



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 GUTE IDEEN FÜR DEINE WEIHNACHTSFEIER

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!“

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 **je Änderung oder Umbestellung** einen kleinen **Aufpreis von 50 Cent** 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

Zweierlei Herbstsüppchen 9,5 

Kürbis und Trüffel-Sellerie

Rinderkraftbrühe 7,5

kräftig, mit Gemüse und einem großen Leberknödel

Tatar vom Weideochsen 19,0

150g klassisch angemacht, mit Butter und Brotkorb

...als Hauptspeise mit 250g +7,0

Kleinigkeiten

AUCH FÜR ZU HAUSE...!
UNSER LECKERES KRUSTENBROT

Kochkäsebrett 11,5 

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

Stulle „Strammer Max“ 14,5

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

Südtiroler Speckbrett 15,0

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

Salate

IDEALE GELEGENHEIT FÜR
UNSER ALKOHOLFREI HELL!

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 

Kartoffelsalat 5,0

Krautsalat 4,0 

ALLE SALATE
SELBSTGEMACHT!

aus der Butterpfanne

SCHWEINESCHNITZEL AUF WUNSCH AUCH ALS FLEISCHLOSE VARIANTE ERHÄLTICH.

Jägerschnitzel „Schwaben Art“ 19,5

mit heller Pilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle

Kochkäseschnitzel 20,5

mit hausgemachtem Kochkäse (warm), roten Zwiebeln und Bratkartoffeln

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

Fisch

gebackene Scholle 19,5

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

DAZU PASST
EIN PILS!

STARTSCHUSS AM
01. NOVEMBER

Gänsezeit

Brot & Schmalz 5,0

kleiner Feldsalat 7,0

mit Kürbisdressing und roten Zwiebelringen

Süppchen vom Kürbis 8,0

mit steirischem Kürbiskernöl

Gänsebraten 35,5

Jus, Blaukraut, Maronenpüree und zwei Kartoffelknödel

Kirschmichl 10,5

im Ofen gebacken, gefüllt mit Kirschen, in Zucker-Zimt, Kugel Vanille-Eis und Kirschsoße obenauf

...als 5-Gang-Menü, inklusive Digestif für 65,0

...als 4-Gang-Menü, inklusive Digestif für 57,0 (OHNE SUPPE)

aus dem Ofen

original Fränkisches Schäufelr 23,5

mit dunkler Jus, Krautsalat und zwei Kartoffelknödeln

ganze Kalbshaxe 39,5 (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 Bauernente 30,5

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

½ XL Ofenhendl 18,5 **600 GRAMM**

mit Krautsalat und knusprigen Pommes Frites

...als Feuerhendl oder Knobihendl +1,0

Schmankerl

Jungschweinsbraten 19,5

der bayerische Klassiker aus dem Schweinenacken in Dunkelbierjus, mit Krautsalat und Kartoffelknödeln

Poutine „Fränkness“ 16,5

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

Ursau-Kotelett 23,0

am Knochen, auf Wirsinggemüse und Bratkartoffeln

Kalbsleber „Berliner Art“ 22,5

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

Ochsenbackerl 28,0

Portweinjus, Wirsinggemüse und Selleriepüree

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 32,0

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

Farmburger **PATTY AUCH ALS FLEISCHLOS ERHÄLTICH.** 23,0

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

Rumpsteak 33,0

250g medium, mit knusprigen Pommes Frites

Rinderfilet 39,0

250g medium, mit knusprigen Pommes Frites

...dazu Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln +2,5

...dazu Pfefferrahmsauce oder Speckbohnen +4,0

UNSER BLACK ANGUS BEEF WIRD MINDESTENS 120 TAGE MIT GETREIDE GEFÜTTERT -
FÜR EINE FEINE MARMORIERUNG, BESONDERE ZARTHEIT UND KRÄFTIGEN GESCHMACK

aus der Würstlküche

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

es geht auch mal vegetarisch = 🌱

Bergkäsespätzle 16,5 🌱

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

Ofenkürbis „Sweet & Salty“ 17,5 🌱

gerösteter Kürbis, knuspriger Fetacrumble, Cranberry-
Apfel-Chutney, Kräuterschmand, mit etwas Wild-
kräutern und karamellisierten Walnüssen dazu

unser "plant based" Highlight diesen Monat = 🌱

Kürbisragout „Miso“ 18,5 🌱

Hokkaido, Butternut, Miso, geröstete Kichererbsen,
Selleriecreme, eingelegte Birne, Salbei und Kürbiskern

Kinderkarte (Preis nur für Kids bis 12 Jahre)

Kids Schnitzel oder Kids Backendlteile 9,5

mit Pommes Frites

Kids Knödel oder Kids Spätzle 6,5

in dunkler Sauce

Kids Bratwurst oder vegane Kids Wurst 8,5 🌱

mit Pommes Frites

Nachspeisen AUS UNSERER DESSERTKÜCHE!

Kirschmichl 10,5 🌱

im Ofen gebacken, gefüllt mit Kirschen, in Zucker-Zimt,
Kugel Vanille-Eis und Kirschoße obenauf UNSER
TIPP!

Kaiserschmarrn 11,5 🌱

mit Puderzucker, Apfelmus und saisonalem Röster

Schokoladenmousse 7,0 🌱

im Weckgläschen, mit frisch aufgeschlagener Sahne

Kugel Eis oder Sorbet 3,0 🌱 🌱

selbstgemacht, immer wechselnd, fragen Sie uns...

Stück Blechkuchen ab 4,5 🌱

gemischtes Käsebrettl 16,5 🌱

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 !
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. 2,5 EUR
Mehrwegbehälter für übrig gebliebene Speisen 1,5 EUR
für Änderungen der Beilagen berechnen wir je 0,5 EUR

Aperitifs

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

Aperol Spritz 0,3l | 8,5

Aperol, Secco, Soda, Orange, Eis

Maracuja Spritz 0,3l | 9,0

Aperol, Secco, Soda, Maracuja, Eis

WildBerry Spritz 0,3l | 8,5

Lillet Blanc, WildBerry, gemischte Beeren, Eis

Sarti Spritz 0,3l | 8,5

Sarti Rosa, Secco, Soda, Limette, Eis

Nicht ohne Inge! Alkoholfrei 0,3l | 8,5

entalkoholisierter Secco, Himbeere, Gartenminze, Eis

Simon's WRMT 0,2l | 7,5

aromatisierter Kräuterwein, Zitrone, Eis

(Lieblings-Drink unserer Chefin – unbedingt probieren!)



Softgetränke AUCH IN 0,3L ERHÄLTICH

Cola / Cola Zero / Spezi 0,5l | 5,5

koffeinhaltig

Holunder- / Orangen- / Zitronenlimo 0,5l | 5,5

fruchtig-süße Erfrischung

Almdudler / Schiwasser 0,5l | 5,5

zwei Kult-Limos aus den Alpen

Bitter Lemon 0,5l | 5,5

Schwepes

Fruchtschorlen 0,5l | 5,5

trüber Apfel / rote Traube / Maracuja

Homestyle Eistee 0,5l | 6,5

Pfirsich-Passionsfrucht, frische Minze, Eis

Homestyle Schorle 0,5l | 6,5

Lavendel-Limette, frische Minze, Eis

Grapos Quell Austria 0,5l | 4,5

spritzig oder still, gut für die Umwelt!

Grapos Quell Austria 1,0l | 7,0

spritzig oder still – in der Bügelflasche

Sodenthaler Gourmet 0,5l | 5,0

medium – in der Gourmetflasche

Untergäriges

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

Helles 0,5l | 5,0 Mass | 10,0

verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!

Spezial 0,5l | 5,5 Mass | 11,0

verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!

Kellerbier 0,5l | 5,0 Mass | 10,0

verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!

Dunkles 0,5l | 5,0 Mass | 10,0

verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!

Saisonbiere 0,5l | ab 5,5 Mass | ab 11,0

verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!

Pils 0,4l | 4,5

verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!

Leichtes Helles 0,5l | 5,0 Mass | 10,0

helles Schankbier, leicht & frisch

Alkoholfreies Helles 0,5l | 5,0 Mass | 10,0

isotonisch

Alles auch als Radler, Almrader, Hollerrader erhältlich!

Obergäriges

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

Weissbier 0,5l | 5,0 Mass | 10,0

verschiedene bayerische Brauereien...Tafeln beachten!

Russn 0,5l | 5,0 Mass | 10,0

mit 1/3 Zitronenlimo

Kuchlbauer Alte Liebe 0,5l | 5,0 Mass | 10,0

dunkle Weisse

Kuchlbauer Sportsfreund 0,5l | 5,0 Mass | 10,0

leichte dunkle Weisse

Alkoholfreies Weissbier 0,5l | 5,0 Mass | 10,0

fruchtig, isotonisch, vitaminhaltig

ein Hesse aus Bayern



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

Kuhns Apfelwein klar 0,25l | 3,0 0,5l | 4,5

...unser Bembelsche! 4er Bembel | 9,0

...endlich Feierabend! 8er Bembel | 17,0

...der Tag kann mich mal! 12er Bembel | 25,0

...jetzt ist es auch egal! 20er Bembel | 41,0

Weissweine AUCH IN 0,1L ERHÄLTICH

Scherer's Weiss (halbtrocken) QbA 12,0% 0,2l | 8,0 0,75l | 28,0

Weingut Scherer / Großwallstadt / Franken

Rebsorte(n): Müller-Thurgau, Kerner

feinfruchtig, leicht, fruchtbetont, mit gelben und grünen Fruchtnoten

Grauer Burgunder Gutswein 12,0% 0,2l | 7,0 0,75l | 24,5

Weingut Becker / Spiesheim / Rheinhessen

Rebsorte(n): Grauer Burgunder (Pinot Grigio)

Weinbergpfirsich, Quitte, Mirabelle, zart und cremig

BIO Grüner Veltliner DAC 12,5% 0,2l | 9,0 0,75l | 31,5

Gerhard Markowitsch / Carnuntum / Österreich

Rebsorte(n): Grüner Veltliner

reifer Apfel, Zitrusfrucht, Mirabelle, Quitte, Pfeffer, feine Kräuter

Sauvignon Blanc IGP 12% 0,2l | 9,0 0,75l | 31,5

Les Jamelles / Languedoc-Roussillon / Frankreich

Rebsorte(n): Chardonnay

Passionsfrucht, Grapefruit, Zitrone, Geißblatt, Feuerstein

Lugana „I Frati“ DOC 13% 0,2l | 11,0 0,75l | 38,5

Cà dei Frati / Lombardei / Italien

Rebsorte(n): Turbiana

Aprikose, Birne, gelber Apfel, kandierte Zitrusfrucht, Mandelblüte

Weissweinschorle 0,2l | 4,5

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 | 6,0 0,75l | 35,0

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.

UNSER
TIPP!

Roséwein AUCH IN 0,1L ERHÄLTlich

Pinot Noir Rosé (halbtrocken) ^{11%} 0,2l | 7,0 0,75l | 24,5
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 | 7,0 0,75l | 24,5
Valckenberg / Westhofen / Rheinhessen
Rebsorte(n): Spätburgunder
weiche Tannine, samtig, ausgewogen, dunkle Beeren, Kirschen
Ursprung ^{QbA 13,5%} 0,2l | 10,0 0,75l | 35,0
Markus Schneider / Ellerstadt / Pfalz
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser
dunkle Beeren, Kirsche, Tabak, weiche Tannine, elegante Säure
BIO Libellula ^{IGT} 0,2l | 8,0 0,75l | 28,0
La Cantina Pizzolato / Venetien / Italien
Rebsorte(n): Merlot (ohne zugesetzte Sulfite)
Pflaume, Kirsche, Veilchen, Johannisbeere, balancierte Säure, weich
Primitivo „Mandus“ ^{DOC 14%} 0,2l | 9,0 0,75l | 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 auf unserer Flaschenweinkarte & gut gelagert in unseren Weinschränken.

heiße Getränke

Ristretto 2,5 (starker ital. Espresso)
Espresso 3,0
Espresso Doppio 4,5
Kaffee Crema 3,5
Kaffee Crema Doppio 5,0
Affogato 6,0
hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso übergossen
Espresso Macchiato 3,5
Cappuccino 4,0
Milchkaffee 5,0
Latte Macchiato 4,5

ALLE MILCHGETRÄNKE GIBT ES MIT HAFERMILCH für +1,0

weißer Winzerglühwein 0,25l | 5,0 WENN ES DRAUßEN RICHTIG KALT IST!

BIO "Schlürf" Tee 5,0

alle Sorten finden Sie in der Teekarte auf Ihrem Tisch

Kräuter

Hirschkuss ^{38%} 2cl | 4,5
mit 38 Kräutern und Wurzeln aus der Alpenregion
Jägermeister ^{35%} 2cl | 3,5
eiskalt!
Vecchio Amaro del Capo ^{35%} 2cl | 4,0 UNSER TIPP!
aus 29 Kräutern, Blüten, Früchten und Wurzeln

für Freu(n)de



Ein Prosit ist!...mit unserer Schnapsbank 15,5
6 Schapserl / Liköre...nach Laune des Schankkellners

zum Verdauen

Haus schnaps ^{34%} 2cl | 3,0
Aalborg Jubiläums Akvavit ^{40%} 2cl | 4,0
Calvados ^{40%} mit Mispelchen 4cl | 4,5
Grappa Marzadro Le Dicotto Lune ^{41%} 2cl | 6,0
Apfelstrudel-Likör ^{16%} 2cl | 3,0

Edelbrände Alte Sorten



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

Alter Apfelbrand ^{40%} (17 JAHRE ALT) 2cl | 5,0
Alte Haselnuss ^{40%} 2cl | 5,5
Alte Mirabelle ^{40%} 2cl | 5,0
Alte Williams-Birne ^{40%} 2cl | 4,5
Alte Zwetschge ^{40%} 2cl | 5,0

Single Malt



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

Gin



ALLE GINS 5cl SERVIERT MIT EIS UND FEVER TREE MEDITERRAN TONIC WATER DAZU.

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

Longdrinks

ALLE LONGDRINKS 4cl SPIRITUOSE MIT EIS UND FILLER DAZU.

Rüscherl 0,3l | 9,0
Asbach Uralt, Cola, Eis
Cuba Libre 0,3l | 9,5
Havana Club 3 Anos, Limette, Cola, Eis
Whiskey Cola 0,3l | 10,0
Jack Daniel's, Cola, Eis
Vodka RedBull 0,3l | 11,0
Skyy Vodka, Dose RedBull, Eis

Jetzt schon reservieren...

DO	24.12.	VON 10:30 BIS 14:30 UHR
FR	25.12.	GESCHLOSSEN
SA	26.12.	GESCHLOSSEN
SO	27.12.	VON 11:30 BIS 22:00 UHR
MO	28.12.	VON 11:30 BIS 23:00 UHR
DI	29.12.	VON 11:30 BIS 23:00 UHR
MI	30.12.	VON 11:30 BIS 23:00 UHR
DO	31.12.	VON 11:30 BIS 15:30 UHR
FR	01.01.	VON 11:30 BIS 22:00 UHR

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

10/26

#kaffeestunde!
Jeden Nachmittag im WIRTSHAUS



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

