

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.

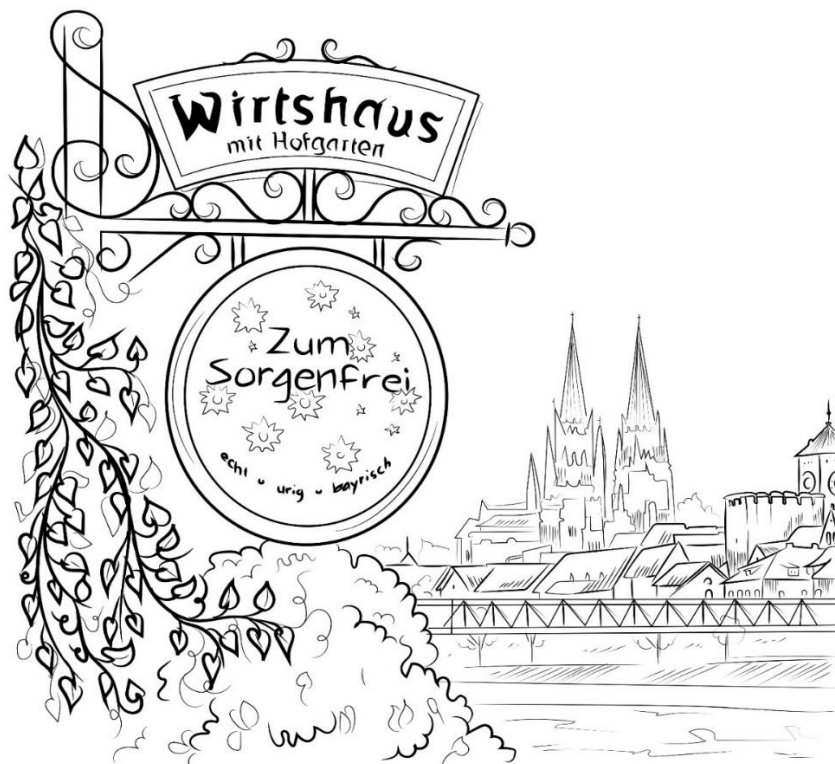
Für Feierlichkeiten stehen unsere Räumlichkeiten genauso zur Verfügung wie für eine spontane Einkehr. Reservierungen, auch wenn diese kurzfristig getätigt werden, sind auf jeden Fall sinnvoll.

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



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 / Snacks (auch als Hauptgang möglich)

Winterliche Salatvariation	9,90 / 15,90
geröstete Nüsse / geschmolzener Blauschimmelkäse / Baguette rustikal	
Gebackener Camembert (frisch paniert und frittiert)	1 Stück / 2 Stück
Salatbukett / Preiselbeeren / Baguette rustikal	9,90 / 15,90
„Mongdratzerln“ - Dreierlei Aufstriche	8,90
Griebenschmalz / Kräuterfrischkäse / Zwiebelmettwurst / Brot	

Suppen

Tagessuppe auf Gemüsebasis - steht an der Tafel oder weiß der Service 😊	6,90
Rindssuppe (selbst angesetzt)	
Fleischstrudel / Gemüsestreifen	6,90

Für die lieben Kleinen (bis 12 Jahre)

	Kind / Erw.
Nudeln (Bandnudeln) / Tomatensoße	5,90 / 7,90
Eierspätzle / Bratensoße	5,90 / 7,90
Pommes frites / Ketchup o. Mayo	5,90 / 7,90
Schnitzel „Wiener Art“ / Pommes	9,90 / ----
Hähnchenschnitzel / Pommes	10,90 / ----

Vegetarisch / Vegan

Gemüsestrudel handgemacht auf Blauschimmelkäserahmsauce / Salatgarnitur	17,90
Grünes Kokos-Curry (vegan) gebratener Gemüsereis / geröstete Nüsse / Salatgarnitur	17,90
Käsespätzle cremig und hausgemacht zweierlei Käse / Röstzwiebeln / Salatgarnitur	17,90

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten Zitronen-Dillsoße / buntes Gemüse / gedünsteter Reis	24,90
---	-------

Hauptgerichte - traditionell, winterlich und innovativ

Hirschkeule geschmort in Wacholdersauce Eierspätzle hausgemacht / Blaukraut	20,90
Cordon bleu vom Schwein klassisch gefüllt mit Schinken und Käse / Pommes frites	18,90
Grünes Curry von der Hähnchenbrust buntes Gemüse / Bandnudeln	18,90
„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“ mit Bratkartoffeln	18,90
„Zigeunerschnitzel“ vom Schweinerücken Paprikarahmsauce / Pommes frites oder Reis	17,90

Weitere Hauptgerichte

„Altwiener Zwiebelrostbraten“

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

Röstzwiebeln / Bratkartoffeln

25,90

Currywurst mit pikant-würziger Paprika-Curry-Spezialsoße

Pommes frites oder Bratkartoffeln

13,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein / Pommes frites

16,90

Süßigkeit hinterher / zwischendurch / gerne auch hauptsächlich

Crème brûlée - Gebrannte Vanillecreme hausgemacht

ingelegte Waldbeeren

6,90

Pflaumen-Quarkstrudel handgemacht

zerlassene Butter / Puderzucker

7,90

Kokoseis hausgemacht und vegan

ingelegte Waldbeeren

6,90

Affogato al caffè

1 Kugel Vanilleeis mit einem doppelten Espresso

4,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Drei Kugeln Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagsahne

7,90

Vanilleeis mit Likörchen

Drei Kugeln Vanilleeis / Eierlikör / Schlagsahne

7,90