



DAS WIRTSHAUS

10.06.2016 BIS.....



**JAHRE
UND WIR SAGEN
DANKE!**

...AN UNSERE TREUEN GÄSTE!

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

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!“

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 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

immer anders! Unsere „Selbstgemachten“, mit Brotkorb
Frankfurter Kräutersüppchen

mit Apfel, Chili, Croûtons und Frankfurter Kräutern
Rinderkraftbrühe

kräftig, mit Gemüse und einem großen Leberknödel

Tatar vom Weideochsen

NEW STYLE!

150g klassisch angemacht, mit Butter und Brotkorb

...als Hauptspeise mit 250g

Kleinigkeiten

AUCH FÜR ZU HAUSE...!
UNSER LECKERES KRUSTENBROT

Kochkäsebrett

Kochkäse im Gläschen, anbei Kümmel, rote Zwiebeln,
selbst gepickeltes Gemüse, Butter und Brotkorb

Stulle „Strammer Max“

mit Südtiroler Speck, Käse, zwei Spiegeleiern, Gurkerl,
Bajuwarendip, Röstzwiebeln und Kren obenauf

Südtiroler Speckbrett

125g Original Südtiroler Almspeck, frisch gehobelter
Kren, selbst gepickeltes Gemüse, Butter und Brotkorb

Fränkischer Wurstsalat

Leberkas, Gurkerl und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

...als „Schweizer“ mit Käsestreifen

Salate

IDEALE GELEGENHEIT FÜR
UNSER ALKOHOLFREI HELL!

Wirtshaussalat

bunte saisonale Blattsalate, Wildkräuter, Nusskernmix,
selbst fermentiertes & gepickeltes Gemüse, Kresse,
unser selbstgemachtes Hausdressing und Brotkorb

...mit Backhendlstreifen obenauf

...mit Rinderstreifen und Parmesanspänen

...mit Blumenkohlwings und Champignons

Beilagensalatbowl mit Nusskernmix

Gurkensalat in Dillschmand

Kartoffelsalat

Krautsalat

ALLE SALATE
SELBSTGEMACHT!

aus der Butterpfanne

SCHWEINESCHNITZEL AUF WUNSCH AUCH ALS FLEISCHLOSE VARIANTE ERHÄLTICH.

Frankfurter Schnitzel

mit Frankfurter „Grie Soß“ und Kräuterkartöffelchen

Jägerschnitzel „Schwaben Art“

mit heller Pilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle

Kochkäseschnitzel

mit hausgemachtem Kochkäse (warm), roten Zwiebeln
und selbstgemachten Bratkartoffeln aus der Pfanne

NEU! Winzerschnitzel

mit Zwiebelsoße und knusprigen Pommes Frites

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

ganz klassisch mit Zitronenschnitz, Preiselbeeren und
hausgemachtem Kartoffelsalat

Original Cordon Bleu vom Kalb

mit Zitronenschnitz, Preiselbeeren und Bratkartoffeln

aus dem Ofen

DAZU EMPFEHLEN
WIR EIN SPEZIAL!

½ Bauernente

resche Ente aus dem Ofen, mit hausgemachter
Dunkelbierjus, Blaukraut und zwei Kartoffelknödeln

original Fränkisches Schäuferla

mit dunkler Jus, Krautsalat und zwei Kartoffelknödeln

ganze Kalbshaxe

(pro Person)

FÜR ZWEI!

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

mit Krautsalat und knusprigen Pommes Frites

...als Feuerhendl oder Knobihendl

Schmankerl

warmer Leberkas **LEBERKAS AUCH FLEISCHLOS ERHÄLTICH.**

180g vom Münchner Traditionsmetzger „vinzenzmurr“,
mit unserem echt hausgemachten Kartoffelsalat

Holzfallersteak „Winzer Art“

220g mit Zwiebelsoße und knusprigen Pommes Frites

Jungschweinsbraten

in Dunkelbierjus, mit Krautsalat und Kartoffelknödeln

Poutine „Fränkness“

Loaded Fries mit Smoky BBQ-Pulled-Pork, Guacamole,
Crème-fraîche, Schlotten, Röstzwiebeln und Kräutern

Ursau-Kotelett

paniert, auf Gurkensalat und Bratkartoffeln

Leberknödelpfanne

zwei Leberknödel mit hausgemachtem Kartoffelstampf,
Sauerkraut und dunkler Specksoße

Kalbsleber „Berliner Art“

in Dunkelbierjus, mit gebratenen Apfelscheiben,
Schmor- / Röstzwiebeln und frischem Kartoffelstampf

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

von der Rinderlende, mit Speckbohnen, Dunkelbierjus,
Weißweinzwiebeln und hausgemachten Spätzle

Farmburger **PATTY AUCH ALS FLEISCHLOS ERHÄLTICH.**

200g Rinderpatty, belegt mit Salat, eingelegter Gurke,
Schmorzwiebeln, Bacon, Käse, Spiegelei und Sauce,
dazu knusprige Pommes Frites und Krautsalat

Rumpsteak

180g

250g

320g

Rinderfilet

180g

250g

320g

Wir verwenden nur bestes Beef vom Black Angus Rind,
saftig-zart zubereitet, mit knusprigen Pommes Frites

...dazu Kräuterbutter

...dazu Schmorzwiebeln

...dazu Pfefferrahmsauce

...dazu Speckbohnen

Fisch

DAZU PASST
EIN PILS!

gebackene Scholle

180g Doppelfilet in Bröselpanade, mit hausgemachtem
Kartoffelsalat, Zitronenschnitz und etwas Bajuwarendip

Matjes „Hausfrauen Art“

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

...mogst a "Extrawurst"?

von der Münchner Traditionsmetzgerei „vinzenzmurr“,
im Sud mit a XL-Breze und süßem Senf

Paar Original Thüringer Rostbratwürste

auf Sauerkraut, Biersoß' und frischem Kartoffelstampf
Currywurst „Berliner Style“

in unserer Currysauce mit knusprigen Pommes Frites

vegetarisch =

Bergkäsespätzle 

hausgemachte Spätzle mit echtem Bergkäse, Rahm,
Röstzwiebeln obenauf und kleinem Apfelmusgläschen

Frankfurter „Grüne Soße“ 

unsere original Frankfurter „Grie Soß“ mit vier halben
gekochten Eiern und Kräuterkartöffelchen

Ofenkartoffel „Smashed Potato“ 

mit Chili sin Carne und Bergkäse gratiniert, Guacamole,
Crème-fraîche, Röstzwiebel, Jalapeños und „Grünes“

plant based =

Wirsingroulade 

mit pikanter Gemüsefüllung, in plant based Bratensoße,
mit Blaukraut und Kartoffelknödelplätzchen

Poutine „Abuela“ 

Loaded Fries mit Linsen Chili sin Carne, Guacamole,
plant based Crème-fraîche, Jalapeños und Kräutern

OHNE PROMILLE?
„NICHT OHNE INGE!“

Kinderkarte (Preis nur für Kids bis 12 Jahre)

Kids Schnitzel oder Kids Backhendlteile
mit Pommes Frites

Kids Knödel oder Kids Spätzle
in dunkler Sauce

Kids Bratwurst oder vegane Kids Wurst 
mit Pommes Frites

Nachspeisen AUS UNSERER DESSERTKÜCHE!

Allgäuer „Nonnenfürzle“ 

ausgebackene Apfel-Quark-Nocken in Zucker-Zimt,
hausgemachter Kugel Eis und saisonalem Röster

Kaiserschmarrn 

mit Puderzucker, Apfelmus und saisonalem Röster

Schokoladenmousse 

im Weckgläschen, mit frisch aufgeschlagener Sahne

Kugel Eis oder Sorbet  

immer wechselnd, fragen Sie uns...

Stück Blechkuchen 

gemischtes Käsebrett 

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... !

HUNGER IN SICHT?

DANN BESTELL' DIR WAS FÜR ZUHAUSE.

EINFACH SELBST ABHOLEN



BALD AUCH NACH HAUSE LIEFERN LASSEN.

COMING SOON!



All' unsere Schmankerl als kleinere Portion abzgl.
Mehrwegbehälter für übrig gebliebene Speisen
für Änderungen der Beilagen berechnen wir

Aperitifs

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

Aperol Spritz 0,3l
Aperol, Secco, Soda, Orange, Eis
Maracuja Spritz 0,3l
Aperol, Secco, Soda, Maracuja, Eis
WildBerry Spritz 0,3l
Lillet Blanc, WildBerry, gemischte Beeren, Eis
Sarti Spritz 0,3l
Sarti Rosa, Secco, Soda, Limette, Eis
Nicht ohne Inge! Alkoholfrei 0,3l
entalkoholisierter Secco, Himbeere, Gartenminze, Eis
Simon's WRMT 0,2l
aromatisierter Kräuterwein, Zitrone, Eis
(Lieblings-Drink unserer Chefin – unbedingt probieren!)



Softgetränke

AUCH IN 0,3L
ERHÄLTICH

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

Untergäriges

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

Helles 0,5l Mass
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!
Kellerbier 0,5l Mass
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!
Spezial 0,5l Mass
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!
Dunkles 0,5l Mass
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!
Saisonbiere 0,5l Mass
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!
Pils 0,4l
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!
Radler, Almrader, Hollerrader 0,5l Mass
Naturradler, dunkles Radler 0,5l Mass
Leichtes Helles 0,5l Mass
helles Schankbier, leicht & frisch
Alkoholfreies Helles 0,5l Mass
isotonisch



Obergäriges

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

Weissbier 0,5l Mass
verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!
Russn 0,5l Mass
mit 1/3 Zitronenlimo
Kuchlbauer Alte Liebe 0,5l Mass
dunkle Weisse
Kuchlbauer Aloysius 0,5l Mass
Weissbierbock
Kuchlbauer Sportsfreund 0,5l Mass
leichte dunkle Weisse
Alkoholfreies Weissbier 0,5l Mass
fruchtig, isotonisch, vitaminhaltig

ein Hesse aus Bayern



FRISCH GEZAPFT PUR ODER NACH DEINEM WUNSCH MIT WASSER, LIMONADE ODER COLA.

Kuhns Apfelwein klar 0,25l 0,5l
...unser Bembelsche! 4er Bembel
...endlich Feierabend! 8er Bembel
...der Tag kann mich mal! 12er Bembel
...jetzt ist es auch egal! 20er Bembel

Weissweine

AUCH IN 0,1L
ERHÄLTICH

Scherer's Weiss (halbtrocken) QbA 12,0% 0,2l 0,75l
Weingut Scherer / Großwallstadt / Franken
Rebsorte(n): Müller-Thurgau, Kerner
fruchtiger Sommerwein
Grauer Burgunder Gutswein 12,0% 0,2l 0,75l
Weingut Becker / Spiesheim / Rheinhessen
Rebsorte(n): Grauer Burgunder (Pinot Grigio)
Weinbergpfirsich, Quitte, Mirabelle, zart und cremig
Chardonnay IGP 12,5% 0,2l
Giuseppe & Luigi / Friaul / Italien
Rebsorte(n): Chardonnay
frisch, wenig Säure, viel Frucht, diskrete Mineralität...Sommer im Glas!
BIO Grüner Veltliner DAC 12,5% 0,2l 0,75l
Gerhard Markowitsch / Carnuntum / Österreich
Rebsorte(n): Grüner Veltliner
reifer Apfel, Zitrusfrucht, Mirabelle, Quitte, Pfeffer, feine Kräuter
Lugana „I Frati“ DOC 13% 0,2l 0,75l
Cà dei Frati / Lombardei / Italien
Rebsorte(n): Turbiana
Aprikose, Birne, gelber Apfel, kandierte Zitrusfrucht, Mandelblüte

UNSER
TIPP!

Eine sehr große Auswahl internationaler WEISSWEINE
findet Ihr auf unserer Flaschenweinkarte & gut gelagert
in unseren Weinschränken.

Perlwein offen

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

Eine sehr große Auswahl internationaler PERLWEINE
findet Ihr auf unserer Flaschenweinkarte & gut gelagert
in unseren Weinschränken.

Roséwein

AUCH IN 0,1L
ERHÄLTlich

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

Eine sehr große Auswahl internationaler ROSÉWEINE findet Ihr auf unserer Flaschenweinkarte & gut gelagert in unseren Weinschränken.

Rotweine

AUCH IN 0,1L
ERHÄLTlich

Spätburgunder ^{QbA 12%} 0,2l 0,75l
Valckenberg / Westhofen / Rheinhessen
Rebsorte(n): Spätburgunder
weiche Tannine, samtig, ausgewogen, dunkle Beeren, Kirschen
Ursprung ^{QbA 13,5%} 0,2l 0,75l
Markus Schneider / Ellerstadt / Pfalz
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser
dunkle Beeren, Kirsche, Tabak, weiche Tannine, elegante Säure
BIO Libellula ^{IGT} 0,2l 0,75l
La Cantina Pizzolato / Venetien / Italien
Rebsorte(n): Merlot (ohne zugesetzte Sulfite)
Pflaume, Kirsche, Veilchen, Johannisbeere, balancierte Säure, weich
Primitivo „Mandus“ ^{DOC 14%} 0,2l 0,75l
Pietra Pura / Apulien / Italien
Rebsorte(n): Primitivo di Manduria
Brombeere, getoastetes Holz, Gewürznelken, Sauerkirsche, Vanille

Eine sehr große Auswahl internationaler ROTWEINE findet Ihr auf unserer Flaschenweinkarte & gut gelagert in unseren Weinschränken.

heiße Getränke

Ristretto (starker ital. Espresso)
Espresso
Espresso Doppio
Kaffee Crema
Kaffee Crema Doppio
Affogato
hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso übergossen
Espresso Macchiato
Cappuccino
Milchkaffee
Latte Macchiato

ALLE MILCHGETRÄNKE GIBT ES MIT HAFERMILCH

BIO "Schlürfi" Tee

alle Sorten finden Sie in der Teekarte auf Ihrem Tisch

Kräuter

Hirschkuss ^{38%} 2cl
mit 38 Kräutern und Wurzeln, viele davon aus der Alpenregion, abgerundet durch Mandel und Vanille.
Jägermeister ^{35%} 2cl
eiskalt!
Vecchio Amaro del Capo ^{35%} 2cl
aus 29 Kräutern, Blüten, Früchten und Wurzeln

UNSER
TIPP!

für Freu(n)de



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

zum Verdauen

Hauschnaps ^{34%} 2cl
Aalborg Jubiläums Akvavit ^{40%} 2cl
Calvados ^{40%} mit Mispelchen 4cl
Grappa Marzadro Le Dicotto Lune ^{41%} 2cl
Apfelstrudel-Likör ^{16%} 2cl

Edelbrände Alte Sorten



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

Alter Apfelbrand ^{40% (17 JAHRE ALT)} 2cl
Alte Haselnuss ^{40%} 2cl
Alte Mirabelle ^{40%} 2cl
Alte Williams-Birne ^{40%} 2cl
Alte Zwetschge ^{40%} 2cl

Single Malt



unser Private Cask ^{54,3%} 2cl
7y OX Distillery / Franken
Ex-Bourbon First Fill Oloroso Finish ^{47,1%} 2cl
6y OX Distillery / Franken
Peated Port Blood Tub Finish ^{51,3%} 2cl
6y OX Distillery / Franken

Gin



ALLE GINS 5cl SERVIERT MIT EIS UND FEVER TREE MEDITERRAN TONIC WATER DAZU.
The Old Tom ^{42%} 0,3l
Wacholder, Koriander, Orangenzeste, Zitronenzeste
Ortanique de Mallorca dry Gin ^{40%} 0,3l
toskanischer Wacholder, mallorquinische Blutorange
Ingwer, Galgant, Limette
Suburban dry Gin ^{45%} 0,3l
Ingwer, Galgant, Koriander, Zimtblüten, Lavendel, Kardamom, Zitronenschale, Rosenblüte
Tangerina dry Gin ^{45%} 0,3l
Toskana-Wacholder, Tangerine, Süßholz, Koriander, Kardamom, Rose Beeren, Zitronenthymian

Longdrinks

ALLE LONGDRINKS 4cl SPIRITUOSE MIT EIS UND FILLER DAZU.

Rüscherl 0,3l
Asbach Uralt, Cola, Eis
Cuba Libre 0,3l
Havana Club 3 Anos, Limette, Cola, Eis
Whiskey Cola 0,3l
Jack Daniel's, Cola, Eis
Vodka RedBull 0,3l
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

08/26

#kaffeestunde!
Jeden Nachmittag im WIRTSHAUS



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

