zwei Kartoffelknödeln		
ganze Kalbshaxe FÜR ZWEI!	pro Person 34,5 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 Schnapserl)		
½ XL Ofenhendl 600 GRAMM	18,5 EUR	
mit unserem Krautsalat und knusprigen Pommes Frites		
...als Feuerhendl <u>oder</u> Knobihendl	+ 1,0 EUR	

Schmankerl

warmer Leberkas LEBERKAS AUCH FLEISCHLOS ERHÄLTICH.	14,0 EUR	
180g vom Münchner Traditionsmetzger „vinzenzmurr“,		
mit unserem echt hausgemachten Kartoffelsalat		
Holzfallersteak „Winzer Art“ NEU!	18,5 EUR	
220g mit Zwiebelsoße, dazu knusprige Pommes Frites		
Jungschweinsbraten	19,5 EUR	
in Dunkelbierjus, mit Krautsalat und Kartoffelknödeln		
Poutine „Fränkness“	15,5 EUR	
Loaded Fries mit Smoky BBQ-Pulled-Pork, Guacamole,		
Crème-fraîche, Schlotten, Röstzwiebeln und Kräutern		
Ursau-Kotelett	22,0 EUR	
paniert, auf Gurkensalat und Bratkartoffeln		
Leberknödelpfanne	17,0 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	31,5 EUR	
von der Rinderlende, mit Speckbohnen, Dunkelbierjus,		
Weißweinzwiebeln und hausgemachten Spätzle		
Farmburger PATTY AUCH ALS FLEISCHLOS ERHÄLTICH.	23,0 EUR	
200g Rinderpatty, belegt mit Salat, eingelegter Gurke,		
Schmorzwiebeln, Bacon, Käse, Spiegelei und Sauce,		
dazu knusprige Pommes Frites und Krautsalat		
Rumpsteak	180g 29,0 250g 33,0 320g 37,0 EUR	
Rinderfilet	180g 34,0 250g 38,0 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

DAZU PASST
EIN PILS!

gebackene Scholle	19,5 EUR	
180g Doppelfilet in Bröselpanade, mit hausgemachtem		
Kartoffelsalat, Zitronenschnitz und etwas Bajuwarendip		
Matjes „Hausfrauen Art“	17,5 EUR	
Zwei Matjesfilets mit Sauerrahm, Äpfeln, Essiggurkerl,		
roten Zwiebelringen und Kräuterkartöffelchen		

aus der Würstlküche ECHTE ORIGINALE!

ALLE WÜRSTL AUF WUNSCH AUCH ALS FLEISCHLOSE WURSTVARIANTE ERHÄLTICH.

Paar Original Münchner Weisswürstl	11,5 EUR
...mogst a "Extrawurst"?	+ 3,5 EUR
von der Münchner Traditionsmetzgerei „vinzenzmurr“, im Sud mit a XL-Breze und süßem Senf	
Paar Original Thüringer Rostbratwürste	18,0 EUR
auf Sauerkraut, Biersoß' und frischem Kartoffelstampf	
Currywurst „Berliner Style“	12,5 EUR
in unserer Currysauce mit knusprigen Pommes Frites	

vegetarisch = 🌱

Bergkäsespätzle	16,0 EUR 🌱
hausgemachte Spätzle mit echtem Bergkäse, Rahm, Röstzwiebeln obenauf und kleinem Apfelmusgläschen	
Frankfurter „Grüne Soße“	15,0 EUR 🌱
original Frankfurter „Grüne Soße“ mit vier halben gekochten Eiern und Kräuterkartöffelchen	
Ofenkartoffel „Smashed Potato“	16,5 EUR 🌱
mit Chili sin Carne und Bergkäse gratiniert, Guacamole, Crème-fraîche, Röstzwiebel, Jalapeños und „Grünes“	

plant based = 🌱

OHNE PROMILLE?
„NICHT OHNE INGE!“

Wirsingroulade	18,0 EUR 🌱
mit pikanter Gemüsefüllung, in plant based Bratensoße, mit Blaukraut und Kartoffelknödelplätzchen	
Poutine „Abuela“	15,5 EUR 🌱
Loaded Fries mit Linsen Chili sin Carne, Guacamole, plant based Crème-fraîche, Jalapeños und Kräutern	

Kinderkarte (Preis nur für Kids bis 12 Jahre)

Kids Schnitzel <u>oder</u> Kids Backhendl	9,5 EUR
mit Pommes Frites	
Kids Knödel <u>oder</u> Kids Spätzle	6,5 EUR
in dunkler Sauce	
Kids Bratwurst <u>oder</u> vegane Kids Wurst	8,5 EUR 🌱
mit Pommes Frites	

Nachspeisen AUS UNSERER DESSERTKÜCHE!

Allgäuer „Nonnenfürzle“	9,5 EUR 🌱
ausgebackene Apfel-Quark-Nocken in Zucker-Zimt, hausgemachter Kugel Eis und saisonalem Röster	
Kaiserschmarrn	11,0 EUR 🌱
mit Puderzucker, Apfelmus und saisonalem Röster	
Schokoladenmousse	7,0 EUR 🌱
im Weckgläschen, mit frisch aufgeschlagener Sahne	
Kugel Eis <u>oder</u> Sorbet	3,0 EUR 🌱
immer wechselnd, fragen Sie uns...	
Stück Blechkuchen	ab 4,5 EUR 🌱
gemischtes Käsebrett!	16,5 EUR 🌱
alpenländische Käsevariation mit Feigensenf, Oliven, Nüssen, Trauben und Brotkorb	

UNSER
TIPPI!

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
BRÜNFTIG
UNVERNÜNFTIG?

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

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	9,0	90,0	EUR
Aperol, Secco, Soda, Maracuja, Eis			
WildBerry Spritz	8,5	85,0	EUR
Lillet Blanc, WildBerry, gemischte Beeren, Eis			
Sarti Spritz	8,5	85,0	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	5,5	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	4,0	5,5	EUR
trüber Apfel / rote Traube / Maracuja			
Homestyle Eistee	5,0	6,5	EUR
Pfirsich-Passionsfrucht, 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

untergarig		0,4l	0,5l	Maß
Helles		4,5	9,0	EUR
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!				
Kellerbier		5,0	10,0	EUR
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!				
Spezial		5,5	11,0	EUR
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!				
Dunkles		5,0	10,0	EUR
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!				
Saisonbiere		ab 5,5	11,0	EUR
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!				
Pils		4,5		EUR
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!				
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				

BEWUSST
GENIEßEN!

obergärig

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

übergarig		0,5l	Maß
Weissbier		5,0	10,0 EUR
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

Weisswein

offen

	0,1l	0,2l	0,75l
Grauer Burgunder	Gutswein 12,0%	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 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			

UNSE

TIP

UNSER
TIPP!

Perlwein offen

Perliwein 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).

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

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			
<i>weiche Tannine, samtig, ausgewogen, dunkle Beeren, Kirschen</i>			
Ursprung ^{QbA 13,5%}	5,5	10,0	35,0 EUR
Markus Schneider / Ellerstadt / Pfalz			
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser			
<i>dunkle Beeren, Kirsche, Tabak, weiche Tannine, elegante Säure</i>			
Barbera d'Asti ^{DOCG 14%}	4,5	8,0	28,0 EUR
Cantine San Silvestro / Piemont / Italien			
Rebsorte(n): Barbera			
<i>Kirsche, Pflaume, Brombeere, Zimt, Kakao, Lakritz, sanfte Tannine</i>			
Nescio Nomen Cuvée ^{IGP 15%}	5,0	9,0	31,5 EUR
Di Camillo / Abruzzen / Italien			
Rebsorte(n): Montepulciano, Pinot Nero, Sangiovese			
<i>Rosenblätter, Schattenmorelle, Akazienhonig, Pflaume, rote Früchte</i>			
Primitivo „Mandus“ ^{DOC 14%}	5,0	9,0	31,5 EUR
Pietra Pura / Apulien / Italien			
Rebsorte(n): Primitivo di Manduria			
<i>Brombeere, getoastetes Holz, Gewürznelken, Sauerkirsche, Vanille</i>			

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

heiße Getränke

Ristretto (<i>starker ital. Espresso</i>)	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	

„Schlurf“ Tee **BIO** (*Teekarte auf dem Tisch*) 5,0 EUR
alle Sorten finden Sie in der Teekarte auf Ihrem Tisch

Kräuter

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

für Freu(n)de



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

zum Verdauen

Hauschnaps ^{34%}	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



FASSREIFUNG HIER BEI UNS IM WIRTSCHAUS...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



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

Römerstraße 4
63785 Obernburg

Telefon: 06022/5060630

Mo-Sa: 11:30-23:00 Uhr / So: 11:30-22:00 Uhr

Küchenschluss **anderthalb Stunden** vor Betriebsende!
(Ausschankschluss **eine halbe Stunde** vor Betriebsende!)

www.wirtshaus-obernburg.de / info@wirtshaus-obernburg.de

042/26

#kaffeestunde!
Jeden Nachmittag im WIRTSHAUS



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

