

Speisekarte Lieferservice „Dicke Sophie“

Kürbis-Ingwersuppe mit Kokosschaum	5,50 €
Kalbs-Gulaschsuppe mit Kartoffeln und frischer Paprika	8,50 €
Hausgemachtes Chili con Carne mit Rindfleisch, Jalapenos und Creme fraiche	10,50 €
Lauwarmer Kartoffel-Endiviensalat mit Remouladensoße und Kürbiskernöl, dazu gebackene Hähnchenbrustfilets in der Kürbiskernkruste	13,80 €
Steaksalat mit Gorgonzoladressing, Avocado, Paprika, roten Zwiebeln und Rinderhüftstreifen	14,20 €
Fitness Salat mit Joghurt-Kräuterdressing, Putenstreifen und gebratenen Pilzen	13,80 €
Münchner Cordon Bleu gefüllt mit Schinken & Emmentaler in der Senf-Meerrettichpanade goldbraun gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat	13,50 €
100% veganer Burger von Planty of Burger mit Avocado, Salat, Tomate und Zwiebeln, dazu Veggi fries	13,50 €
„Sophies Burger“ - 180 gr. Rinderhacksteak, mit gebratenem Speck, Cheddar Käse, Gurke, Tomate, Salatstreifen, Zwiebeln und Pommes Frites	11,50 €
Chili Cheese Burger - ca. 200g Rinderhacksteak mit Chili con Carne, Bacon und Cheddar Cheese, dazu Kartoffel Wedges mit BBQ-Soße(Rindfleisch vom Wiesehuhof)	14,50 €
Zwei Stück kälberne Fleischpflanzerl mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree	12,50 €
Original Pichelsteiner Eintopf mit Kalb, Rind und Schweinefleisch, Weißkraut, Kartoffeln und Wurzelgemüse	12,50 €
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersoße, und zweierlei Knödel dazu ein hausgemachter Speckkrautsalat	12,50 € 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	13,50 €
Ochsengulasch vom Wiesehuhof in Rotwein geschmort,- dazu Butterspätzle	15,80 €
Schwabenpfanderl 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 €
Hausgemachte Dampfnudel mit viel Vanillesoße	6,90 €
Mindestbestellwert Lieferservice 15,-€	
Liefer- und Abholzeiten: Mo-Do 11:30-14:00/16:30-21:30 Fr-So 11:30-21:30	

Getränkekarte Lieferservice „Dicke Sophie“

Bier

Ayinger Hell	0,50 l	2,50€
Jahrhundertbier vollmundig, würzig, leichte Hopfenbittere	0,50l	2,50€
Kellerbier Naturtrüb - direkt aus dem Lagerkeller der Brauerei, naturtrüb und unfiltriert	0,50l	2,50€
Pils - elegant, schlank, spritzig, feines Hopfenaroma und edle Hopfenbittere	0,33l	2,50€
Ur-Weisse - stark bernsteinfarbiges, hefetrübes Weizenbier, kräftig, malzaromatisch mit obergärigem Geschmack	0,50l	2,50€
Leichte Bräu-Weisse kräftige Farbe, aromatisches, hefetrübes Weizenbier	0,50l	2,50€
Hopfenthaler alkoholfrei	0,50l	2,50€
Schneider Weißbier alkoholfrei	0,50l	2,50€

Hausgemachter Glühwein to go

Glühwein, Glüh-Gin, Jagatee	0,25l	3,50 €
<u>alkoholfrei</u>		
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	2,00€
Frucade Apfelschorle*	0,50l	2,00€
Bionade Litschi, Ingwer-Orange, Holunder, Kräuter	0,33l	2,50€
Almdudler	0,33l	2,50€
<u>Weine</u>		
Heideboden Cuvèe - Cuvèe-Burgenland/2017 feinwürzige Struktur nach Hollerblüten und grünen Äpfeln	0,75l	22,00€
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€

Wir verwenden ausschließlich kompostierbare BIO-Boxen und BIO-Becher