



*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*

*Donnerstag bis Samstag ab 17 Uhr*

*Sonntags ab 11:30 Uhr bis 14 Uhr warme Küche  
und ab 17 Uhr warme Küche*

*Warme Küche bis 20:30 Uhr bzw. nach Absprache*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
Familie Helsper und Team*

[info@otzberger-stuben.de](mailto:info@otzberger-stuben.de) - [www.otzberger-stuben.de](http://www.otzberger-stuben.de)

*EC-Kartenzahlung möglich*



## Unsere Empfehlungen

<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>Glas Winzer-Secco</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50 €</i>

*vom Katharinenhof Schauf*



*Rindfleischsuppe<sup>3,6</sup> mit Markklößchen*      *4,90 €*

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

# Heimat Odenwälder Leckereien

Odenwälder Kochkäseschnitzel <sup>12,6</sup> vom Schwein, 18,90 €  
Pommes Frites und Salat <sup>3,8,6</sup>

Schweinelendchen mit Pfefferrahmsoße<sup>12</sup> 19,90 €  
Kroketten<sup>12</sup> und Salat<sup>3,6,8</sup>

Schweinelendchen mit frischen Odenwälder Champignons<sup>12</sup> 19,90 €  
Kroketten<sup>12</sup> und Salat<sup>3,6,8</sup>



Wir beziehen unsere Champignons frisch vom  
Weberhof aus Groß-Umstadt

## Champignonpfanne

Champignons in einer Rahm-Knoblauchsoße  
mit Rösti<sup>12</sup> und Salat<sup>3,6,8</sup> 13,90 €

Bunter Salatteller<sup>3,6,8</sup> 13,90 €

mit gebratenen Odenwälder Champignons und  
Toastbrot

Bunter Salatteller<sup>3,6,8</sup> 14,90 €

mit gebratenen Putenstreifen und Toastbrot



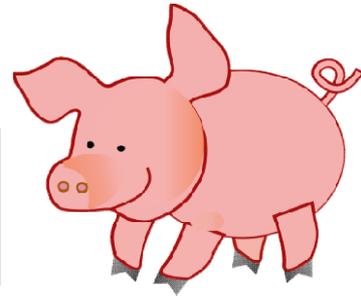
Für Umbestellungen nehmen wir einen Aufpreis von 0,50 EURO

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



## Rund um die Sau



<i>Schnitzel <sup>11,12</sup> „Wiener Art“</i>	<i>16,90 €</i>
<i><u>Schnitzel <sup>12</sup> „Dreierlei“</u></i>	<i>19,90 €</i>
<i>3 kleinere Schnitzel <sup>11,12</sup> mit drei verschiedenen Soßen <sup>12</sup> (Jägersoße, Kochkäse, Pfefferrahmsoße)</i>	
<i>Jägerschnitzel <sup>12</sup> mit frischen Odenwälder Champignons<sup>12</sup></i>	<i>17,90 €</i>
<i><u>Stubenschnitzel <sup>12</sup></u></i>	<i>17,90 €</i>
<i>mit gedünsteten Odenwälder Champignons / Zwiebeln</i>	
<i>Zwiebel-Schnitzel <sup>12</sup></i>	<i>17,90 €</i>
<i>Schnitzel <sup>12</sup> mit einer Pfeffer-Rahm-Soße<sup>12</sup></i>	<i>17,90 €</i>
<i><u>„Gasse-Engel-Schnitzel“<sup>6,12</sup></u></i>	
<i>Schnitzel mit Kochkäse, gedünsteten Zwiebeln, Spiegelei</i>	<i>20,90 €</i>
<i>Cordon Bleu <sup>7,11,12</sup> vom Schwein</i>	<i>18,90 €</i>

*Dazu reichen wir Pommes Frites und ein Salat<sup>3,6,8</sup> – ein Großteil unserer Gerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich*

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



## Für die kleinen Gäste

Kinderschnitzel <sup>11,12</sup> vom Schwein Wiener Art, 9,90 €  
mit Pommes Frites

Kinderschnitzel <sup>12</sup> vom Schwein mit Jägersoße <sup>12</sup> 10,90 €  
mit Pommes Frites

Pommes Frites mit Ketchup <sup>10</sup> oder Mayonnaise <sup>6,12</sup> 4,00 €

Spätzle mit Rahmsoße <sup>6,12</sup> 6,50 €



*Emol was anneres*

Hähnchengyros mit Pommes Frites, 15,90 €  
Hausgemachtem Tzatziki und Salat <sup>3,6</sup>

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

Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne geben  
wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen  
Zutaten.

## Unsere Empfehlung

<i>1 Paar Wildbratwurst mit Pommes Frites und ein Salat<sup>3,6,8</sup></i>	<i>15,90 €</i>
<i>Rumsptesak mit gedünsteten Zwiebeln, Pommes Frites und Salat<sup>3,8,6</sup></i>	<i>27,90 €</i>
<i>Rumsptesak mit Kräuterbutter Pommes Frites und Salat<sup>3,8,6</sup></i>	<i>26,90 €</i>
<i>Grindkopp<sup>12</sup> (gemischtes Hackfleisch) mit Zwiebelsoße, Pommes Frites und Salat<sup>3,8,6</sup></i>	<i>14,90 €</i>
<i>Schweinerückesteak mit Pommes Frites und Salat<sup>3,8,e</sup></i>	<i>18,90 €</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 freuen uns auf Sie

Familie Helsper und Team



## die süße Verführung

Tasseneis (eine Kugel Vanilleis<sup>4,12</sup>) 3,80 €

- Dazu ein Klacks heiße Himbeeren oder Eierlikör<sup>12</sup> oder Baileys<sup>12</sup>

Gemischtes Eis<sup>4,12</sup> (3 Bällchen) ohne Sahne 5,30 €

Gemischtes Eis<sup>4,12</sup> (3 Bällchen) mit Sahne<sup>12</sup> 5,80€

Vanille-Eis<sup>4,12</sup> (3 Bällchen) 6,80 €  
mit heißen Himbeeren und Sahne<sup>12</sup>

Baileys-Becher<sup>4,12</sup> 7,20 €

Je eine Kugel Vanille-, Schokolade- und Walnusseis mit Sahne<sup>12</sup>  
und einen Schuss Baileys<sup>12</sup>

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



## Was warmes für die Seele

Unsere Toppings werden mit laktosefreier Milch zubereitet

Espresso <sup>1</sup>	2,70 €
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	4,00 €
Latte Macchiato <sup>1, 12</sup>	3,50 €
Tasse Kaffee <sup>1</sup>	2,60 €
Cappuchino <sup>1, 12</sup>	3,40 €
Cappuchino mit Kakao <sup>1, 12</sup>	3,50 €
Kännchen Kaffee <sup>1</sup>	4,00 €
Milchkaffee <sup>1, 12</sup>	3,50 €
Glas Tee	2,60 €
Kakao Traum <sup>12</sup>	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> <sup>1, 2,3, 4,</sup>		<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Coca-Cola zero</i> <sup>1, 2,3, 4,</sup>		<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Coca-Cola</i> <sup>1, 3, 4</sup>		<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Orangenlimo</i> <sup>3, 4</sup>		<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Zitronenlimo</i> <sup>10</sup>		<i>3,20 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Spezi</i> <sup>1, 3, 4</sup>		<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> <sup>4,5</sup>	<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 <sup>11</sup>		4,50 €
Braustüb'l Weizenradler		4,50 €

## Eppelwoi

Im Glas	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Apfelwein <sup>8</sup> 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 Sojaweiß    15 = mit Geschmacksverstärker



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

<b>Im Glas</b>	<b>- bitte aktuelle Verfügbarkeit erfragen</b>	<b>0,20 l</b>
• <u>Guntersblumer Gewürztraminer -lieblich</u>		<b>5,50 €</b>
<i>betört mit Rosenduft und blumiger, saftiger Beerensäure</i>		
• <u>Dornfelder Rotwein - lieblich</u>		<b>5,50 €</b>
<i>samtrot, vollmundig, reife Kirscharomen und Schokolade</i>		
• <u>Literweise GENUSS aus Rheinhessen</u>		<b>5,50 €</b>
<i>Halbtrocken Rot oder weiss</i>		
• <u>Muscabona - trocken</u>		<b>5,50 €</b>
<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>Dornfelder Rotwein trocken</u>		<b>5,50 €</b>
<i>im Duft reife Kirscharomen, am Gaumen fein mineralisch</i>		
<u>Riesling-Weinschorle - Dornfelder-Schorle</u>		<b>4,50 €</b>

## Aus der Region

<b>Im Glas</b>	<b>0,20 l</b>
<u>Umstädter Rotling halbtrocken</u>	<b>5,50 €</b>
<i>Leicht und fruchtig mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren</i>	
<u>Umstädter Grau-Burgunder trocken</u>	<b>5,50 €</b>

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



Zum Abschluss eines Tages

Asbach pur	2 cl	2,80 €
Asbach-Hütchen <sup>7, 3, 4</sup>	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 €



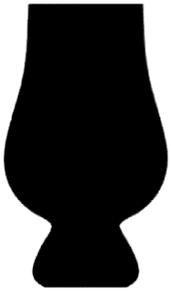
\*GUDE Nacht Haselnuss 29% 2 cl 3,80 €



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 von St. Kilians* *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