

# Speisen beim Sorgenfrei

Ein kleines Vorwort/Informationen:

Für sämtliche Lebensmittelunverträglichkeiten haben wir selbstverständlich eine Karte mit den deklarierten Allergenen vorbereitet; einfach beim Service oder beim Chef das Thema ansprechen. Ein individuelles Gespräch bringt oftmals mehr als gedruckte Zahlen und Buchstaben.

Änderungen der Beilagen sind mit 1,00 € Aufschlag möglich. Jede Umbestellung bedeutet nämlich einen Mehraufwand in der Küche und die Preise sind bis ins Detail kalkuliert.

Nach wie vor können alle Speisen TO-GO, mitgenommen werden, ob in eigens mitgebrachten Gefäßen oder in unseren kompostierbaren Mitnahmebehältern.

Bei den meisten Hauptgerichten sind kleine Portionen abzüglich 1,50 € möglich.

## Vorspeisen / Salate

Zweierlei Aufstrich (Käsebatzi und Griebenschmalz)

mit Dinkel-Roggenbrot

6,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Salzkartoffeln / Salatgarnitur

10,90

Ofenkartoffeln (2 Stück)

Sauerrahmdip / Salatgarnitur

8,90

Salat Champignons

Gebackene Champignonköpfe / Remouladensoße

10,90

Salat Hähnchenbruststreifen

Geröstete Kerne / Wurzelgemüse

12,90

## Suppen

Kohlrabicremesuppe / Brotwürfel (vegan)

4,90

Leberspätzlesuppe (Rindssuppe) / Gemüsestreifen

4,90

Rindssuppe / Brätstrudel / Gemüsestreifen

4,90

## Vegetarisch / Vegan

Kohlrabischnitzel (vegan)

Kartoffelsalat o. Pommes / Salatbouquet **11,90**

Bunte Gemüseplanzerln

Rosmarinkartoffeln / Kräuterdip **11,90**

Käsespätzle cremig mit zweierlei Käse

Röstzwiebeln / Salat **11,90**

## Fisch

Zanderfilet gebraten

Karotten-Kartoffelpüree / Frühlingslauch **17,90**

Seelachsfilet frisch paniert und knusprig gebacken

Kartoffelsalat / Gurkensalat / Remouladensoße **15,90**

Forelle Müllerin in Zitronenbutter gebraten

Schnittlauchkartoffeln / Tomatenscheiben / Blattsalat **16,90**

## Für die lieben Kleinen bis 12 Jahre

Eierspätzle / Bratensoße **3,90**

Pommes frites / Ketchup o. Mayo **3,90**

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein **7,90**

von der Hähnchenbrust **8,90**

mit Pommes frites oder Kartoffelsalat

## Wirtshausklassiker - traditionell und auch mal anders

### „Schnitzel Melanie“ - Spezialität des Hauses

warum Melanie? Benannt nach Melanie Obendorfer, Mama des Sternekochs Hubert Obendorfer vom Landhotel Birkenhof in Hofenstetten und eben Seniorchefin meines Ausbildungsbetriebs  
gefüllt mit Meerrettich und Salami / Bratkartoffeln / Salat 15,90

### Ofengulasch vom Rind in Weltenburger Dunkelbier geschmort

(viele Stunden sanft im Rohr gegart)

Eierspätzle hausgemacht / Salat 15,90

### „Altwiener Zwiebelrostbraten“

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

Röstzwiebeln / Bratkartoffeln / Salat 21,90

Schweinerückensteak herzhaft gratiniert 15,90

Meerrettich / Camembert / Bratkartoffeln / Preiselbeeren / Salat

### Hähnchenbrust natur gebraten

Grillgemüse / Ofenkartoffel / Sauerrahmdip 13,90

### Schnitzel „Altbayrisch“ (paniert mit süßem regionalem Senf und Meerrettich)

Kartoffelsalat oder Pommes frites / Salat 13,90

### Jägerschnitzel vom Schweinerücken

Waldschwammerlsoße / Eierspätzle hausgemacht / Salat 14,90

### Schnitzel „Wiener Art“

Kartoffelsalat oder Pommes frites / Salat 13,90

### Cordon bleu vom Schwein

Kartoffelsalat oder Pommes frites / Salat 15,90

# Brotzeit ist die schönste Zeit

(Sonn-/Feiertags erst ab 14.30 Uhr)

„Sorgenfrei Käsebatzi“ (Käseaufstrich) das eigentliche Wort beginnt mit Ob.....

Zwiebelringe / Salzstangerln / Roggen-Dinkelbrot 8,90

Griebenschmalz aus der Oberpfalz 6,90

aufm Holzbrett angerichtet / Zwiebelringe / Roggen-Dinkelbrot

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger

Zwiebel / Essiggurke / Roggen-Dinkelbrot 7,90

Schweizer Wurstsalat von der Regensburger 8,90

Emmentaler Käse / Zwiebel / Essiggurke / Roggen-Dinkelbrot

Currywurst mit pikant-würziger Spezialsoße

Pommes frites oder Bratkartoffeln 8,90

Bratensulz hausgemacht, fein gewürzt

mit Roggen-Dinkelbrot 9,90

mit reschen Bratkartoffeln 10,90

Extra Scheibe Roggen-Dinkelbrot 1,00 / Extra Stück Butter 0,50

**Süßigkeit** hinterher / zwischendurch / gerne auch hauptsächlich  
Bis auf das Eis ist alles hausgemacht

Crème brûlée (gebrannte Vanillecreme)  
mit marinierte Waldbeeren 5,90

Dunkles Schokoladenmousse im Glas serviert  
mit Marillenkompott 5,90

Zitronensorbet (1 Kugel) mit Secco weiß aufgefüllt 5,20

Affogato al caffè  
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso 3,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
Drei Kugeln Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagsahne 6,90

Vanilleeis mit Likörchen  
Drei Kugeln Vanilleeis / Eierlikör / Schlagsahne 6,90

Unsere Eissorten:

Bourbon-Vanille, Schokolade, Zitrone je Kugel 1,50

## GESCHENKIDEE!!!

Wertgutschein plus Flasche Hausschnaps „Der Sorgenfrei“

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

(Edle Spirituose aus Vogelbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren)