

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

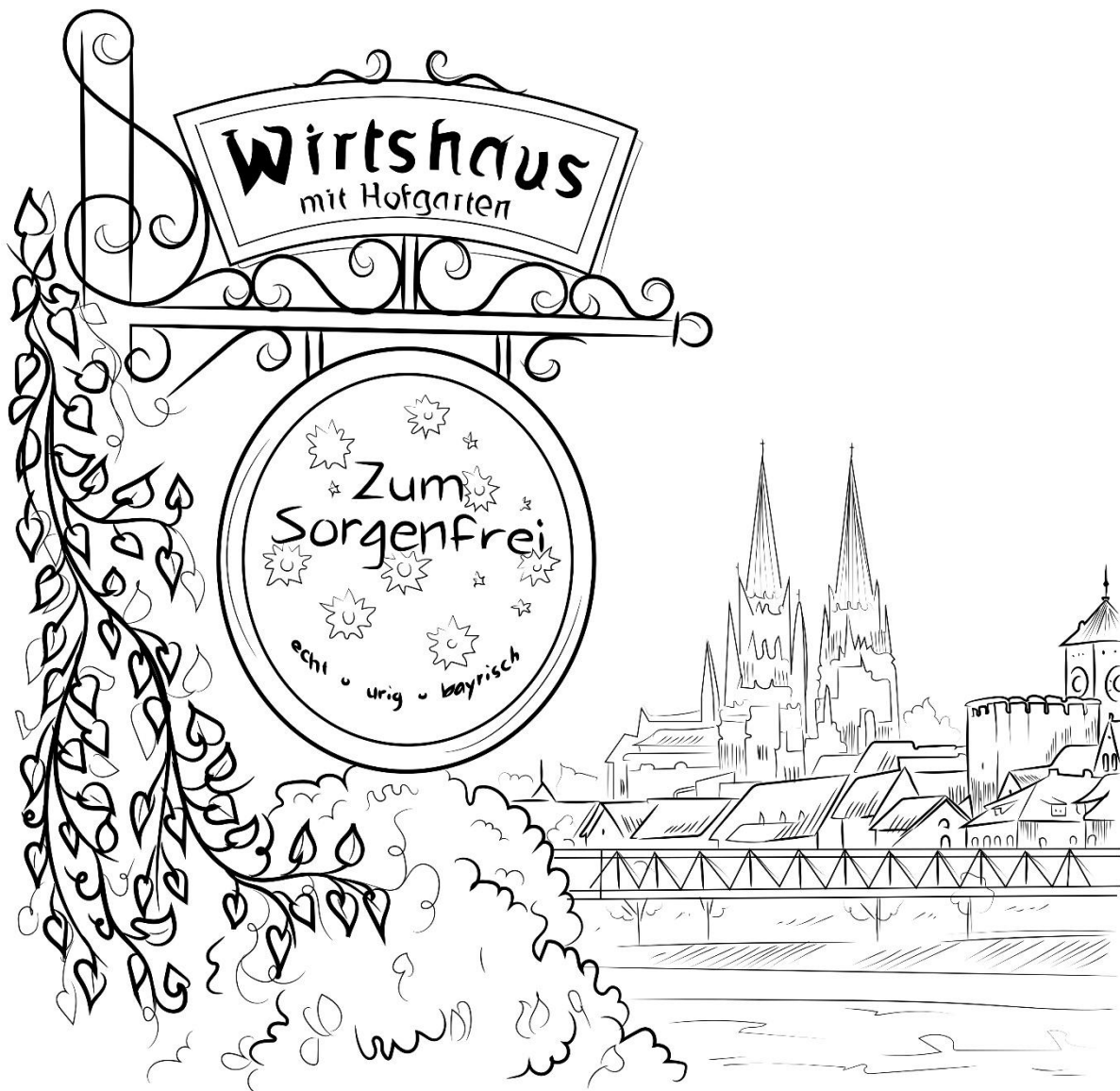
wir freuen uns Sie/Euch hier bei uns im Haus willkommen heißen zu dürfen und wünschen einen angenehmen „sorgenfreien“ Aufenthalt.

Unsere Speisen- und Getränkekarte bietet eine abgestimmte Auswahl an traditionellen Gerichten und Getränken samt innovativen Akzenten.

Für Feierlichkeiten stehen unsere Räumlichkeiten genauso zur Verfügung wie für eine spontane Einkehr. Genaue Informationen hierzu sind nachzulesen auf unserer Homepage (www.zum-sorgenfreide)

Es grüßen Sie / Euch:

Das Team Sorgenfrei mit Wirt Tobias Sorgenfrei



Speisen beim Sorgenfrei

Ein kleines Vorwort/Informationen:

Für sämtliche Lebensmittelunverträglichkeiten haben wir selbstverständlich eine Karte mit den deklarierten Allergenen vorbereitet, diese wird gerne auf Nachfrage gereicht. Ein individuelles Gespräch mit dem Service bringt oftmals mehr als gedruckte Zahlen und Buchstaben.

Änderungen der Beilagen sind mit 1,00 € Aufschlag möglich, Jede Umbestellung bedeutet einen Mehraufwand in der Küche und die Preise sind fair bis ins Detail kalkuliert.

Nach wie vor können fast alle Speisen TO-GO, bestellt werden, ob in eigens mitgebrachten Gefäßen oder in unseren kompostierbaren Mitnahmebehältern.

Bei einigen Hauptgerichten sind kleine Portionen abzüglich 1,50 € möglich.

Vorspeisen

Zweierlei Aufstrich (Käsebatzi und Griebenschmalz) mit Dinkel-Roggenbrot	6,90
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Salzkartoffeln / Salatgarnitur	10,90
Ofenkartoffeln (2 Stück) Sojajoghurt-Kräuterdip (vegan) o. Sauerrahmdip / Salatgarnitur	8,90
Salat Champignons Gebackene Champignonköpfe / Remouladensoße	9,90

Suppen

Kalte erfrischende Gemüsesuppe (Gazpacho) / Grissini	4,90
Blumenkohl-Kokossuppe mit Spinat / Brotwürfel (vegan)	4,90
Leberknödelsuppe (Rindssuppe) / Gemüsestreifen	4,90

GESCHENKIDEE!!!

Gutschein plus Flasche Hausschnaps „Der Sorgenfrei“
(0,5l - 15,00 / 1,00l - 25,00)
(Edle Spirituose aus Vogelbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren)

Vegetarisch / Vegan

Gemüsemaultaschen handgemacht (Kartoffelteig)	
Zwiebelsoße / Salatbouquet	12,90
Süßkartoffel-Quinoa-Pflanzerln (vegan)	
Sojajoghurt-Kräuterdip / Salatbouquet	11,90
Reiberdatschi (3 Stück) - süß oder pikant	
Sauerkraut o. Apfelmus	11,90
Käsespätzle cremig mit zweierlei Käse	
Röstzwiebeln / Salat	11,90
Spinat-Fetastrudel handgemacht	
Thymiansoße / Blattsalat	13,90

Fisch

Seehechtfilet gebraten	
Karotten-Kartoffelpüree / Lauchzwiebeln / Rotweibutter	19,90
Forelle Müllerin in Zitronenbutter gebraten	
Schnittlauchkartoffeln / Tomatenscheiben / Blattsalat	18,90

Für die lieben Kleinen (bis 12 Jahre)

	Kind / Erw.
Eierspätzle / Bratensoße	3,90 / 5,90
Pommes frites / Ketchup o. Mayo	3,90 / 5,90
Schnitzel „Wiener Art“ / Pommes o. Kartoffelsalat	7,90 / ----
Hähnchenschnitzel / Pommes o. Kartoffelsalat	8,90 / ----

Wirtshausklassiker - traditionell und auch mal anders

Bei uns ist bei den Hauptgängen Salat oder Gemüsebeilage noch mit dabei

„Schnitzel Melanie“ - Spezialität des Hauses

warum Melanie? Benannt nach Melanie Obendorfer, Mama des Sternekochs Hubert Obendorfer vom Landhotel Birkenhof in Hofenstetten und eben Seniorchefin meines Ausbildungsbetriebs
gefüllt mit Meerrettich und Salami / Bratkartoffeln / Salat 16,90

Ofengulasch vom Rind in Weltenburger Dunkelbier geschmort

(viele Stunden sanft im Rohr gegart)

Eierspätzle hausgemacht / Salat 17,90

„Altwiener Zwiebelrostbraten“

(zwei plattierte Scheiben von der abgehangenen Rinderhüfte von der Pfarne geküsst)

Röstzwiebeln / Bratkartoffeln / Salat 22,90

Hähnchenbrust gebraten

Thymiansoße / Spinat-Fetastrudel handgemacht 16,90

Salat Hähnchenbruststreifen

Geröstete Kerne / Wurzelgemüse 13,90

Hähnchenbrust natur gebraten

Grillgemüse / Ofenkartoffel / Sauerrahmdip 15,90

Schnitzel „Altbayrisch“ (paniert mit süßem regionalem Senf und Meerrettich)

Kartoffelsalat oder Pommes frites / Salat 14,90

Schnitzel „Wiener Art“

Kartoffelsalat oder Pommes frites / Salat 14,90

Weitere Gerichte unter Brotzeiten / Snacks

Brotzeit / Snacks / kleinere Gerichte

(Sonn-/Feiertags aus platztechnischen Gründen in der Küche erst ab 14.30 Uhr)

„Sorgenfrei Käsebatzi“ (Käseaufstrich) das eigentliche Wort beginnt mit Ob..... Zwiebelringe / Salzstangerln / Brot	8,90
Griebenschmalz aus der Oberpfalz aufm Holzbrett angerichtet / Zwiebelringe / Brot	6,90
Zweierlei Aufstrich (Käsebatzi und Griebenschmalz) aufm Holzbrett angerichtet / Brot	7,90
Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger Zwiebel / Essiggurke / Brot	8,90
Schweizer Wurstsalat von der Regensburger Emmentaler Käse / Zwiebel / Essiggurke / Brot	9,90
Currywurst mit pikant-würziger Spezialsoße Pommes frites oder Bratkartoffeln	9,90
Fleischpflanzerln (2 Stück) Kartoffelsalat / Bratensoße / Gurkensalat	9,90
Bratensulz hausgemacht, fein gewürzt mit Brot	9,90
mit reschen Bratkartoffeln	10,90

Extra Scheibe Brot 1,00 / Extra Stück Butter 0,50

Süßigkeit hinterher / zwischendurch / gerne auch hauptsächlich

Apfelkücherln (3 Stück)

Vanilleeis / Schlagsahne 6,90

Weißes Schokoladenmousse, hausgemacht, im Glas serviert
mit eingelegten Himbeeren

5,90

Zweierlei Sorbets (Mango und Zitrone) / marinierte Waldbeeren (vegan) 6,90

Apfelstrudel (handgemacht) / Vanilleeis / Schlagsahne 7,90

Zitronensorbet o. Mangosorbet (1 Kugel) mit Secco aufgefüllt 5,40

Affogato al caffè

1 Kugel Vanilleeis mit einem doppelten Espresso 4,40

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Drei Kugeln Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagsahne 6,90

Vanilleeis mit Likörchen

Drei Kugeln Vanilleeis / Eierlikör / Schlagsahne 6,90

Unsere Eissorten:

Bourbon-Vanille, Schokolade, Zitrone, Mango, Pistazie je Kugel 1,50

GESCHENKIDEE!!!

Wertgutschein plus Flasche Hausschnaps „Der Sorgenfrei“
(0,5l - 15,00 / 1,00l - 25,00)

(Edle Spirituose aus Vogelbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren)