

# Das OBERHAUS

## F E I C H T I N G E R



Herzlich willkommen

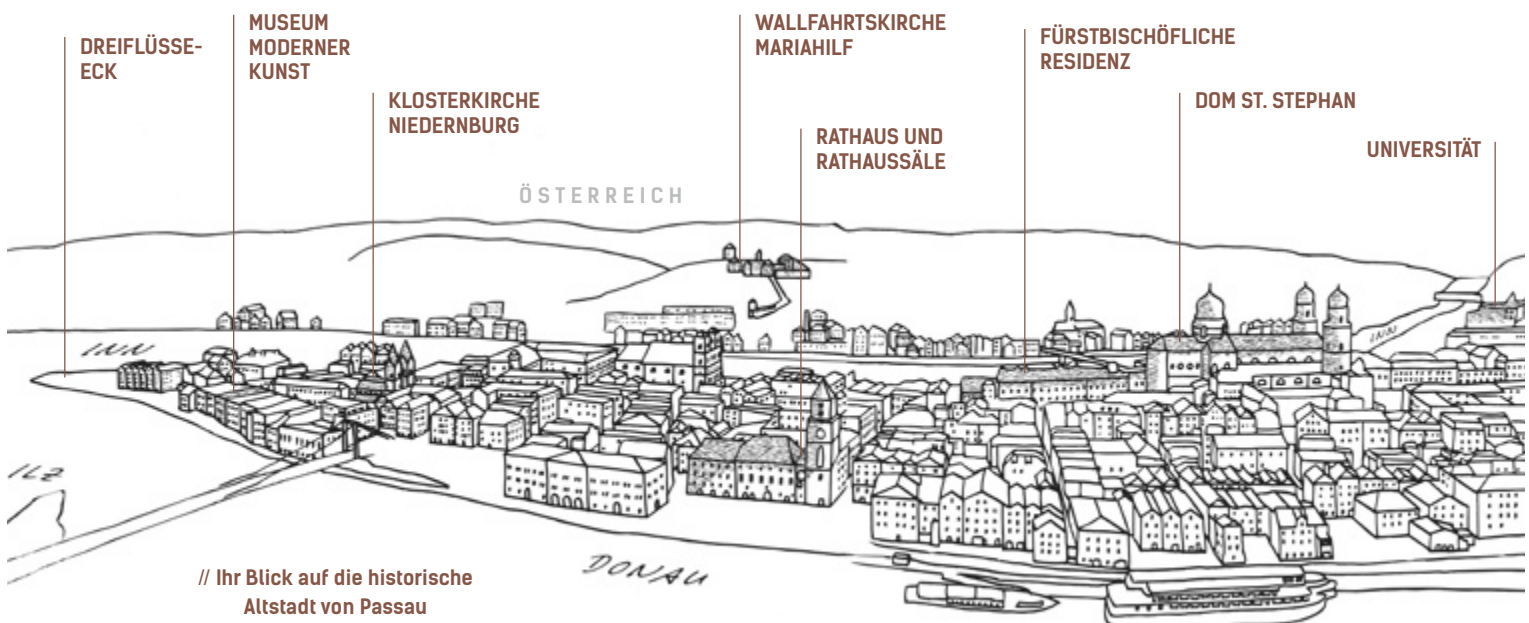
Hier, am Fuße der Veste Oberhaus und direkt über dem Zusammenfluss von Donau, Inn und Ilz, laden wir Sie ein zu einem Fest der Sinne hoch über den Dächern Passaus.

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.

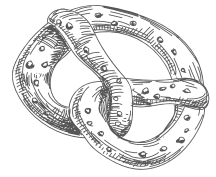
Ihre Familie Feichtinger



// Ihr Blick auf die historische  
Altstadt von Passau

# G'SCHMACKIG UND KNACKIG

## BROTZEIT



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

\*DAS FLEISCH KOMMT VON DER LANDMETZGEREI BRAIDT AUS GARHAM



## SALATE

<b>MEDITERRANER SALAT</b> <small>G, H4, M</small>	11,90 €
Blattsalate mit Antipastigemüse, eingelegtem Mozzarella und Pesto	
<b>WIENER SALAT</b> <small>A1, C, M</small>	12,90 €
mit knusprig gebackenem Hendl, Blattsalat und Preiselbeerdressing	
<b>AUGUSTINER-SALAT</b> <small>A3, M</small>	13,90 €
Blattsalate mit Rinderlenden-Streifen, gebackenen Kartoffeln, Bierdressing	
<b>BUNTER SALAT</b> <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

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

## VEGETARISCHE UND VEGANE KREATIONEN

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

## SÜSSES

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

**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.

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

## WEISSBIER, RADLER UND CO.

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

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« <sup>A3</sup>

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

// 2,90 €

### EDELSTOFF <sup>A3</sup>

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 <sup>A3</sup>

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 <sup>A3</sup>

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 <sup>A1, A3</sup>

Alc. 5,4 % vol.

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

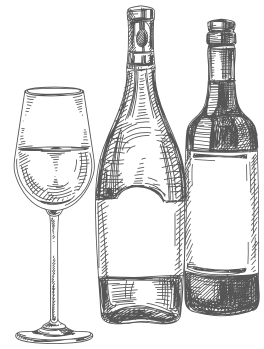
0,5 l // 3,90 €

---

## 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.

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

---

## BITTER UND SPIRITS

---

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

---

## COGNAC, WHISK(E)YS UND GIN

---

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

---

**GERNE SERVIEREN WIR SPIRITS MIT SCHWEPPE'S TONIC<sup>10</sup> ODER BITTER LEMON<sup>3, 10</sup>**

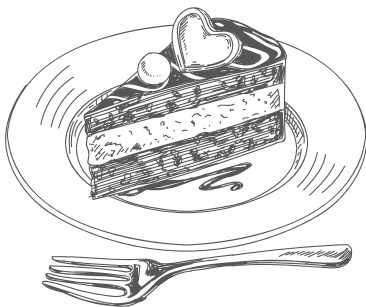
---

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite in dieser Speisekarte. Unsere Preise verstehen sich inkl. Bedienungszuschlag und MwSt. Irrtum und Änderungen vorbehalten.

# HEISSES UND SÜSSES

## KAFFEE, TEE UND SCHOKOLADE

<b>ESPRESSO</b>	2,70 €	<b>CAPPUCCINO</b> <sub>G</sub>	3,20 €
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	3,30 €	<b>MILCHKAFFEE</b> <sub>G</sub>	3,70 €
<b>TASSE KAFFEE CRÈME</b>	2,80 €	<b>LATTE MACCHIATO</b> <sub>G</sub>	3,70 €
		<b>HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE</b> <sub>G</sub>	3,70 €
		<b>EILLES TEESPEZIALITÄTEN</b>	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  
KAFFEEANFABRIK  
**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 Schalenfrüchterzeugnisse // 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](mailto:info@dasoberhaus.com)  
[www.dasoberhaus.com](http://www.dasoberhaus.com)

