

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

das Küchen- und Serviceteam vom Wirtshaus zum Sorgenfrei freut sich darauf, Ihnen hier einen sorgenfreien Aufenthalt zu schaffen mit viel Liebe zum Detail.

Neben der feinen, traditionellen Wirtshausküche, finden nun auch mehr innovative Variationen Platz auf unserer Karte. Ob fleischig, vegetarisch, vegan, jeder wird bei uns fündig. Bzgl. eventueller Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte direkt Ihre zuständige Servicekraft an.

Für Feierlichkeiten stehen unsere Räumlichkeiten genauso zur Verfügung wie für eine spontane Einkehr. Reservierungen, auch wenn diese kurzfristig getätigt werden, sind auf jeden Fall sinnvoll.

Weitere Infos finden Sie

- auf unserer Homepage (www.zum-sorgenfrei.de)
 - und auf den sozialen Medien
- (Insta, Facebook, Whats-App-Business – 0941-28009390)

Es grüßen Sie / Euch:

Das Team Sorgenfrei mit Wirt Tobias Sorgenfrei



Informationen zur Speisekarte

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

Vorspeisen (auch als Hauptgang möglich)

Erdäpfelpuffer (Reiberdatschi) Knoblauchöl / Salatgarnitur	2 Stück 4 Stück	7,90 13,90
Ofenkartoffel Kräuterquark / Salatgarnitur	2 Stück	1 Stück 13,90 7,90
Quiche (Gemüsekekuchen) hausgemacht Spinat / Hirtenkäse / Salatgarnitur	Vorspeise Hauptspeise	12,90 16,90
Matjesfilet „Hausfrauen-Art“ (Sauerrahm/Zwiebel/Äpfel) Salzkartoffeln / Salatgarnitur	Vorspeise Hauptspeise	12,90 16,90

Suppen

Rote Linsensuppe (vegan) – orientalisch pikant gewürzt Karotte und Lauch		6,90 mit Sellerie,
Rindssuppe (selbst angesetzt) Gemüwestreifen		Pfannkuchen- und 5,90

GESCHENKIDEE!!!

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

Vegetarisch / Vegan (Schau auch bei den Vorspeisen nach!)

Gebratene Auberginenröllchen gefüllt mit Hummus (vegan) Gemüsebulgur / Sauerrahmdip / Minzöl / Kartoffelstroh		17,90
Geschmorter Mangold mit Kirschtomaten (vegan) Belugalinsensalat / Kartoffeln / Kräuter dip / Tomatensugo		17,90
Käsespätzle cremig (vegetarisch) Röstzwiebeln	15,90	zweierlei Käse /

Fisch

Forelle „Müllerin Art“ mit Zitrone und Tomate
Schnittlauchkartoffeln / Blattsalat **22,90**

Matjesfilet „Hausfrauen-Art“ (Sauerrahm/Zwiebel/Äpfel) Vorspeise **12,90**
Salzkartoffeln / Salatgarnitur Hauptspeise **16,90**

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

Schnitzel „Toskana“ (paniert) vom Schwein / resche Bratkartoffeln
gefüllt mit Mozzarella, getrockneten Tomaten, Kapern, Basilikum **20,90**

Ofengulasch vom Rind in Weltenburger Dunkelbier geschmort (viele Stunden
sanft im Rohr gegart) Eierspätzle hausgemacht oder
Brezenserviettenknödel / Gemüse **20,90**

Hähnchengeschnetzeltes (fruchtig) in Mango-Curry-Kokossoße
Gemüse / Pennenudeln **19,90**

„Schnitzel Melanie“ vom Schwein – Spezialität des Hauses Warum
Melanie? Benannt nach Melanie Obendorfer, Mama des Sternekochs Hubert Obendorfer vom 5-Sterne-Hotel
Birkenhof in Hofenstetten / ursprünglicher Name „Schnitzel Hirschberg“ gefüllt mit Meerrettich und
Salami / resche Bratkartoffeln **18,90**

„Altwiener Zwiebelrostbraten“ (zwei
plattierte Scheiben von der abgehangenen Rinderhüfte von der Pfanne geküsst)
Röstzwiebeln / resche Bratkartoffeln oder Pommes **24,90**

Hähnchenbrust natur gebraten Grillgemüse /
Ofenkartoffel / Sauerrahmdip **19,90**

Schnitzel „Wiener Art“ vom SchweinerückenKartoffelsalat oder Pommes frites **16,90****Currywurst mit einzigartiger pikant-würziger Spezialsoße**frites oder Bratkartoffeln **13,90**

Pommes

Beilagensalat**4,90****Beilagensalat groß (Suppenteller)****7,90****Gemüse nach Tagesangebot****3,90****Süßigkeit** hinterher / zwischendurch / gerne auch hauptsächlich**Marillenknoedel gebröselte (2 Stück)****7,90**

Vanillesoße hausgemacht

Terrine „fruit & cream“ hausgemacht und vegan

Mango / Kiwi / Sahne (vegan) / Minze

7,90**Weißes Nougateis, hausgemacht**

top

7,90

frische Erdbeeren / Minze on

Affogato al caffè

einem doppelten Espresso

4,90

1 Kugel Vanilleeis mit

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

heiße Himbeeren / Schlagsahne

7,90

Drei Kugeln Vanilleeis /

Vanilleeis mit Likörchen

Eierlikör / Schlagsahne

7,90

Drei Kugeln Vanilleeis /

Unsere Eissorten:Bourbon-Vanille, Schokolade, Zitrone, Mango, Pistazie **je Kugel 2,20**

Brotzeit / Snacks / kleinere Gerichte

An Sonn- und Feiertagen sind Brotzeiten erst ab 14.30 Uhr bestellbar!

„Sorgenfrei Käsebatzi“ (Käseaufstrich) das eigentliche Wort beginnt mit Ob..... Zwiebelringe / Salzstangerln / Brot **10,90**

Griebenschmalz aus der Oberpfalz **8,90**
aufm Holzbrett angerichtet / Zwiebelringe / Brot

Dreierlei Aufstrich (Käsebatzi / Griebenschmalz / Kräuterquark)
aufm Holzbrett angerichtet / Brot (vegetarisch möglich mit Hummus statt Griebenschmalz) **9,90**

„Aafdrahda Radi“ (aufgedrehter Rettich) 🍌 gesalzen Schnittlauchbrot
zur Sättigung (vegan möglich) **9,90**

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger Zwiebel /
Essiggurke / Brot **11,90**

Schweizer Wurstsalat von der Regensburger **12,90**
Emmentaler Käse / Zwiebel / Essiggurke / Brot

Currywurst mit pikant-würziger Spezialsoße Pommes frites o.
Bratkartoffeln **13,90**

Bratensulz hausgemacht, fein gewürzt (nicht immer vorrätig)
mit Brot **12,90**
mit Bratkartoffeln **14,90**

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

Samstags gibt´s ab sofort wieder Weißwürste **1 Paar**
Weißer / süßer Senf / Brezenstangerl **dazu 0,5l Getränk (Bier**
oder alkoholfrei) **13,90**