

Speisekarte Lieferservice „Dicke Sophie“

Wirtshaussuppe – Tafelspitzbouillon mit Leberknödel, Grießnockerl und Maultaschen	7,50 €
Gulaschsuppe mit Kartoffeln und frischer Paprika	8,30 €
Lauwarmer Kartoffel-Endiviensalat mit Remouladensoße und Kürbiskernöl, dazu gebackene Hähnchenbrustfilets in der Kürbiskernkruste	13,80 €
Münchner Cordon Bleu gefüllt mit Schinken & Emmentaler in der Senf- Meerrettichpanade goldbraun gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat	11,50 €
Sophies Wurstsalat von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl & Käse- streifen, dazu ein Brotkorb	8,90 €
„Sophies Burger“ – 180 gr. Rinderhacksteak, mit gebratenem Speck, Cheddar Käse, Gurke, Tomate, Salatstreifen, Zwiebeln und Pommes Frites	9,20 €
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und scharfem Senf	9,50 €
Zwei Stück kälberne Fleischpflanzerl mit Dunkelbiersenf, Bratensoß, Kartoffelsalat	12,50 €
Deftiger Linseneintopf mit Bauchspeck, Bauernwurst, Kartoffeln und Wurzelgemüse	9,60 €
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersoße, und zweierlei Knödel dazu ein hausgemachter Speckkrautsalat	11,50 € 2,70 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln (mit Speck), Preiselbeeren, Sahnemeerrettich und Zitronenspalte	17,50 €
Putenschnitzel in der Pfanne rösch ausgebacken mit Pommes Frites und Zitronenspalte	12,80 €
Rindsgulasch in Dunkelbier geschmort dazu ein hausgemachter Semmelknödel	12,80 €
Schwabenpfänderl Schweinefilet mit Waldpilzsoße, gebratenem Speck, dazu Käsespätzle mit Röstzwiebeln	19,50 €
Kasspatzen mit zweierlei Käse überbacken und Röstzwiebeln	10,50 €
Rahmschwammerl mit feinem Kräuterrahm und hausgemachtem Semmelknödel	11,50 €
Rinderroulade mit Blaukraut und Kartoffelpüree	16,80 €
<u>Kindergerichte:</u>	
Kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel	8,50 €
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat	8,50 €
Spätzle mit Sauce	4,80 €
<u>Dessert:</u>	
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandellikör glaciert, dazu Zwetschgenröster	9,50 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße	5,80 €

Mindestbestellwert 15,-€

Getränkekarte Lieferservice „Dicke Sophie“

Bier

Jahrhundertbier vollmundig, würzig, leichte Hopfenbittere	0,50l	3,00€
Kellerbier Naturtrüb – direkt aus dem Lagerkeller der Brauerei, naturtrüb und unfiltriert	0,50l	3,00€
Pils – elegant, schlank, spritzig, feines Hopfenaroma und edle Hopfenbittere	0,33l	3,00€
Ur-Weisse – stark bernsteinfarbiges, hefetrübes Weizenbier, kräftig, malzaromatisch mit obergärigem Geschmack	0,50l	3,00€
Leichte Bräu-Weisse kräftige Farbe, aromatisches, hefetrübes Weizenbier	0,50l	3,00€
Hopfenthaler alkoholfrei	0,50l	3,00€
Schneider Weißbier alkoholfrei	0,50l	3,00€

alkoholfrei

San Pellegrino	0,25l 2,00€ / 0,50l 3,00€ / 1,00l 5,00€	
Acqua Panna	0,25l 2,00€ / 0,50l 3,00€	
Coca Cola	0,20l 2,00€ / 1,0l 4,00€	
Frucade Cola Mix*	0,50l	2,50€
Frucade Apfelschorle*	0,50l	2,50€
Bionade Litschi, Ingwer-Orange, Holunder, Kräuter	0,33l	2,50€
Almdudler	0,33l	2,50€

Weine

Heideboden Cuvèe – Cuvèe-Burgenland/2017 feinwürzige Struktur nach Hollerblüten und grünen Äpfeln	0,75l	22,00€
Riesling Hochgewächs – 2018 Mosel-Saar-Ruwer Facettenreiche Frucht, besondere Eleganz	0,75l	20,00€
Grüner Veltliner – QW/2018, Hellerschmid	1,0 l	17,00€
Blauer Zweigelt – LW/2018, Hagn, feines fruchtiges Bukett	1,0 l	17,00€
Casa Solar Tinto-Rioja – 2017, Bodegas Casecheros-Spanien, ausgeprägter Landwein mit typischer, herzhaft Fruchtnote, feinste Holzaromatik	0,75 l	20,00€

Jahrgänge können variieren