

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.

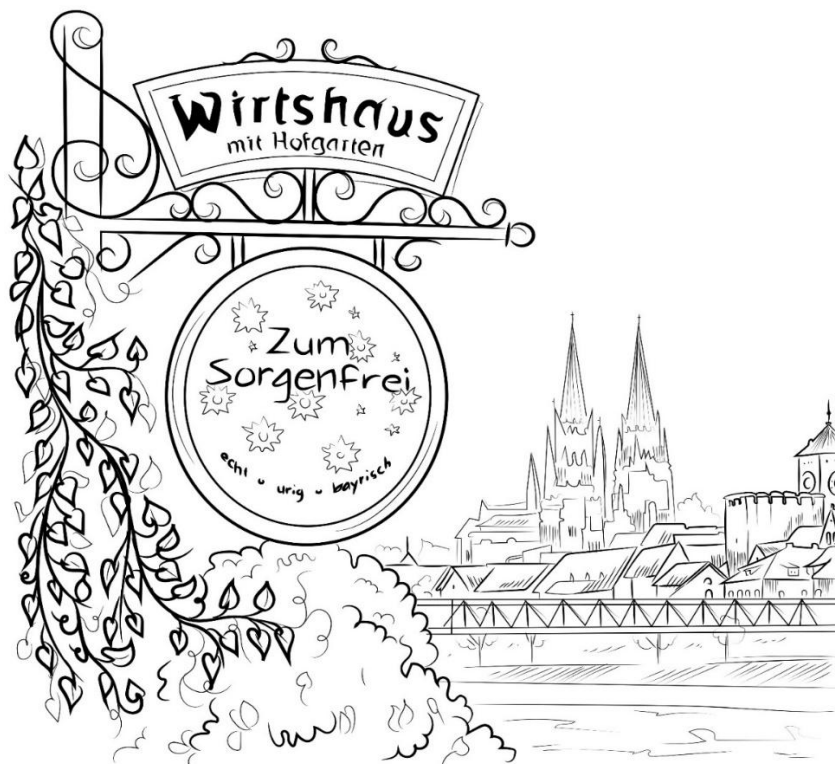
Für Feierlichkeiten stehen unsere Räumlichkeiten genauso zur Verfügung wie für eine spontane Einkehr. Reservierungen, auch wenn diese kurzfristig getätigt werden, sind auf jeden Fall sinnvoll.

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



„Guad essen beim Sorgenfrei“

Informationen zur Speisekarte

- Allergen-Karte auf Anfrage natürlich vorhanden, also an englisch menu
- Bei fast allen Hauptgerichten sind kleine Portionen abzüglich 1,50 € möglich

Vorspeisen / Snacks (auch als Hauptgang möglich)

Gebackener Camembert (frisch paniert und frittiert) 1 Stück / 2 Stück
Salatbukett / Preiselbeeren / Baguette rustikal 9,90 / 15,90

Matjesfilet nach „Hausfrauen-Art“ (Apfel-Zwiebel-Sauerrahmsöße)
Salatgarnitur / Salzkartoffeln 10,90 / 15,90

„Mongdratzerln“ - Dreierlei Aufstriche 8,90
Griebenschmalz / Kräuterfrischkäse / Zwiebelmettwurst / Brot

Erdäpfelpuffer (Kartoffelrösti) / Knoblauchöl / Salatgarnitur
2 Stück / 7,90
4 Stück / 12,90

Suppen

Tagessuppe auf Gemüsebasis - steht an der Tafel oder weiß der Service 😊
6,90

Rindssuppe (selbst angesetzt)
Kaaspressknödel / Gemüsestreifen 6,90

GESCHENKIDEE!!!

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

Hauptgerichte - traditionell und innovativ

Fleisch, Fisch, vegetarisch, vegan, für jeden etwas dabei

- Forelle „Müllerin Art“ (praktisch grätenfrei) 19,90
Petersilie / Tomate / Zitrone / Salzkartoffeln
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90
- Matjesfilet nach „Hausfrauen-Art“ (Apfel-Zwiebel-Sauerrahmsoße)
Salatgarnitur / Salzkartoffeln 15,90
- „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 Salami und Meerrettich / dazu Bratkartoffeln 18,90
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salat 4,90
- „Altwiener Zwiebelrostbraten“
(zwei plattierte Scheiben von der abgehangenen Rinderhüfte von der Pfanne geküsst)
Röstzwiebeln / Bratkartoffeln oder Bärlauchspätzle 25,90
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salat 4,90
- Kaaspressknödel angebräunt (vegetarisch)
mit Kräuterdip / Salat 16,90
- Erdäpfelpuffer / Kartoffelrösti geschichtet (vegan)
Humus / Blattspinat / Tomatensugo / Salat 16,90
- Bärlauchkäsespätzle cremig und hausgemacht (vegetarisch)
zweierlei Käse / Röstzwiebeln 13,90
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90
- Bunte Salatvariation / panierte und gebackene Schinken-Käseröllchen
Preiselbeerdip / Kernöldressing / Baguette rustico 15,90
- Bunte Salatvariation / Kernöldressing
Backhendelteile (Brust & Keule) / Baguette rustico 19,90
- Ofengulasch vom österreichischen Rind (viele Stunden sanft im Rohr gegart)
Serviettenknödel hausgemacht 20,90
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salat 4,90

Weitere Schmankerln 😊

Fleischpflanzerln hausgemacht (3 Stück) Bratensoße / Kartoffelsalat	13,90
Currywurst mit pikant-würziger Paprika-Curry-Spezialsoße Pommes frites oder Bratkartoffeln	13,90
Schweinemedallions gebraten auf Bandnudeln in Madeira-Salbei-Rahmsoße und buntem Gemüse dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salat 4,90	19,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein / Pommes frites dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salat 4,90	16,90

Süßigkeit hinterher / zwischendurch / gerne auch hauptsächlich

Eine Kugel Eis zur kleinen Erfrischung hinterher: Vanille, Schoko, Pistazie, Kaffeeis, Himbeer-Quarkeis	je Kugel 2,20
Bayrisch Creme hausgemacht eingelegte Himbeeren	6,90
Marilleneisknödel auf Fruchtsoßenspiegel garniert mit frischen Früchten	6,90
Heidelbeer-Quarkstrudel handgemacht zerlassene Butter / Puderzucker	7,90
Pfirsicheis hausgemacht und vegan eingelegte Himbeeren	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