

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

mit unseren Köchen Jürgen und Joseph zog im April ein Hauch von „Orkan“ bei uns im Wirtshaus zum Sorgenfrei ein. Jürgen war Jahre lang der erste Mann am Herd im ehemaligen Restaurant „Orkan“ und hat den Wunsch geäußert die nächsten Jahre für Sie und Euch sein Können hier am anderen Donauufer unter Beweis zu stellen.

Wir freuen uns auf eine langjährige Zusammenarbeit.

Neben der feinen, traditionellen Wirtshausküche, finden nun auch mehr innovative Variationen Platz auf unserer Karte.

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

Es grüßen Sie / Euch:

Das Team Sorgenfrei mit Wirt Tobias Sorgenfrei



Speisen beim Sorgenfrei

Informationen zur Speisekarte

- Allergen-Karte auf Wunsch vorhanden
- Beilagenänderung / Umbestellung 1,00 € Aufschlag - Mehraufwand in der Küche
- Bei einigen Hauptgerichten sind kleine Portionen abzüglich 1,50 € möglich

Vorspeisen (teils auch als Hauptgang möglich)

Bohnenpflanzlerln - hausgemacht - vegan (zwei Stück)

Kürbis Chutney / Salat 9,90

Lasagne von Zucchini und Hokkaidokürbis (pikant - leicht scharf)

Salatgarnitur 9,90 / 14,90

Feigen - gratiniert mit Hirtenkäse (Kuhmilchkäse nach Feta Art)

Salzkaramell / Salatgarnitur / Baguette 8,90

Kartoffelgratin (hausgemacht)

auf Schwammerlragout / Salatgarnitur 9,90 / 14,90

Feldsalat / gebratene Egerlinge

Himbeervinaigrette / geröstete Brotwürfel 9,90 / 14,90

Zweierlei hausgemachte Serviettenknödel (Rote-Bete/Spinat)

auf Schwammerlragout / oder brauner Butter / Salat 9,90 / 14,90

Suppen

Kürbis-Kokoscremesuppe (vegan) / Kürbiskerne / Kernöl 5,90

mit geräucherter Entenbrust 6,90

Rote-Linsensuppe / orientalisch gewürzt / Gemüse (vegan) 5,90

Pfannkuchensuppe (Rindssuppe) / Gemüsestreifen 5,90

Vegetarisch / Vegan

Zweierlei hausgemachte Serviettenknödel (Rote-Bete/Spinat) auf Schwammerlragout oder brauner Butter / Salat	14,90
Lasagne von Zucchini und Hokkaidokürbis (pikant - leicht scharf) Salatgarnitur	14,90
Bohnenpflanzerln, hausgemacht aus viererlei Bohnen (4 Stück) vegan Tomatensugo / gebackene Kichererbsen und Kartoffeln	14,90
Kartoffelgratin (hausgemacht) auf Schwammerlragout / Salatgarnitur	14,90
Rahmwirsing (vegan) / Zucchiniplätzchen / Kartoffeln	14,90
Käsespätzle cremig mit zweierlei Käse Röstzwiebeln / Salat	13,90

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten Orangen-Fenchelgemüse / Kartoffelgratin	20,90
Karpfenfilet gebacken (Hofladen Seegerer Kumpfmühle bei Nabburg) Kartoffelsalat / Gurkensalat	20,90

Für die lieben Kleinen (bis 12 Jahre)

	Kind / Erw.
Eierspätzle / Bratensoße	4,90 / 6,90
Pommes frites / Ketchup o. Mayo	4,90 / 6,90
Schnitzel „Wiener Art“ / Pommes o. Kartoffelsalat	8,90 / ----
Hähnchenschnitzel / Pommes o. Kartoffelsalat	9,90 / ----

Hauptgerichte - traditionell und innovativ

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

Beuscherl vom Schwein (Lunge und Herz) / fein gewürzt Brezen-Serviettenknödel / Salat	13,90
Hähnchenbrust gefüllt mit Hirtenkäse und Salbei (Involtini) Rahmwirsing / Fingernudeln (handgemacht)	18,90
Schnitzel „Jäger-Art“ vom Schweinerücken Schwammerlsoße / Eierspätzle hausgemacht / Gurkensalat	16,90
„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
Sauerbraten vom österreichischen Rind selbst eingelegt und geschmort (viele Stunden sanft im Rohr gegart) Eierspätzle hausgemacht / Blaukraut	18,90
Hirschgeschnetzeltes in kräftiger Soße Rahmwirsing / Fingernudeln handgemacht	18,90
„Altwiener Zwiebelrostbraten“ (zwei plattierte Scheiben von der abgehangenen Rinderhüfte von der Pfanne geküsst) Röstzwiebeln / Bratkartoffeln / Salat	24,90
Salatvariation / pikant gebratene Hähnchenbruststreifen Wurzelgemüwestreifen / geröstete Kerne / frische Früchte	14,90
Schnitzel „Wiener Art“ Kartoffelsalat oder Pommes frites / Gurkensalat	15,90

Brotzeit / Snacks / kleinere Gerichte

Griebenschmalz aus der Oberpfalz 6,90
aufm Holzbrett angerichtet / Zwiebelringe / Brot

„Geräuchertes“ (roh geräucherter Schinken dünn geschnitten) 10,90
aufm Holzbrett angerichtet / Meerrettich / Essiggurke / Brot

Kalter Braten (wenn vorhanden) 8,90
aufm Holzbrett angerichtet / Meerrettich / Essiggurke / Brot

Currywurst mit pikant-würziger Spezialsoße 10,90
Pommes frites oder Bratkartoffeln

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

GESCHENKIDEE!!!

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

(Edle Spirituose aus Vogelbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren)

Süßigkeit hinterher / zwischendurch / gerne auch hauptsächlich

Pfannkuchen gefüllt mit Vanillequark und Früchten	7,90
Fluffiger Bratapfelschmarrn / Mandeln / Rosinen Vanilleeis oder Apfelmus	7,90
Dunkles Schokoladenmousse im Glas serviert Zwetschgenkompott / Sahnehäubchen	5,90
Apfelkücherln (2 Stück) / Vanilleeis / Schlagsahne	6,90
Zitronensorbet und Mangosorbet / Zwetschgenkompott (vegan)	6,90
Affogato al caffè 1 Kugel Vanilleeis mit einem doppelten Espresso	4,90
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 2,20