



**DAS WIRTSHAUS**

**2026 GIBT ES UNS BEREITS...**



**...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](http://www.wirtshaus-obernburg.de)



*Fräulein Lotte*

ONLINE: [www.lotte-obernburg.de](http://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



**Schlüpf 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 Alkoholtest nehmen!“  
„Prima, in welcher Kneipe fangen wir an?“

Anrufer: „Bei Adidas wurde eingebrochen!“  
Polizei: „Wir schicken drei Streifen!“

Ich wollte Spiderman anrufen,  
aber er hatte kein Netz!

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, 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 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.!

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

## Kleinigkeiten **AUCH FÜR ZU HAUSE...! UNSER LECKERES KRUSTENBROT**

Portion Kochkäse	11,0 
Zwiebeln, gepickeltes Gemüse, Butter und Brotkorb	
Stulle „Strammer Max“	14,0
mit Südtiroler Speck, Käse, zwei Spiegeleiern, Gurkerl, Bajuwarendip, Röstzwiebeln und Kren obenauf	
Südtiroler Speckbrettl	15,0
125g Original Südtiroler Almspeck, frisch gehobeltes Kren, gepickeltes Gemüse, Butter und Brotkorb	
Fränkischer Wurstsalat	15,5
Leberkas, Gurkerl und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	
...als „Schweizer“ mit Käsestreifen	+ 2,0

## Salate

Wirtshaussalat	14,0 
bunte saisonale Blattsalate, Wildkräuter, Nusskernmix, selbst fermentiertes & gepickeltes Gemüse, Kresse, unser selbstgemachtes Hausdressing und Brotkorb	
...mit Backhendlstreifen obenauf	+ 5,5
...mit Rinderstreifen und Parmesanspänen	+ 9,5
...mit Blumenkohlwings und Champignons	+ 6,5 
Beilagensalatbowl mit Nusskernmix	5,5 
Gurkensalat in Dillschmand	4,5 
Kartoffelsalat	5,0 
Krautsalat	4,0 

**IDEALE GELEGENHEIT FÜR  
UNSER ALKOHOLFREI HELL!**

**ALLE SALATE  
SELBSTGEMACHT!**

## aus der Butterpfanne

**SCHWEINESCHNITZEL AUF WUNSCH AUCH ALS FLEISCHLOSE VARIANTE ERHÄLTICH.**

Frankfurter Schnitzel	21,0
mit Frankfurter „Grie Soß“ und Kräuterkartöffelchen	
Jägerschnitzel „Schwaben Art“	19,5
mit heller Pilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle	
Kochkäseschnitzel	20,5
mit hausgemachtem Kochkäse (warm), roten Zwiebeln und selbstgemachten Bratkartoffeln aus der Pfanne	
Winzerschnitzel	19,0
mit Zwiebelsoße und knusprigen Pommes Frites	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	27,5
ganz klassisch mit Zitronenschnitz, Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffelsalat	
Original Cordon Bleu vom Kalb	30,5
mit Zitronenschnitz, Preiselbeeren und Bratkartoffeln	

## aus dem Ofen

**DAZU EMPFEHLEN  
WIR EIN SPEZIAL!**

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

## Schmankerl

warmer Leberkas <b>LEBERKAS AUCH FLEISCHLOS ERHÄLTICH.</b>	14,5
180g vom Münchner Traditionsmetzger „vinzenzmurr“, mit unserem echt hausgemachten Kartoffelsalat	
Holzfallersteak „Winzer Art“ <b>NEU!</b>	19,0
220g mit Zwiebelsoße und knusprigen Pommes Frites	
Jungschweinsbraten	19,5
in Dunkelbierjus, mit Krautsalat und Kartoffelknödeln	
Poutine „Fränkness“	16,0
Loaded Fries mit Smoky BBQ-Pulled-Pork, Guacamole, Crème-fraîche, Schlotten, Röstzwiebeln und Kräutern	
Ursau-Kotelett	22,0
paniert, auf Gurkensalat und Bratkartoffeln	
Leberknödelpfanne	18,0
zwei Leberknödel mit hausgemachtem Kartoffelstampf, Sauerkraut und dunkler Specksoße	
Kalbsleber „Berliner Art“	22,5
in Dunkelbierjus, mit gebratenen Apfelscheiben, Schmor- / Röstzwiebeln und frischem Kartoffelstampf	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	31,5
von der Rinderlende, mit Speckbohnen, Dunkelbierjus, Weißweinzwiebeln und hausgemachten Spätzle	
Farmburger <b>PATTY AUCH ALS FLEISCHLOS ERHÄLTICH.</b>	23,0
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
Rinderfilet	180g 34,0 250g 38,0 320g 42,0
Wir verwenden nur bestes Beef vom Black Angus Rind, saftig-zart zubereitet, mit knusprigen Pommes Frites	
...dazu Kräuterbutter	+ 2,5
...dazu Schmorzwiebeln	+ 2,5
...dazu Pfefferrahmsauce	+ 4,0
...dazu Speckbohnen	+ 4,0

## Fisch

**DAZU PASST  
EIN PILS!**




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

## aus der Würstküche ECHTE ORIGINALS!

ALLE WÜRSTL AUF WUNSCH AUCH ALS FLEISCHLOSE WURSTVARIANTE ERHÄLTICH.



Paar Original Münchner Weisswürstl	11,5
...mogst a "Extrawurst"?	+ 3,5
von der Münchner Traditionsmetzgerei „vinzenzmurr“, im Sud mit a XL-Breze und süßem Senf	
Paar Original Thüringer Rostbratwürste	19,5
auf Sauerkraut, Biersoß' und frischem Kartoffelstampf	
Currywurst „Berliner Style“	12,5
in unserer Currysauce mit knusprigen Pommes Frites	

## vegetarisch =


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

## plant based =







OHNE PROMILLE?  
„NICHT OHNE INGE!“

Wirsingroulade	18,0 
mit pikanter Gemüsefüllung, in plant based Bratensoße, mit Blaukraut und Kartoffelknödelplätzchen	
Poutine „Abuela“	16,0 
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 Backhendlteile	9,5
mit Pommes Frites	
Kids Knödel <u>oder</u> Kids Spätzle	6,5
in dunkler Sauce	
Kids Bratwurst <u>oder</u> vegane Kids Wurst	8,5 
mit Pommes Frites	

## Nachspeisen AUS UNSERER DESSERTKÜCHE!

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

UNSER TIPP!

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!  
*Bitte bezahlen Sie, soweit es geht, bargeldlos...!*

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

	0,2l	3,0l
ALLE SPRITZ SIND AUF WUNSCH JETZT AUCH ALS XXL 3-LITER-SÄULE ERHÄLTICH.		
Aperol Spritz	8,0	80,0
Aperol, Secco, Soda, Orange, Eis		
Maracuja Spritz	9,0	90,0
Aperol, Secco, Soda, Maracuja, Eis		
WildBerry Spritz	8,5	85,0
Lillet Blanc, WildBerry, gemischte Beeren, Eis		
Sarti Spritz	8,5	85,0
Sarti Rosa, Secco, Soda, Limette, Eis		
Nicht ohne Inge! Alkoholfrei	8,5	
entalkoholisierter Secco, Himbeere, Gartenminze, Eis		
Simon's WRMT	7,5	
aromatisierter Kräuterwein, Zitrone, Eis		
(Lieblings-Drink unserer Chefin – unbedingt probieren!)		

PRODUKT AUS DER REGION

## Softgetränke

	0,3l	0,5l
Cola / Cola Zero / Spezi	4,0	5,5
koffeinhaltig		
Holunder- / Orangen- / Zitronenlimo	4,0	5,5
fruchtig-süße Erfrischung		
Almdudler / Schiwasser	4,0	5,5
zwei Kult-Limos aus den Alpen		
Bitter Lemon	4,0	5,5
Schwepes		
Fruchtschorlen <b>NEU</b>	4,0	5,5
trüber Apfel / rote Traube / Maracuja		
Homestyle Eistee <b>NEU</b>	5,0	6,5
Pfirsich-Passionsfrucht, frische Minze, Eis		
Homestyle Schorle	5,0	6,5
Lavendel-Limette, frische Minze, Eis		
Grapos Quell Austria	3,0	4,5
spritzig oder still, gut für die Umwelt!		
Grapos Quell Austria	7,0	
spritzig oder still - in der 1ltr. Bügelflasche		
Sodenthaler Gourmet	5,0	
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	
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!			
Kellerbier	5,0	10,0	
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!			
Spezial	5,5	11,0	
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!			
Dunkles	5,0	10,0	
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!			
Saisonbiere	ab 5,5	11,0	
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!			
Pils	4,5		
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!			
Radler, Almrader, Hollerrader	4,5	9,0	
Naturradler, dunkles Radler	5,0	10,0	
Leichtes Helles <sup>2,8% Vol.</sup>	5,0	10,0	
helles Schankbier, leicht & frisch			
Alkoholfreies Helles <sup>&lt;0,5% Vol.</sup>	5,0	10,0	
isotonisch, entalkoholisiert			

BEWUSST  
GENIEßEN!

## obergärig

	0,5l	Maß
Weissbier	5,0	10,0
verschiedene bairische Brauereien...Tafeln beachten!		
Russn	5,0	10,0
mit 1/3 Zitronenlimo		
Kuchlbauer Alte Liebe <sup>5,2% Vol. / 12,5 °P</sup>	5,0	10,0
dunkle Weisse		
Kuchlbauer Aloysius <sup>7,2% Vol. / 16,5 °P</sup>	6,0	12,0
Weissbierbock		
Kuchlbauer Sportsfreund <sup>2,8% Vol. / 7,5 °P</sup>	5,0	10,0
leichte dunkle Weisse		
Alkoholfreies Weissbier <sup>&lt;0,5% Vol.</sup>	5,0	10,0
fruchtig, isotonisch, vitaminhaltig		

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

UNSER  
TIPP!

## ein Hesse aus Bayern

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

## Weisswein offen

	0,1l	0,2l	0,75l
Grauer Burgunder <sup>Gutswein 12,0%</sup>	4,0	7,0	24,5
Weingut Becker / Spiesheim / Rheinhessen			
Rebsorte(n): Grauer Burgunder (Pinot Grigio)			
Weinbergpfirsich, Quitte, Mirabelle, zart und cremig			
Riesling „By The GlaSs“ <sup>QbA 10%</sup>	4,5	8,0	28,0
Villa Huesgen / Traben-Trarbach / Mosel			
Rebsorte(n): Riesling			
frische Säure, viel Frucht, diskrete Mineralität			
Chardonnay <sup>IGP 14%</sup>	5,0	9,0	31,5
Les Jamelles / Languedoc-Roussillon / Frankreich			
Rebsorte(n): Chardonnay			
schmelzig, getoastetes Holz, Haselnuss, Karamell			
Grüner Veltliner <sup>BIO DAC 12,5%</sup>	5,0	9,0	31,5
Gerhard Markowitsch / Carnuntum / Österreich			
Rebsorte(n): Grüner Veltliner			
reifer Apfel, Zitrusfrucht, Mirabelle, Quitte, Pfeffer, feine Kräuter			
Cuvée „Mont Mès“ <sup>IGT 13%</sup>	4,5	8,0	28,0
Castelfeder / Südtirol / Italien			
Rebsorte(n): Chardonnay, Goldmuskateller, Sauvignon,			
Grauburgunder, Weißburgunder			
Birne, Apfel, harmonisch, vollmundig, mineralisch salziger Abgang			
Lugana „I Frati“ <sup>DOC 13%</sup>	6,0	11,0	38,5
Cà dei Frati / Lombardei / Italien			
Rebsorte(n): Turbiana			
Aprikose, Birne, gelber Apfel, kandierte Zitrusfrucht, Mandelblüte			

UNSER  
TIPP!


## Perlwein offen

	0,1l	0,75l
Cuvée „THIS“ Spumante BRUT <sup>DOC 11,5%</sup>	6,0	35,0
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).

<b>Roséwein offen</b>	0,1l	0,2l	0,75l
Pinot Noir Rosé (halbtrocken) <sup>11%</sup>	4,0	7,0	24,5
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.

<b>Rotwein offen</b>	0,1l	0,2l	0,75l
Spätburgunder <sup>QbA 12%</sup> 	4,0	7,0	24,5
Valckenberg / Westhofen / Rheinhessen			
Rebsorte(n): Spätburgunder			
weiche Tannine, samtig, ausgewogen, dunkle Beeren, Kirschen			
Ursprung <sup>QbA 13,5%</sup>	5,5	10,0	35,0

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

Libellula <b>BIO</b> <sup>IGT</sup>	4,5	8,0	28,0
-------------------------------------	-----	-----	------

La Cantina Pizzolato / Venetien / Italien  
Rebsorte(n): Merlot (ohne zugesetzte Sulfite)  
Pflaume, Kirsche, Veilchen, Johannisbeere, balancierte Säure, weich

Barbera d'Asti <sup>DOCG 14%</sup>	4,5	8,0	28,0
------------------------------------	-----	-----	------

Cantine San Silvestro / Piemont / Italien  
Rebsorte(n): Barbera  
Kirsche, Pflaume, Brombeere, Zimt, Kakao, Lakritz, sanfte Tannine

Primitivo „Mandus“ <sup>DOC 14%</sup>	5,0	9,0	31,5
---------------------------------------	-----	-----	------

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
Espresso	3,0
Espresso Doppio	4,5
Kaffee Crema	3,5
Kaffee Crema Doppio	5,0
Affogato	5,5
hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso übergossen	
Espresso Macchiato	3,5
Cappuccino	4,0
Milchkaffee	5,0
Latte Macchiato	4,5
<b>ALLE MILCHGETRÄNKE GIBT ES MIT HAFERMILCH für</b>	<b>+ 1,0</b>
„Schlurf“ Tee <b>BIO</b> (Teekarte auf dem Tisch)	5,0
alle Sorten finden Sie in der Teekarte auf Ihrem Tisch	

## Kräuter

Hirschkuss <sup>38%</sup>	2cl	4,5
Jägermeister <sup>35%</sup>	4,5	3,5
eiskalt!		
Vecchio Amaro del Capo <sup>35%</sup> 	4,0	4,0
aus 29 Kräutern, Blüten, Früchten und Wurzeln		

## für Freu(n)de



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

## zum Verdauen

Hauschnaps <sup>34%</sup>	2cl	3,0
Aalborg Jubiläums Akvavit <sup>40%</sup>	4,0	4,0
Calvados <sup>40%</sup> mit Mispelchen	4,5	4,5
Grappa Marzadro Le Dicotto Lune <sup>41%</sup>	5,5	5,5
Apfelstrudel-Likör <sup>16%</sup>	3,0	3,0
Rum Coconut <sup>40%</sup>	4,0	4,0

## Edelbrände



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

Alter Apfelbrand <sup>40%</sup> (17 JAHRE ALT)	2cl	4,5
Alte Haselnuss <sup>40%</sup>	4,5	4,5
Alte Mirabelle <sup>40%</sup>	4,5	4,5
Alte Williams-Birne <sup>40%</sup>	4,5	4,5
Alte Zwetschge <sup>40%</sup>	4,5	4,5

## Single Malt



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

## Gin <sup>5cl</sup>



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

The Old Tom <sup>42%</sup>	0,3l	12,5
Wacholder, Koriander, Orangenzeste, Zitronenzeste		
Ortanique de Mallorca dry Gin <sup>40%</sup>	12,5	12,5
toskanischer Wacholder, mallorquinische Blutorange		
Ingwer, Galgant, Limette		
Suburban dry Gin <sup>45%</sup>	12,5	12,5
Ingwer, Galgant, Koriander, Zimtblüten, Lavendel,		
Kardamom, Zitronenschale, Rosenblüte		
Tangerina dry Gin <sup>45%</sup>	12,5	12,5
Toskana-Wacholder, Tangerine, Süßholz, Koriander,		
Kardamom, Rose Beeren, Zitronenthymian		

## Longdrinks <sup>4cl</sup>

Rüscherl	0,3l	9,0
Asbach Uralt, Cola, Eis		
Cuba Libre	9,5	9,5
Havana Club 3 Anos, Limette, Cola, Eis		
Whiskey Cola	10,0	10,0
Jack Daniel's, Cola, Eis		
Vodka RedBull	11,0	11,0
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](http://www.wirtshaus-obernburg.de) / [info@wirtshaus-obernburg.de](mailto:info@wirtshaus-obernburg.de)

05/26

**#kaffeestunde!**  
Jeden Nachmittag im WIRTSHAUS



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

