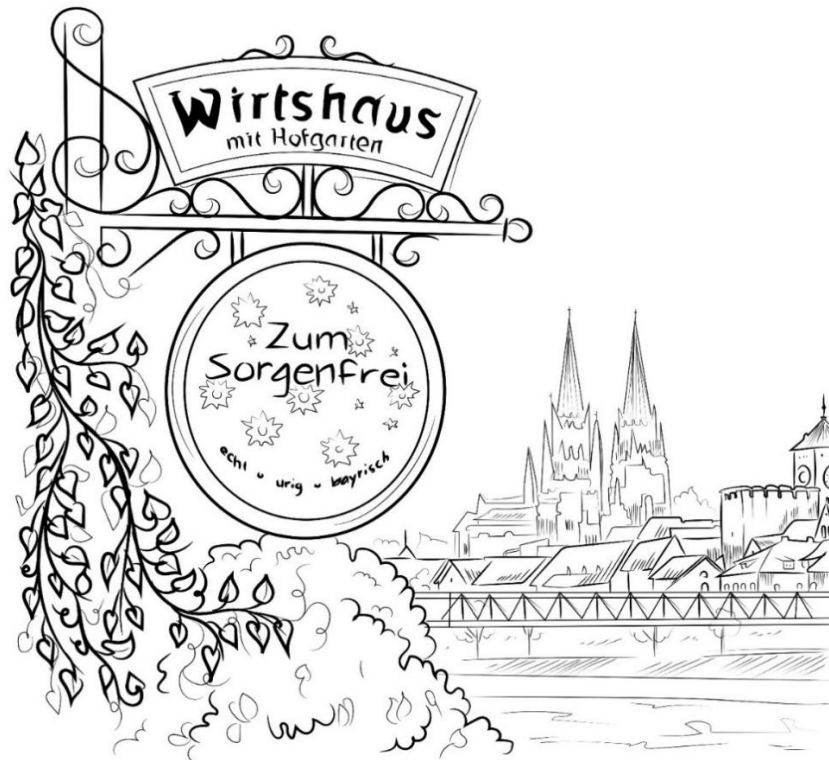


*Herzlich Willkommen
im Wirtshaus zum Sorgenfrei*

*Seit 2015 für Sie / Euch
hier am Oberen Wöhrd in Regensburg*

*Wir freuen uns über Ihren / Euren Besuch
und sagen „Zum Wohl“ - „Guten Appetit“
und wünschen einen angenehmen Aufenthalt*



„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 (1 Stück / 2 Stück) - frisch paniert und frittiert
Salatbukett / Preiselbeeren / Steinofenbaguette 9,90 / 15,90

Feldsalat / Cranberryvinaigrette
geröstete Walnusskerne / Steinofenbaguette 9,90

Suppen in der Suppentasse serviert

Karottencremesuppe mit Ingwer (vegan)
geröstete Brotwürfel / Kräuteröl 6,90

Rindssuppe (selbst angesetzt)
Leberknödel hausgemacht / Gemüsestreifen 6,90

Eintopf zur kalten Jahreszeit

Jägereintopf (ein besonderes Schmankerl) / Steinofenbaguette
Karotte / Lauch / Sellerie / Kürbis / Kartoffeln
Wildfleisch aus heimischer Jagd 8,90 / 13,90

Für die lieben Kleinen (bis 12 Jahre) Kind / Erw.

Eierspätzle hausgemacht / Bratenspätzle 5,90 / 7,90

Pommes frites / Ketchup o. Mayo 5,90 / 7,90

Schnitzel „Wiener Art“ / Pommes 9,90 / 16,40

Hähnchenschnitzel paniert / Pommes 10,90 / 17,40

Hauptgerichte - traditionell und innovativ

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

Rahmbraten vom niederbayrischen Rind (viele Stunden sanft im Rohr gegart) 22,90
in Wurzelgemüse und Rotwein geschmort / Eierspätzle oder Serviettenknödel
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

Zigeunerschnitzel vom Schweinerücken 17,90
pikante Paprikasoße / mit gedünstetem Reis
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

Fischpflanzerln hausgemacht (fluffig) 16,90
Dillrahmsoße / Kartoffelsalat hausgemacht
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

Kichererbsen - Gemüsecurry (vegan) 16,90
mit gedünstetem Reis dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

Pfannkuchen pikant gefüllt und hausgemacht - vegetarisch
Rahmschwammerln / Salatgarnitur 16,90

„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 19,90
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

„Szegediner Gulasch“ vom Schwein
Paprikastreifen / Sauerkraut / Sauerrahm / Serviettenknödel 19,90
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

„Altwiener Zwiebelrostbraten“ vom niederbayrischen Rind
(zwei plattierte Scheiben von der abgehangenen Rinderhülfe von der Pfanne geküsst)
Röstzwiebeln / Bratkartoffeln oder Eierspätzle 26,90
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

Welsfilet gebraten / Dillrahmsoße 22,90
gedünsteter Reis / buntes Gemüse

Hähnchenbrustschnitzel in der Kürbiskernpanade 19,90
Kartoffelsalat hausgemacht dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

Weitere Spezialitäten

„Bolognese Hubertus“ 16,90

Bandnudeln / Wildhackfleischsoße (heimische Jagd) / Gran Padano (ital. Hartkäse)

dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

Käse-Eierspätzle cremig mit zweierlei Käse (Gouda und Bergkäse) - vegetarisch

Röstzwiebeln hausgemacht 15,90

dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

Fleischpflanzerl hausgemacht (3 Stück) 14,90

Bratensoße / Kartoffelsalat dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

Currywurst mit pikant-würziger Paprika-Curry-Spezialsoße

Pommes frites oder Bratkartoffeln 14,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein / Pommes frites oder Kartoffelsalat 17,90

dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

Brotzeit

„Kneipen-Brotzeit“ 6,90

Ein lauwarmes Fleischpflanzerl / Senf / Essiggurke / Scheibe Brot

Aufstriche mit Steinofenbaguette serviert: einzeln 5,90

- Griebenschmalz aus der Oberpfalz dreierlei 9,90
- Hummus (vegan) - hausgemacht
- Mediterraner pikanter Frischkäse-Paprikaaufstrich - hausgemacht

Samstags gibt's ab sofort wieder Weißwürste

1 Paar Weiße / süßer Senf / Brezenstangerl 9,90

Süßigkeit hinterher / zwischendurch / gerne auch hauptsächlich

Eine Kugel Eis zur kleinen Erfrischung hinterher:

Vanille, Schoko, Pistazie, Walnusseis je Kugel 2,20

Kaiserschmarrn nach Art des Hauses

Mandeln / Rosinen / Puderzucker / Apfelmus 9,90 / 13,90

Crème brûlée / gebrannte Vanillecrème

marinierte Himbeeren 6,90

Pfannkuchen gefüllt mit Walnusseis

Puderzucker / Fruchtgarnitur 7,90

Vanilleeis mit Likörchen

Drei Kugeln Vanilleeis / Erdbeerlimes oder Eierlikör / Schlagsahne 7,90

Eisknödel „Schwarzwälder Kirsch“ auf Fruchtsoßenspiegel

Eisknödel = kalt serviert 😊

garniert mit frischen Früchten 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

Flüssige Desserts findet Ihr / finden Sie auf der Schnapserkarte oder bei den Heiß-/Warmgetränken 😊

GESCHENKIDEE!!!

Ein Wert-Gutschein in gewünschter Höhe
plus Flasche Hausschnaps „Der Sorgenfrei“

(0,5l - 15,00 / 1,00l - 25,00)

(Edle Spirituose aus Vogelbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren)