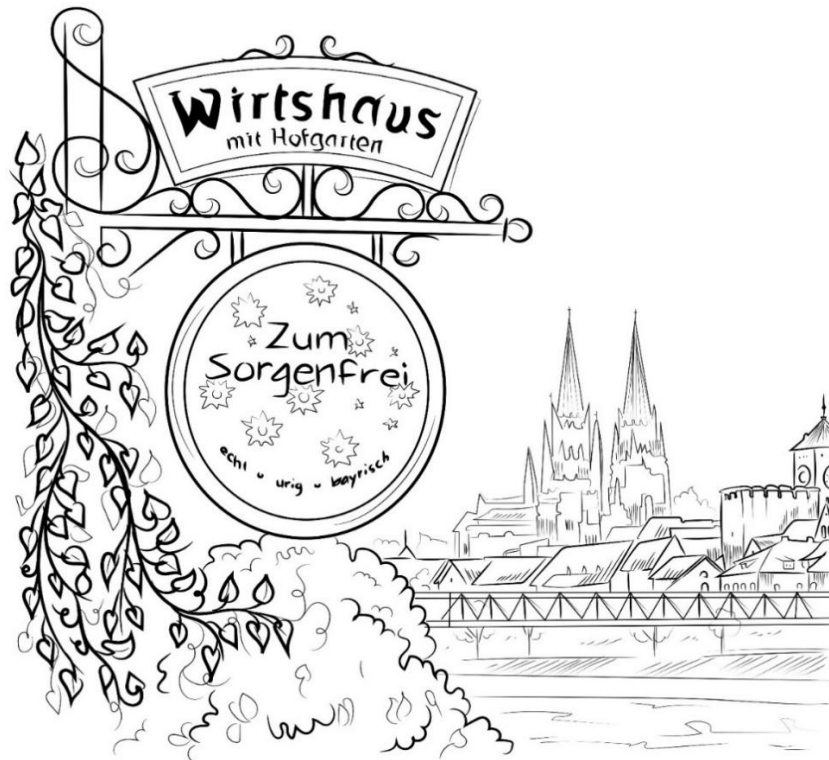


*Herzlich Willkommen
im Wirtshaus zum Sorgenfrei*

*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	10,90 / 16,90
Kartoffel-Kürbisgratin hausgemacht (vegetarisch)	
Orangen-Buttersoße / Salatgarnitur	10,90 / 16,90
Hirse-Gemüsepflanzerln (1 Stück / 3 Stück)	10,90 / 16,90
(vegan und handgemacht)	
Salatbukett / Sour cream Dip	

Suppen

Kürbiscremesuppe (vegan)	
geröstete Kürbiskerne / Kernöl	6,90
Rindssuppe (selbst angesetzt)	
Leberknödel hausgemacht / Gemüsestreifen	6,90

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 / ----
Hähnchenschnitzel / Pommes	10,90 / ----

Hauptgerichte - traditionell und innovativ

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

Böflamott vom niederbayrischen Rind (viele Stunden sanft im Rohr gegart) 23,90
in Wurzelgemüse und Rotwein geschmort / Eierspätzle oder Serviettenknödel
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salat 4,90

„Cordon bleu Sorgenfrei“ vom Schwein 20,90
paniert und gefüllt mit Schwammerln-Zwiebeln-Speck-Käse
Pommes frites oder Kartoffelsalat hausgemacht
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salat 4,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten 24,90
Orangen-Buttersoße / Kartoffelkürbisgratin hausgemacht
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

Jägerschnitzel vom Schweinerücken
Schwammerlsoße / Eierspätzle hausgemacht 20,90
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salat 4,90

Kartoffel-Kürisgratin hausgemacht - vegetarisch
Orangen-Buttersoße / Salatgarnitur 16,90

„Schnitzel Melanie“ vom Schwein - Spezialität des Hauses
Warum Melanie? Benannt nach Melanie Obendorfer, Mama des Sternkochs Hubert Obendorfer
vom 5-Sterne-Hotel Birkenhof in Hofenstetten / ursprünglicher Name „Schnitzel Hirschberg“
gefüllt mit Salami und Meerrettich / dazu Bratkartoffeln 20,90
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salat 4,90

Hähnchenbrust paniert im Kürbiskernmantel
dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat hausgemacht 21,90
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salat 4,90

„Altwiener Zwiebelrostbraten“
(zwei plattierte Scheiben von der abgehangenen Rinderhüfte von der Pfarne geküsst)
Röstzwiebeln / Bratkartoffeln oder Eierspätzle hausgemacht 26,90
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salat 4,90

„Bolognese Hubertus“ 16,90
Bandnudeln / Wildhackfleischsoße (heimische Jagd) / Gran Padano (ital. Hartkäse)
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salat 4,90

Weitere Spezialitäten

Hirse-Gemüsepfanzerln (3 Stück) - (vegan und handgemacht) 16,90
Salatbukett / Sour cream Dip

Käse-Eierspätzle cremig mit zweierlei Käse (Gouda und Bergkäse) - vegetarisch 15,90
Röstzwiebeln hausgemacht
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

„Rahmschwammerln“ - Mischpilze in Rahm mit Kräutern 14,90
Serviettenknödel hausgemacht dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

Gebackener Camembert (2 Stück) - frisch paniert und frittiert
Salatbukett / Preiselbeeren / Steinofenbaguette 16,90

Fleischpfanzerln hausgemacht (3 Stück)
Bratensoße / Kartoffelsalat 13,90

Currywurst mit pikant-würziger Paprika-Curry-Spezialsoße
Pommes frites oder Bratkartoffeln 13,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein / Pommes frites oder Kartoffelsalat 18,90
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salat 4,90

Brotzeit

„Wildbratwürste“ (4 Stück) hausgemacht (von Andi erlegt und produziert) 13,90
Sauerkraut, Brot und Senf / oder / Kartoffelsalat hausgemacht und Senf

Hausmacher-Presssack weiß mit Musik (sauer mariniert) 10,90
Zwiebelringe / Brot

„Kneipen-Brotzeit“ 6,90
Ein lauwarmes Fleischpfanzerl / Senf / Essiggurke / Scheibe Brot

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

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 2,50

Apfelmüchert (2 Stück) in Zimtzucker

eine Kugel cremiges Vanilleeis / Sahnehäubchen

7,90

Eisknödel „Schwarzwälder Kirsch“ auf Fruchtsoßenspiegel

Eisknödel = kalt serviert 😊

garniert mit frischen Früchten

6,90

Pfannkuchen gefüllt mit Walnusseis

Puderzucker / Fruchtgarnitur

7,90

„Coup Sorgenfrei“

8,90

Drei Kugeln Walnusseis / eingelegte Rumbeeren / Sahne

Vanilleeis mit Likörchen

Drei Kugeln Vanilleeis / Erdbeerlimes oder Eierlikör / Schlagsahne

8,90

Affogato al caffè

1 Kugel Vanilleeis mit einem doppelten Espresso

4,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Drei Kugeln Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagsahne

8,90

Flüssige Desserts findet Ihr / finden Sie auf der Schnapsertkarte 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)