

Das OBERHAUS

F E I C H T I N G E R



Herzlich willkommen

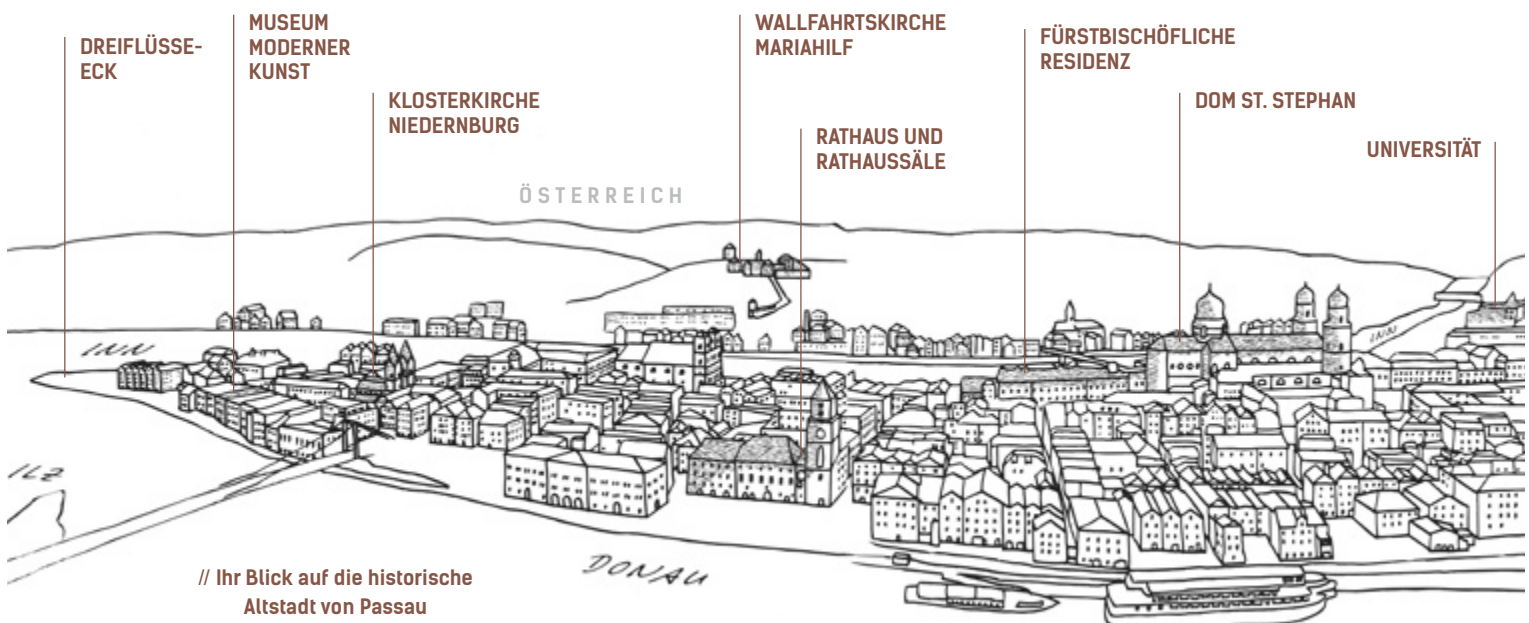
Hier, am Fuße der Veste Oberhaus und direkt über dem Zusammenfluss von Donau, Inn und Ilz, laden wir Sie ein zu einem Fest der Sinne hoch über den Dächern Passaus.

Das OBERHAUS ist ein Ort zum Genießen. Hier verbindet sich die traditionell-bayerische Wirtshauskultur mit einem modernen Restaurant- und Küchenkonzept sowie einem Ambiente, das seinesgleichen sucht!

Lehnen Sie sich zurück und erleben Sie den einzigartigen Panoramablick auf eine der »sieben schönsten Städte der Welt« (Humboldt). Tauchen Sie ein in die bayerische Gemütlichkeit und lassen Sie sich verwöhnen mit den regionalen Schmankerln und erlesenen Spezialitäten unserer Küchenmeister.

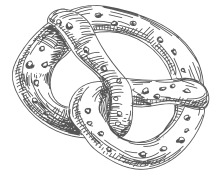
Freuen Sie sich auf genussvolle Momente im OBERHAUS.

Ihre Familie Feichtinger



G'SCHMACKIG UND KNACKIG

BROTZEIT



BAYRISCHES GEDECK <small>G</small>	6,50 €
Erdäpfelkas, Obatzter und Kräutertopfen, Brot und Breze	
WIRTSCHAUS-BROTZEITBRETTL <small>A1, A2, G, J, K, 2, 4, 3</small>	10,90 €
Geselchtes, Obatzter, Leberkäse im Glasl, Hausmacher-Presssack, Pfefferbeißer, Radi und 1 Stamperl Blutwurz, Brotkorb	
FEICHTINGER'S CARPACCIO VOM JUNGBULLEN <small>G, H4</small>	12,90 €
mit buntem Salat, Parmesan, Pesto und Vollkornbaguette	
BAYRISCHER/SCHWEIZER WURSTSALAT* <small>G, J, K, M, 2</small>	7,90 €
von der Lyoner mit roter Zwiebel und Paprika/plus Emmentaler, Brot	
MARINIERTER TAFELSPITZSALAT <small>K, M</small>	8,90 €
sauer mariniert mit Kernöl und frischem Kren, Brot	
ZWEIERLEI SAURES* <small>J, K, M, 2</small>	9,80 €
Tafelspitzsalat und bayr. Wurstsalat mit Kernöl, Kren und Zwiebel, Brot	
NIEDERBAYRISCHES KÄSEBRETTL <small>A1, A2, C, G, H2, H3</small>	10,80 €
mit Nüssen und Früchten, Brotkorb	
FRÄNKISCHE BRATWÜRSTEL* <small>G, J, K, M, 2, 3</small>	9,90 €
2 Stück, mit Kartoffelpüree, süßem Kraut und Röstzwiebel	
WEISSWÜRSTE* <small>A1, A3, J, K, 3</small>	5,90 €
1 Paar, mit süßem Senf und Breze	
OBERHAUS CURRYWURST* – DER KLASSIKER <small>J, K, 2, 3</small>	8,90 €
mit hausgemachten Pommes und Chili	

*DAS FLEISCH KOMMT VON DER LANDMETZGEREI BRAIDT AUS GARHAM



SALATE

MEDITERRANER SALAT <small>G, H4, M</small>	11,90 €
Blattsalate mit Antipastigemüse, eingelegtem Mozzarella und Pesto	
WIENER SALAT <small>A1, C, M</small>	12,90 €
mit knusprig gebackenem Hendl, Blattsalat und Preiselbeerdressing	
AUGUSTINER-SALAT <small>A3, M</small>	13,90 €
Blattsalate mit Rinderlenden-Streifen, gebackenen Kartoffeln, Bierdressing	
BUNTER SALAT <small>G, M</small>	klein // 4,50 € groß // 8,90 €
mit Balsamicodressing inkl. Gebäck	



OBERHAUS KLASSIKER



AUS DEM SUPPENTOPF

KLARE RINDSSUPPE A1, A2, C, G

mit Schwarzbrot-Bergkäseknödel

5,90 €

KLARE ZWIEBEL-KRÄUTERSUPPE J, G

mit Käsekrusterl

5,90 €

FISCHSUPPE A1, D, J, G

mit Safran und Kräuterbaguette

7,80 €

BROTKORB

BIO VOLLKORN-
BAGUETTE (BÄCKEREI
KERSCHER, HASELBACH),
BAUERNBROT UND BREZE
A1, A2, A3, 3

3,90 €

FLEISCH

AUGUSTINER-BIERBRATEN* A1, A3, C, M, G, 3

Schweinebraten und Surbraten mit Augustiner
Edelstoffsoße, Bayrisch-Kraut und zweierlei Knödel

10,90 €

½ RESCHE ENTE IM REINDL J, M, 3

mit Entensaft, Blaukraut, Preiselbeerapfel und Reibeknödel

16,90 €

SCHWEINSHAXN IM REINDL* M, 3

leicht gesurt und knusprig gegrillt, mit Bayrisch-Kraut und Reibeknödel

12,90 €

OBERHAUS-REINDL A1, A3, J, M, 3

mit Schweinsbraten, Surbraten, Bratwürstel,
Bayrisch-Kraut, Knödel und Kartoffeln

p. P. 14,50 €

BUTTERMILCH-BACKHENDL A1, C, G, M

ausgelöst und 12 Stunden in Buttermilchlake gepökelt,
mit Kartoffel-Kernölsalat und Preiselbeeren

12,90 €

GEBACKENES SURSCHNITZEL* A1, C, G

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

12,90 €

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL A1, C, G, M

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

18,50 €

RINDERLENDENSTEAK vom bayrischen Jungbullen, 220 g

22,90 €

- Pfeffersteak mit Pfeffersoße, hausgemachten Pommes und Saisongemüse J

- Rostbraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Saisongemüse A1

- mit Knoblauch-Kräuteröl gegrillt, Süßkartoffelpommes, Guacamole und Salat M

*DAS FLEISCH KOMMT VON DER LANDMETZGEREI BRAIDT AUS GARHAM

WARME KÜCHE VON 11.30 BIS 22.00 UHR

OBERHAUS KLASSIKER

FRISCHER FISCH

SAIBLINGSFILET <small>B, D, G</small>	18,90 €
auf der Haut gebraten, mit buntem Gemüse, Trüffel, Krebslerl und Kartoffelpüree	
KABELJAUFILET <small>D, J</small>	16,90 €
in Wurzelsud pochiert, dazu Meerrettich und Bratkartoffeln	

VEGETARISCHE UND VEGANE KREATIONEN

KASSPATZEN <i>fleischlos</i> <small>A1, C, G, M</small>	10,50 €
mit Röstzwiebeln und Blattsalat	
KÄRNTNER SCHLUTZKRAPPEN <i>fleischlos</i> <small>A1, A3, G, H3</small>	13,90 €
mit Blauschimmelkäsesoße, mariniertem Babyspinat und Walnuss	
FALAFEL <i>vegan & glutenfrei</i> <small>L</small>	13,90 €
mit Hummus und mariniertem Miso Gemüse	

SÜSSES

APFELSTRUDEL <small>A1, C, G, H1, H2</small>	6,90 €
mit Vanilleeis und Sahne	
CRÈME BRÛLÉE <small>A1, C, G, H1</small>	8,90 €
mit Basbousa (Gries-Kokoskuchen) und Schokoladen-Kumquatsorbet	
HAUSGEMACHTE SORBETS	7,90 €
mit Früchten und Orangenhippe	
KAISERSCHMARRN IM REINDL <small>A1, C, G, H1</small>	8,90 €
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	

EIS
Werfen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte.

KUCHEN
täglich wechselnde Auswahl



AUFPREIS FÜR UMBESTELLUNG 1,00 €. AUFPREIS KETCHUP, MAYO, SENF 0,50 €/PKG.

ERFRISCHENDES

WASSER, SAFT, LIMO UND CO.

LEITUNGSWASSER	0,2 l // 1,00 € 0,4 l // 1,50 €	ZITRONENLIMONADE	0,4 l // 3,70 €
TAFELWASSER	0,4 l // 3,20 €	FRUCHTSAFT	0,2 l // 2,90 € Apfel/Orange/Johannisbeere/Rhabarber
ADELHOLZENER GOURMET	0,25 l // 2,90 € still/spritzig	FRUCHTSAFTSCHORLE	0,4 l // 3,70 € Apfel/Orange/Johannisbeere/ Rhabarber/Holler
FANTA 1,3 / COCA-COLA 1,7,12 / COCA-COLA LIGHT 1,7,8, 9, 12	0,33 l // 3,50 €	ARIZONA EISTEE 3	0,5 l // 3,70 € Pfirsich/Zitrone
COLA-MIX 1,3, 7,12	0,4 l // 3,70 €	SCHWEPPE	0,2 l // 3,50 € Bitter Lemon 3,10/Tonic Water 10

WEISSBIER, RADLER UND CO.

KÖNIG LUDWIG DUNKLES WEISSBIER A1, A3	0,5 l // 3,90 €	RADLER A3	0,5 l // 3,60 € Biermischgetränk aus Bier und Zitronenlimonade
KÖNIG LUDWIG LEICHTES WEISSBIER A1, A3	0,5 l // 3,90 €	RUSS A1, A3	0,5 l // 3,80 € Biermischgetränk aus Weißbier und Zitronenlimonade
KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREIES WEISSBIER A1, A3	0,5 l // 3,90 €	COLA WEIZEN A1, A3, 1, 7, 12	0,5 l // 3,90 €
CLAUSTHALER ALKOHOLFREIES BIER A3	0,5 l // 3,60 €		

IM SOMMER
IN UNSEREM
BIERGARTEN
MIT LIVE-MUSIK

FISCH & SCHNITT

IMMER MITTWOCHS // AB 18.00 UHR

Von Mai bis Oktober: Augustiner aus dem Holzfass
und Steckerlfisch vom Holzkohlegrill

WEITERE SPECIALS AUF DASOBERHAUS.COM

BIERSPEZIALITÄTEN



SÜFFIGES VOM AUGUSTINER BRÄU

LAGERBIER HELL ^{A3}

vom Fass, Alc. 5,2 % vol.

Mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier. Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jeden Bierkenner.

0,5 l // 3,60 €

»SCHNITT« ^{A3}

Augustiner Hell vom Fass, schnell eingeschenkt und damit zur Hälfte Bier und zur Hälfte Schaum, eisgekühlt serviert.

// 2,90 €

EDELSTOFF ^{A3}

vom Fass, Alc. 5,6 % vol.

Helles Exportbier, weich, spritzig und frisch zugleich, aus edelsten Rohstoffen gebraut. Das Spitzenerzeugnis altbayrischer Braukunst.

0,5 l // 3,70 €

DUNKEL ^{A3}

vom Fass, Alc. 5,6 % vol.

Das Altmünchner Bier mit dem malz aromatischen, würzigen Geschmack. Für den Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuss.

0,5 l // 3,70 €

PILS ^{A3}

Alc. 5,6 % vol.

Spritziges Bier nach Pilsener Brauart mit feiner Hopfennote, nur mit Malz und edelsten Aromahopfen hergestellt.

0,33 l // 3,70 €

HEFE-WEISSBIER ^{A1, A3}

Alc. 5,4 % vol.

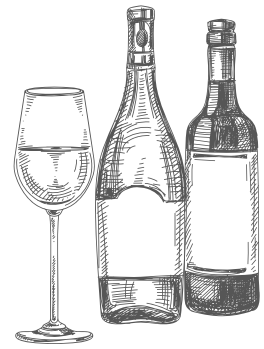
Nach altbewährten Verfahren mit ausgewählten Rohstoffen gebraut. In Flaschengärung, bis zur vollen Reife gelagert und gepflegt.

0,5 l // 3,90 €

Augustiner Bräu

Die älteste Brauerei Münchens, gegründet 1328. Seit fast 700 Jahren brauen wir im Herzen der bayrischen Hauptstadt Biere von höchster Qualität nach den Vorgaben des Münchner Reinheitsgebots von 1487. Dies war ein Vorläufer des bayrischen Reinheitsgebots, das am 23. April 1516 in Ingolstadt durch die damaligen beiden gemeinsamen Regenten Bayerns, die Herzöge Wilhelm und Ludwig X., erlassen wurde. Dieses älteste, heute noch bestehende Verbraucherschutzgesetz besagt, dass zur Herstellung von Bier nur Gerste, Hopfen und Wasser verwendet werden dürfen. Hefe wird im Reinheitsgebot nicht erwähnt, da 1516 noch nicht bekannt war, dass sie eine wesentliche Voraussetzung für die Gärung und somit der vierte benötigte Rohstoff für Bier ist (sie wurde nicht künstlich zugesetzt, sondern kam durch Hefebakterien in der Luft und an der Gerste ins Bier). Beste Zutaten und schonende Brauverfahren sind Tradition und Anspruch der Augustiner Brauerei.

FEINE WEINE



HAUSWEIN UND SCHORLE

HAUSWEIN – SCHOPPEN M

WEISS: Grüner Veltliner Landwein, Weingut Eder, Kremstal (Österreich)

ROT: Blauer Zweigelt Landwein, Weingut Eder, Kremstal (Österreich)

0,2 l // 4,20 €

WEISSWEIN-/ROTWEINSCHORLE M

0,2 l // 4,20 €

WEISSWEINE

MITTELRHEIN – WEINGUT PHILLIPS MÜHLE

RIESLING STEILHANG QBA M

Rassig mit Aprikosenfrucht und exotischen Anklängen

0,1 l // 4,00 €

0,2 l // 8,00 €

(Flasche) 0,75 l // 27,00 €

NAHE – WEINGUT F.E. SCHOTT

SAUVIGNON BLANC QBA M

Aparter Duft nach weißen Johannisbeeren und Stachelbeeren.
Anklänge von Minze. Frisch, saftig und agil.

0,1 l // 3,60 €

0,2 l // 7,20 €

(Flasche) 0,75 l // 25,00 €

ÖSTERREICH/NIEDERÖSTERREICH – STIFT GÖTTWEIG

GRÜNER VELTLINER »MESSWEIN« QBA M

Trocken, fruchtig, leicht mit unverwechselbarer angenehmer Würze

0,1 l // 3,60 €

0,2 l // 7,20 €

(Flasche) 0,75 l // 25,00 €

ÖSTERREICH/KREMSTAL – WEINGUT NIGL

GRÜNER VELTLINER SENFTENBERGER PIRI DAC M

Frische Aromatik nach grünen Melonen, Holunder und frischem Fenchel, feiner Blütenduft, am Gaumen saftig und knackig mit guter Struktur, geschmeidig, pikanter Abgang.

(Flasche) 0,75 l // 33,00 €

FRANKREICH/MARCEL MARTIN – MOUZILLON

CHARDONNAY VIN DE FRANCE M

In der Nase offerieren sich Aromen von Banane, weißen Blüten und Weinbergpfirsich.
Eine leichte, frische Säure macht diesen Chardonnay zum Allrounder.

0,1 l // 4,00 €

0,2 l // 8,00 €

(Flasche) 0,75 l // 27,00 €

ROSÉWEIN

FRANKEN – WEINGUT SCHWANE

ROTLING »PINKFEIN« QBA HALBTROCKEN M

Bereits optisch ein Genuss, dieser Silvaner aus Franken. Ein ausgewogener Körper, saftige Erdbeeren am Gaumen und eine erfrischende Fruchtsäure wirken anregend.

0,1 l // 3,60 €

0,2 l // 7,20 €

(Flasche) 0,75 l // 25,00 €

FRANKREICH/CHÂTEAU BELLES EAUX – LANGUEDOC

ROSÉWEINCUVÉE AUS SÜDFRANKREICH M

Reife Fruchtfülle aus dunklen Beeren und milden Gewürzen. Herzhafter und appetitanregender Rosé. Saftige Frucht und geschmeidige Gerbstoffe sorgen für Harmonie.

0,1 l // 4,00 €

0,2 l // 8,00 €

(Flasche) 0,75 l // 27,00 €

FEINE WEINE UND PRICKELNDES

ROTWEINE

ÖSTERREICH / BURGENLAND – WEINGUT SALZL SEEWINKELHOF

BLAUER ZWEIFELT SELECTION M

Ein typischer Zweifelt, der Trinkfreude ohne Ecken und Kanten verspricht. Mit herrlicher Beerenfrucht am Gaumen.

0,1 l // 3,50 €

0,2 l // 6,50 €

(Flasche) 0,75 l // 22,00 €

ITALIEN / ABRUZZEN – LA SILUETTA

ROSSO IGP TROCKEN M

Körperreich und dynamischer Cuvée. Im Bukett leichtes Süßholz und dunkle Früchte. Ein Gaumenschmeichler mit eleganter Säure.

0,1 l // 3,90 €

0,2 l // 7,50 €

(Flasche) 0,75 l // 26,00 €

PORTUGAL – WEINGUT NIEPOORT

FABELHAFT ROTWEINCUVÉE M

Der bekannteste Wein aus Portugal. Weich, warmherzig, elegant mit leicht süßlichen Tanninen und ausgewogener Säurestruktur.

0,1 l // 4,00 €

0,2 l // 8,00 €

(Flasche) 0,75 l // 27,00 €

APERITIFS

APEROL SPRITZ M

Der erfrischende Klassiker – Aperol, Prosecco und Soda.

0,2 l // 5,90 €

HUGO M

Prosecco verfeinert mit Hollersirup, frischer Minze und Soda.

0,2 l // 5,90 €

SEKT, PROSECCO UND CHAMPAGNER

WÜRTTEMBERG – DÜRREZZIMMERN STOCKHEIM

RIESLING SEKT BRUT M

Drahtig-eleganter Rieslingsekt, duftet anregend nach weißem Pfirsich. Feine Perlage und goldgelbe Farbe. Leichte Zitrusfrucht.

(kleine Flasche) 0,2 l // 7,50 €

(Flasche) 0,75 l // 27,00 €

ITALIEN / VENETIEN – SAN ROCCO

PROSECCO FRIZZANTE IGT M

Frischer, fruchtiger Frizzante. Zitronig, gefällig, leicht, süffig.

0,1 l // 3,20 €

(Flasche) 0,75 l // 19,00 €

FRANKREICH / CHAMPAGNE – RUINART

CHAMPAGNER RUINART ROSÉ M

Der Rosé aus dem Hause Ruinart glänzt mit subtiler, fruchtiger Nase und intensiv-kraftigem Geschmack. Die frische, rosige Farbe und eine feine Perlage verleihen diesem besonderen Champagner seine einzigartige Note.

(Flasche) 0,75 l // 106,00 €

DIE AKTUELLEN JAHRGÄNGE ERFRAGEN SIE BITTE BEIM SERVICEPERSONAL

HOCHPROZENTIGES

SCHNÄPSE UND EDELBRÄNDE

Unsere Schnäpse und Edelbrände sind mehrfach beim Destillata ausgezeichnete Spezialitäten der Brennerei Liebl in Bad Kötzting.

HIMBEERGEIST / OBSTLER / MARILLE	2 cl // 3,30 €
BLUTWURZ ^J	2 cl // 3,50 €
EDELBRAND NACH WAHL Haselnussgeist ^{H2} , Wahlscher Schnapsbirnenbrand, Marillenbrand, Fruchtzauber	2 cl // 5,00 €
FEICHTINGERS » SONDEREDITION« IN DER GROSSFLASCHE	2 cl // 6,00 €

BITTER UND SPIRITS

GRAPPA DI MARZADRO 18 LUNE	2 cl // 6,00 €
JÄGERMEISTER	2 cl // 3,50 €
RAMAZOTTI auf Wunsch mit Eis und Zitrone	4 cl // 4,50 €
WODKA STOLICHNAYA PREMIUM	2 cl // 4,00 €
BAILEYS AUF EIS ^{G, 1, 12}	2 cl // 3,50 €

COGNAC, WHISK(E)YS UND GIN

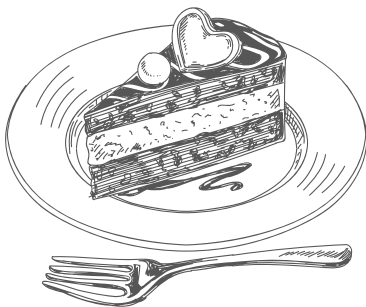
BARON OTARD COGNAC VSOP	2 cl // 6,00 €
COILLMÓR SINGLE MALT WHISKY ^{A3} Brennerei Liebl aus dem Bayer. Wald, ausgezeichnet mit Gold auf der Destillata 2011	2 cl // 6,00 €
LAGAVULIN 16 JAHRE SCOTCH SINGLE MALT WHISKY ^{A3} intensives Torfaroma mit Noten von Jod, Seetang und einer vollen, tiefen Süße	2 cl // 7,00 €
GIN HENDRICKS	2 cl // 4,00 €
LIEBL BAYERWALD GIN	2 cl // 6,00 €
INN GIN Hausbrennerei „Zum Voglbauer“	2 cl // 6,00 €

GERNE SERVIEREN WIR SPIRITS MIT SCHWEPPE'S TONIC¹⁰ ODER BITTER LEMON^{3, 10}

HEISSES UND SÜSSES

KAFFEE, TEE UND SCHOKOLADE

ESPRESSO	2,70 €	CAPPUCCINO _G	3,20 €
ESPRESSO DOPPIO	3,30 €	MILCHKAFFEE _G	3,70 €
TASSE KAFFEE CRÈME	2,80 €	LATTE MACCHIATO _G	3,70 €
		HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE _G	3,70 €
		EILLES TEESPEZIALITÄTEN	2,90 €
		diverse Sorten z. B. Kräutertee, Schwarztee, Früchtetee, Grüntee, Rotbuschtee	



**KOMBINIEREN SIE IHREN KAFFEE
MIT SAFTIGEM APFELSTRUDEL
ODER SCHMACKHAFTER TORTE!**

UNSER KAFFEE KOMMT
VON DER BAYERISCHEN
KAFFEEANMANIFAKTUR
BURKHOF

ZUSATZSTOFFE

1 = mit Farbstoff // 2 = mit Konservierungsstoff // 3 = mit Antioxidationsmittel // 4 = mit Geschmacksverstärker // 5 = geschwefelt // 6 = geschwärzt // 7 = mit Phosphat // 8 = mit Süßungsmittel // 9 = enthält eine Phenylalaninquelle // 10 = chininhaltig // 12 = koffeinhaltig // 13 = taurinhaltig // 14 = gewachst // 15 = mit Nitritpökelsalz // 16 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

ALLERGENE

A = glutenhaltiges Getreide // A1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen) // A2 = Roggen // A3 = Gerste // A4 = Hafer // A5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen // B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse // C = Eier und Eierzeugnisse // D = Fisch und Fischerzeugnisse // E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse // F = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse // G = Milch und Milcherzeugnisse // H = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse // H1 = Mandeln // H2 = Haselnüsse // H3 = Walnüsse // H4 = Cashewnüsse // H5 = Pecanüsse // H6 = Paranüsse // H7 = Pistazien // H8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen // J = Sellerie und Sellerieerzeugnisse // K = Senf und Senferzeugnisse // L = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse // M = Schwefeldioxid und Sulfite // N = Lupinen und Lupinenerzeugnisse // O = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Das **OBERHAUS**
FEICHTINGER



**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE
GENUSSVOLLE ZEIT IM OBERHAUS.**

DAS OBERHAUS

Feichtinger Besitz und Gastro GmbH & Co. KG
Oberhaus 1, 94034 Passau
täglich geöffnet von 10.00 bis 00.00 Uhr
warme Küche von 11.30 bis 22.00 Uhr

+49 851 / 379 30 657 // info@dasoberhaus.com
www.dasoberhaus.com

