



*Herzlich willkommen
in den
Otzberger Stuben*

Telefon 06162 - 2807971

Unsere Öffnungszeiten sind aktuell

Montag bis Mittwoch Ruhetag

Für Familienfeiern sind wir nach Absprache auch hier verfügbar

Donnerstagabend ab 17 Uhr

Freitagabend ab 17 Uhr

Samstags ab 15 Uhr - von 15 - 17 Uhr Kaffee und Kuchen

Sonntags ab 11:30 Uhr - von 15 - 17 Uhr Kaffee und Kuchen

Warme Küche bis 20:30 Uhr bzw. nach Absprache

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Familie Helsper und Team

info@otzberger-stuben.de - www.otzberger-stuben.de



Unsere Empfehlungen im Herbst 2024

<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i><u>Asbach Rosé Berry</u></i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>- Mix aus Asbach Rose und Schweppes Wild Berry</i>		
<i><u>Rosato Peach</u></i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>- Mix aus Ramazotti Rosato und Schweppes White Peach</i>		
<i><u>Glas Winzer-Secco - weiß oder rosé</u></i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>vom Katharinenhof Schauf</i>		



<i>Rindfleischsuppe^{3,6} mit Markklößchen</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Bruschetta von frischen Tomaten^{3,6}</i>	<i>4,90 €</i>

Für Umbestellungen nehmen wir einen Aufpreis von *0,50 EURO*
Verpackungsmaterial *0,50 EURO*

Heimat Odenwälder Leckereien

Odenwälder Kochkäseschnitzel ^{12,6} vom Schwein, 18,90 €
Pommes Frites und Salat ^{3,8,6}

Schweinelenndchen mit frischen Odenwälder Champignons¹² 19,90 €
Kroketten¹² und Salat^{3,6,8}



*Wir beziehen unsere Champignons frisch vom
Weberhof aus Groß-Umstadt*

Champignonpfanne

*Champignons in einer Rahm-Knoblauchsoße
mit Rösti¹² und Salat^{3,6,8} 13,90 €*

Bunter Salatteller^{3,6,8} 13,90 €

*mit gebratenen Odenwälder Champignons und
Toastbrot*

Bunter Salatteller^{3,6,8} 14,90 €

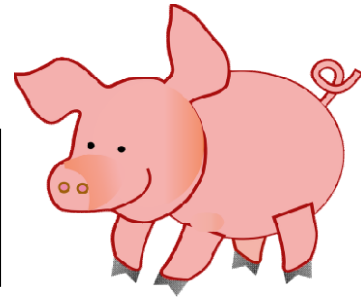
mit Putenbruststreifen und Toastbrot



Für Umbestellungen nehmen wir einen Aufpreis von 0,50 EURO
Verpackungsmaterial 0,50 EURO



Rund um die Sau



<i>Schnitzel ^{11,12} „Wiener Art“</i>	<i>16,90 €</i>
<i><u>Schnitzel ¹² „Dreierlei“</u></i>	<i>19,90 €</i>
<i>3 kleinere Schnitzel ^{11,12} mit drei verschiedenen Soßen ¹²</i>	
<i>Jägerschnitzel ¹² mit frischen Odenwälder Champignons¹²</i>	<i>17,90 €</i>
<i><u>Stubenschnitzel ¹²</u></i>	<i>17,90 €</i>
<i>mit gedünsteten Odenwälder Champignons / Zwiebeln</i>	
<i>Paprika Schnitzel ¹²</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Zwiebel-Schnitzel ¹²</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Grindkopp¹² (gemischtes Hackfleisch) mit</i>	<i>14,90 €</i>
<i>- Zwiebelsoße oder Jägersoße ¹² oder Paprikasoße ¹²</i>	
<i><u>„Gasse-Engel-Schnitzel“^{6,12}</u></i>	
<i>Schnitzel mit Kochkäse, gedünsteten Zwiebeln, Spiegelei</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Cordon Bleu ^{7,11,12} vom Schwein</i>	<i>18,90 €</i>

Dazu reichen wir Pommes Frites und ein Salat^{3,6,8} - ein Großteil unserer Gerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich

Für Umbestellungen nehmen wir einen Aufpreis von 0,50 EURO
Verpackungsmaterial 0,50 EURO

1 = koffeinhaltig 2 = enthält eine Phenylalaninquelle 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Farbstoff 5 = chininhaltig
6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Phosphat 8 = geschwefelt 9 = geschwärzt 10 = mit Süßungsmittel
11 = gewachst 12 = mit Milcheiweiß 13 = mit Taurin 14 = mit Sojaweiß 15 = mit Geschmacksverstärker



Für die kleinen Gäste

*Kinderschnitzel ^{11,12} vom Schwein Wiener Art,
mit Pommes Frites* 9,90 €

*Kinderschnitzel ¹² vom Schwein mit Jägersoße ¹²
mit Pommes Frites* 10,90 €

Pommes Frites mit Ketchup ¹⁰ oder Mayonnaise ^{6,12} 4,00 €



Emol was anneres

*Hähnchengyros mit Pommes Frites,
Hausgemachtem Tzatziki und Salat^{3,6}* 15,90 €

Für Umbestellungen nehmen wir einen Aufpreis von 0,50 EURO
Verpackungsmaterial 0,50 EURO

Liebe Gäste,

*soweit Sie von Aller gien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne geben
wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen
Zutaten.*

1 = koffeinhaltig 2 = enthält eine Phenylalaninquelle 3 = mit Antioxdationsmittel 4 = mit Farbstoff 5 = chininhaltig
6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Phosphat 8 = geschwefelt 9 = geschwärzt 10 = mit Süßungsmittel
11 = gewachst 12 = mit Milcheiweiß 13 = mit Taurin 14 = mit Sojaeiweiß 15 = mit Geschmacksverstärker



Gerichte mit Pfifferlingen

<i>Pfifferlinge mit Rahmsoße, Kartoffel-Rösti und Salat^{3,6}</i>	<i>15,90€</i>
<i>Schnitzel mit frischen Pfifferlingen in Rahmsoße¹², Pommes Frites und Salat^{3,6}</i>	<i>21,90€</i>
<i>Schweinelendchen mit frischen Pfifferlingen in Rahmsoße¹² Kroketten¹² und Salat^{3,6}</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Bunter Salatteller^{3,6} mit gebratenen Pfifferlingen und Toastbrot</i>	<i>15,90 €</i>

Woo mer herkomme un wer mer sin

Seit April 2024 freuen wir uns, Mario und Martina Helsper, Sie mit unserem Team in den Otzberger Stuben begrüßen zu können.

Für Mario bedeutet dies wieder ein Schritt in die Heimat - er ist auf dem Hering aufgewachsen und hat dort über 20 Jahre gewohnt. Als gelernter Metzger ist er in der Küche im Element - freut sich aber auch mit den Gästen zu schnacken.

Martina ist ebenfalls ein Odenwälder Mädchen und kommt ursprünglich aus Kirch-Bromisch.

Nach fast 8 Jahren in Sandbach als Wirtsleut der Breuberger Stuben - auch unter dem Rufnamen „Beim Pauli“ bekannt - rücken wir näher an unser Zuhause in Klein-Umstadt. Ehefrau Martina streut den einen oder anderen modernen Einfluss mit ein - so unter anderem zum Aperitif oder als Degistif in Form von Whiskey.

Nach dem Ruhestand von Bernd und Jenny zum 31.12.2023 wurde im Objekt renoviert - so dass es nun im Frühjahr 2024 weitergehen kann.

Wir halten samstags und sonntags von 15 bis 17 Uhr Kaffee und Kuchen sowie eine kleine Eiskarte für Sie bereit

Wir freuen uns auf Sie

Familie Helsper und Team



die süße Verführung

Tasseneis (eine Kugel Vanilleis^{4,12})

3,80 €

- Dazu ein Klacks heiße Himbeeren oder Eierlikör¹² oder Baileys¹²

Gemischtes Eis^{4,12} (3 Bällchen) ohne Sahne 5,30 €

Gemischtes Eis^{4,12} (3 Bällchen) mit Sahne¹² 5,80€

Vanille-Eis^{4,12} (3 Bällchen) 6,80 €
mit heißen Himbeeren und Sahne¹²

Baileys-Becher^{4,12} 7,20 €

Je eine Kugel Vanille-, Schokolade- und Walnusseis mit Sahne¹²
und einen Schuss Baileys¹²

Schokotörtche mit flüssigem Kern und einer Kugel Eis 6,50 €

Samstags und Sonntags Nachmittag gibt es Kuchen
bitte fragen Sie nach den Tagesangeboten



Was warmes für die Seele

Unsere Toppings werden mit laktosefreier Milch zubereitet

Espresso ¹	2,70 €
Doppelter Espresso ¹	4,00 €
<u>White Flat</u> ^{1, 12}	4,20 €
doppelter Espresso mit Milchschaum	
Latte Macchiato ^{1, 12}	3,50 €
Tasse Kaffee ¹	2,60 €
Cappuchino ^{1, 12}	3,40 €
Cappuchino mit Kakao ^{1, 12}	3,50 €
Kännchen Kaffee ¹	4,00 €
Milchkaffee ^{1, 12}	3,50 €
Glas Tee	2,60 €
Espresso Macchiato ^{1, 12}	2,80 €
Kakao Traum ¹²	2,60 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Im Glas</i>	<i>0,20 l Fl.</i>	<i>0,30 l</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Coca-Cola light</i> ^{1, 2,3, 4,}		<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Coca-Cola zero</i> ^{1, 2,3, 4,}		<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Coca-Cola</i> ^{1, 3, 4}		<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Orangenlimo</i> ^{3, 4}		<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Zitronenlimo</i> ¹⁰		<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Spezi</i> ^{1, 3, 4}		<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>		<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Apfelsaft</i>		<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Johannisbeernektarschorle</i>		<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ^{4,5}	<i>3,20 €</i>		



Wasser

<i>In der Flasche</i>	<i>0,25 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>Gourmetwasser</i>	<i>2,60 €</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Spritzig oder Medium oder naturell</i>		

1 = koffeinhaltig 2 = enthält eine Phenylalaninquelle 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Farbstoff 5 = chininhaltig
 6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Phosphat 8 = geschwefelt 9 = geschwärzt 10 = mit Süßungsmittel
 11 = gewachst 12 = mit Milcheiweiß 13 = mit Taurin 14 = mit Sojaweiß 15 = mit Geschmacksverstärker



Bier vom Fass

	0,30 l	0,5 l
Braustüb'l Pils vom Fass	3,40 €	4,60 €
Radler mit Braustüb'l Pils	3,40 €	4,60 €
Grohe Hell vom Fass	3,40 €	4,60 €

Bier

	Fl. 0,33 l	0,50 l
Braustüb'l alkohlfreies Pilsner	3,00 €	
Braustüb'l helles Hefeweizen		4,50 €
Braustüb'l helles Hefeweizen alkoholfrei		4,50 €
Braustüb'l Kristall ¹¹		4,50 €
Braustüb'l Weizenradler		4,50 €

Eppelwoi grohe 2,5-4,2-8

Im Glas	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Apfelwein ⁸ pur oder gespritzt	3,00 €	4,80 €	8,50 €

1 = koffeinhaltig 2 = enthält eine Phenylalaninquelle 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Farbstoff 5 = chininhaltig
6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Phosphat 8 = geschwefelt 9 = geschwärzt 10 = mit Süßungsmittel
11 = gewachst 12 = mit Milcheiweiß 13 = mit Taurin 14 = mit Sojaeiweiß 15 = mit Geschmacksverstärker



„Aus Liebe zum Beruf“ – diese Motto zeichnet das Weingut Schauf aus Guntersblumen / Rheinhessen aus.

<i>Im Glas</i>	<i>0,20 l</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <u><i>Guntersblumer Gewürztraminer - lieblich</i></u> <i>betört mit Rosenduft und blumiger, saftiger Beerensäure</i> • <u><i>Dornfelder Rotwein - lieblich</i></u> <i>samtrot, vollmundig, reife Kirscharomen und Schokolade</i> • <u><i>Literweise GENUSS aus Rheinhessen</i></u> <i>Halbtrocken Rot oder weiss</i> • <u><i>Riesling - trocken</i></u> <i>grüner Apfel, etwas Stachelbeere, am Gaumen mit pikanter, rassiger Note</i> • <u><i>Muscabona - trocken</i></u> <i>Mango, Maracuja im Geruch und am Gaumen</i> - <i>Einzigartig - Aushängeschild des Weingutes - die Muscabona ist eine Kreuzung aus der Siegerrebe und Müller-Thurgau und wurde zum Testanbau im letzten Jahrhundert an das Weingut übergeben - dort wird diese gehegt und gepflegt und nun aufgrund der Nachfrage auch als halbtrockene und liebliche Variante angebaut</i> • <u><i>Dornfelder Rotwein trocken</i></u> <i>im Duft reife Kirscharomen, am Gaumen fein mineralisch</i> 	<p><i>5,50 €</i></p> <p><i>5,50 €</i></p> <p><i>5,50 €</i></p> <p><i>5,50 €</i></p> <p><i>5,50 €</i></p> <p><i>5,50 €</i></p>
<i>Riesling-Weinschorle - Dornfelder-Schorle</i>	<i>4,50 €</i>

Aus der Region

<i>Im Glas</i>	<i>0,20 l</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <u><i>Umstädter Rotling halbtrocken</i></u> <i>Leicht und fruchtig mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren</i> 	<i>5,50 €</i>

1 = koffeinhaltig 2 = enthält eine Phenylalaninquelle 3 = mit Antioxdationsmittel 4 = mit Farbstoff 5 = chininhaltig
 6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Phosphat 8 = geschwefelt 9 = geschwärzt 10 = mit Süßungsmittel
 11 = gewachst 12 = mit Milcheiweiß 13 = mit Taurin 14 = mit Sojaweiß 15 = mit Geschmacksverstärker



Zum Abschluss eines Tages

Asbach pur	2 cl	2,80 €
Asbach-Hütchen ^{7, 3, 4}	2 cl	3,20 €
Asbach Longdrink	0,2 l	4,80 €



*Trinke mer aaner -
alla guud*

Obstler	38 %	2 cl	3,00 €
Williams Christ	35%	2 cl	3,50 €
Ramazzotti	30 %	2 cl	3,50 €
Malteser Kreuz	40 %	2 cl	3,50 €
Line Aquavit	41,5 %	2 cl	4,00 €
Otzberg	45 %	2 cl	3,50 €



**Steinbeisser Marille o. Himbeere 35% 2 cl 3,50 €*



**GUDE Nacht Haselnuss 29% 2 cl 3,80 €*



EDELBRENNEREI
DESTILLEUM
MICHAEL MAYER

**Goldbirne Williams Spiritouse 35 %
2 cl 4,30 €*

1 = koffeinhaltig 2 = enthält eine Phenylalaninquelle 3 = mit Antioxdationsmittel 4 = mit Farbstoff 5 = chininhaltig
6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Phosphat 8 = geschwefelt 9 = geschwärzt 10 = mit Süßungsmittel
11 = gewachst 12 = mit Milcheiweiß 13 = mit Taurin 14 = mit Sojaweiß 15 = mit Geschmacksverstärker



*Gib mir einen Whisky, Baby, und sei nicht geizig.
Greta Garbo*

Getreu diesem Motto halten wir eine kleine Auswahl für Sie bereit - Bitte verschaffen Sie sich einen Überblick am „Whiskey-Korb“ im Gastraum



z.B. Aus Irland



<i>The Irishman 40%</i>		<i>2cl 3,00 €</i>
<i>Tullamore DEW 40%</i>		<i>2 cl 3,00 €</i>
<i>Paddy - Irish Whiskey 40%</i>		<i>Chefins Liebling 2cl 3,00 €</i>



z.B. Aus Schottland



Laphroaig 10 Jahre 40% *2cl 3,80 €*

**Geschmack:*

Erwarte einen torfigen Wumms, einen Hauch von Seetang und eine überraschende Süße.

Verschiedene Sorten aus der Glenmorangie Destille

40% bis 46% *2cl 3,80 €*

Sonderedition *2cl 4,50 €*

1 = koffeinhaltig 2 = enthält eine Phenylalaninquelle 3 = mit Antioxdationsmittel 4 = mit Farbstoff 5 = chininhaltig
6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Phosphat 8 = geschwefelt 9 = geschwärzt 10 = mit Süßungsmittel
11 = gewachst 12 = mit Milcheiweiß 13 = mit Taurin 14 = mit Sojaweiß 15 = mit Geschmacksverstärker