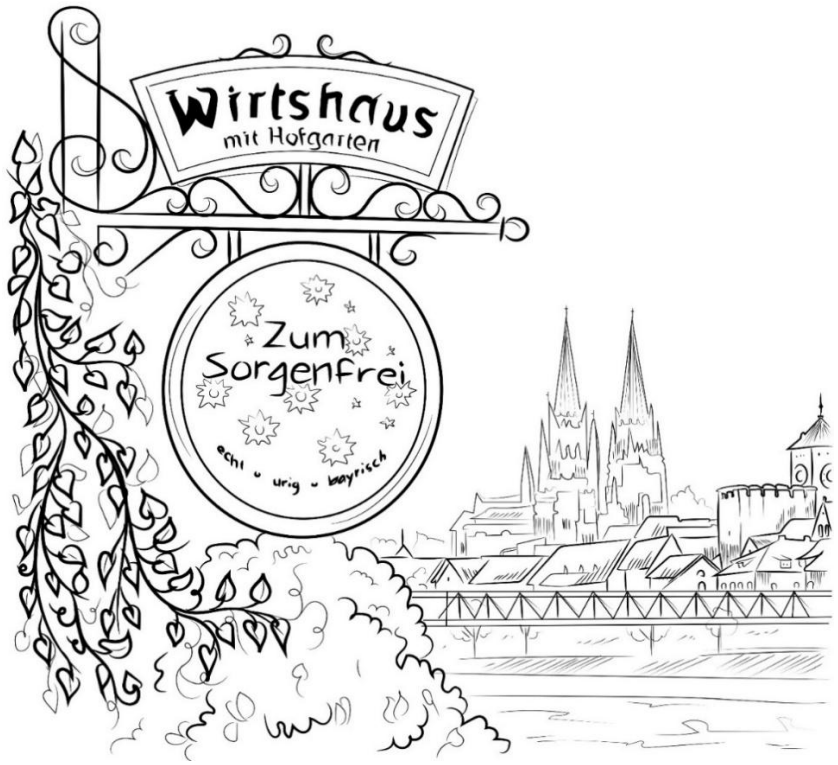
Herzlich Willkommen
im Wirtshaus zum Sorgenfrei

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 essn beim Sorgenfrei"



Advent / Weihnachten / Winter

Informationen zur Speisekarte

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

Vorspeisen - eine Kleinigkeit vorweg oder zwischendurch

Winterliche Salatvariation
gebratene Egerlinge / geröstete Kerne und Brotwürfel (vegan) 10,90

Feldsalat / Honig-Senfvinaigrette
Walnuss- und Granatapfelkerne / Camembertstücke / Orange 12,90

Bayrisches wildes „Vitello tonnato" (Hirschrücken in Räucherforellensoße)
Salatgarnitur / Kapern / Steinofenbaguette 14,90

Suppen in der Suppentasse serviert

Schwammerlcremesüppchen
geröstete Brotwürfel 6,90

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido
Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne 6,90

Wildkraftbrühe (selbst angesetzt)
Leber- und Grießnockerl 6,90

Für die lieben Kleinen (bis 12 Jahre)	Kind / Erw.
Eierspätzle / Bratensoße	5,90 / 7,90
Pommes frites / Ketchup o. Mayo	5,90 / 7,90
Schnitzel „Wiener Art" / Pommes o. Kartoffelsalat	9,90 / -----

Hauptgerichte - traditionell und innovativ

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

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

Hirse-Gemüsepflanzerln handgemacht - vegan 16,90
Rahmschwammerln / winterliche Salatgarnitur

Rinderschulter weihnachtlich - in Glühwein geschmort 23,90
Serviettenknödel oder Eierspätzle hausgemacht / Blaukraut

Bandnudeln mit Wurzelgemüsestreifen in Orangen-Buttersoße 25,90
gebratene Riesengarnelen (ohne Kopf und Schale)

Jägerschnitzel von der Hähnchenbrust 21,90
Schwammerlsoße / Eierspätzle hausgemacht

Wirsingrahmstrudel (handgemacht) - vegetarisch 16,90
geschmolzene Zwiebeln / winterliche Salatgarnitur

Sauerbraten vom Hirschkalb in kräftiger Soße 23,90
Eierspätzle oder Serviettenknödel hausgemacht / Blaukraut

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

Schweinemedaillons in Whiskey-Pfefferrahmsoße
feine Prinzessbohnen / Fingernudeln handgemacht 22,90
auch mit Hähnchenbrust möglich 22,90

Fingernudeln handgemacht - vegetarisch 15,90
Blaukraut / karamellisierte Äpfel / glasierte Zwiebeln
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

Weitere Schmankerln zum Hauptgang

„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 / Bratkartoffeln 20,90
dazu empfehlen wir einen kleinen bunten Salatteller 4,90

Cordon bleu „Dänisch" vom Schwein, gefüllt mit Camembert und Preiselbeeren
Pommes frites oder Fingernudeln handgemacht 20,90

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

Süßigkeit hinterher / zwischendurch / gerne auch hauptsächlich

Aufgrund der geringen Nachfrage gibt es vegane Desserts nur auf Anfrage

Eine Kugel Eis zur kleinen Erfrischung hinterher:
Vanille, Schoko, Pistazie, Walnuss je Kugel 2,20

Kaiserschmarrn nach Art des Hauses
Rumrosinen / Mandeln / Apfelmus 9,90 / 14,90

Lebkuchenmousse von weißer Schokolade
weihnachtlich eingelegte Zwetschgen 6,90

„Der Klassiker" - Apfelkücherln (2 Stück)
eine Kugel Vanilleeis / Schlagsahne 7,90

Affogato al caffé
1 Kugel Vanilleeis mit einem doppelten Espresso 4,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Drei Kugeln Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagsahne 8,90

Vanilleeis mit Likörchen
Drei Kugeln Vanilleeis / Eierlikör / Schlagsahne 8,90

Flüssige Desserts findet Ihr / finden Sie auf der Schnapserlkarte 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)

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 Fleischpflanzerl / 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

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)