



# Summertime in Hessigheim



## Zu Beginn ein Aperitif

Gin auf Eis mit Thomas Henry-Tonic und Zitrone		6,50
„Pim's Cup“		
Pims Nr. 1 auf Eis mit Zitronenlimonade und Sekt, herb		5,90
„Wilde Himbeere“		
Lillet mit Schweppes Wild Berry, Sekt und Himbeeren		5,90
„Hugo“		
mit Holunder, Minze, Limette, Soda und Sekt aufgeschäumt		5,90
Rose-Sekt, trocken vom Schloß Affaltrach		4,90
Roter Weinbergpfirsich vom Weingut Faschian mit Sekt		4,90
„Pecco“		
alkoholfreier Rose-Aperitif aus Cleebronn		4,90
Maracuja-Nektar oder -schorle	0,2l	2,60
Schreyerhof's Eistee		
mit Minze, Limette und Himbeeren verfeinert	0,3l	3,90

## Für Weinfreunde

2016er	Hessigheimer Felsengarten Riesling mit Weißburgunder QbA feinherb Weingut Faschian, Hessigheim	Klassiker! ¼ l	5,90
2017er	St. M Chardonnay trocken, QbA Die Weingärtner Cleebronn & Güglingen	ein schöner Terrassenwein ¼ l aus der ¾ l-Flasche	6,40
2016er	Muskatrollinger Weißherbst, 13° Terrasse Gutsabfüllung Weingut Faschian	fruchtig, süffig! 0,1l ¼ l	3,40 6,80
2016er	Mundelsheimer Käsberg Trollinger, QbA Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim	die Steillage im Blick! ¼ l	6,20
2015er	Vina Sardasol Tempranillo-Merlot	ein toller Rotwein zu Wild und Rind aus dem Navarra Spanien ¼ l	6,50

## *Leicht & Vorweg*

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	4,80
<i>Rahmsuppe vom frischen Pfifferling* mit Mandeln und Schinkenstreifen</i>	5,50
<i>Bunter Vorspeisenteller mit Antipasti-Gemüse, Tomate-Mozzarella und mehr...</i>	11,80
<i>Süßkartoffel-Rösti mit hausgeräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich</i>	11,90
<i>1 Forellenfilet in der Mandel-Weißbrotkruste mit zerlassener Butter und Kartoffel-Gurkensalat</i>	11,90

*\*-ohne Einlage auch für Vegetarier geeignet-*

## *...mal ohne Fleisch*

<i>Gefüllte Aubergine mit Ratatouille-Gemüse und Kräuter-Tomaten, dazu Reis --vegan--</i>	12,80
<i>Hausgemachte Spinatknödel mit kleinem Gemüse auf Allgäuer Bergkäse-Sößle</i>	11,50
<i>Kräuterflädle mit buntem Gemüse gefüllt mit frischen Rahmpfifferlingen</i>	14,90
<i>Rahmpfifferlinge auf feinen Bandnudeln oder Semmelknödeln</i>	14,90

## *Für 2 Personen*



<i>Grillplatte mit Steaks von Schwein und Rind, Lammkoteletts und roter Wurst dazu buntes Gemüse, Spätzle und wilde Kartoffeln</i>	49,--
--	-------

## *Sommer-Menü.*

*Tagessuppe*

*Kleine Steaks von der Pute in Gemüserahmsößle, dazu hausgemachte Spätzle*

*Kleines Dessert*

19,50



# Sommer liegt in der Luft



<i>Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Röstzwiebeln</i>	8,70
<i>Saure Nierle mit Röstkartoffeln</i>	11,90
<i>Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit Sc. Remoulade, Salatgarnitur und Röstkartoffeln</i>	13,70
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Salat</i>	13,80
<i>Nur für Kinder: Kinderportion</i>	7,50
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und buntem Salat</i>	16,80
<i>Kleine Portion</i>	14,80
<i>Putenbrust mit Tomaten und Gorgonzola überbacken, mit Gemüse vom Markt und Kroketten</i>	17,20
<i>Deftiger Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Bratkartoffeln und roter Beete</i>	17,80
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht nach Sommer Art“ Schweinelendchen und Maultäschle mit frischen Rahmpfifferlingen hausgemachten Spätzle und buntem Salat</i>	21,50
<i>Zwiebelrostbraten mit handgemachten Spätzle und gemischtem Salat</i>	22,50
<i>Cordon Bleu vom Kalb nach „Sommer Art“ mit Schinken, Käse und Pesto von getrockneten Tomaten gefüllt, dazu ein großer marktfrischer Salat</i>	19,90
<i>Rumpsteak mit frischen Speckpfifferlingen, Pommes frites und buntem Salat</i>	23,90
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat</i>	17,80
<i>Kleine Portion</i>	15,80

<i>Marinierter Schweinenacken vom Grill, 200 Gramm, mit BBQ-Sauce, wilden Kartoffeln und buntem Salat</i>	<i>15,90</i>
<i>Pfannengyros von der Pute mit Tsatsiki, kleiner Salatgarnitur und wilden Kartoffeln</i>	<i>14,50</i>
<i>Sommer- Salat mit Joghurt und gebratenen Maultaschen</i>	<i>12,50</i>
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>	<i>14,90</i>
<i>Sommerlicher Salatteller mit gebratenen Speckpfefferlingen</i>	<i>16,90</i>

## *Feines aus dem Wasser*



<i>Matjes mariniert mit fruchtiger Mango, Gurke und Frühlingszwiebeln mit Bratkartoffeln</i>	<i>13,90</i>
<i>Lachsnudeln a la Chefin mit Lachs und Gemüsestreifen in Kräuterrahm</i>	<i>14,80</i>
<i>Lachsfilet unter der Tomate-Basilikum-Kruste mit Salzkartoffeln und grünen Salaten</i>	<i>19,50</i>
<i>Frische Forellenfilets in der Weißbrot-Mandel-Kruste mit zerlassener Butter, kleinem Gemüse vom Markt und Petersilien-Kartoffeln</i>	<i>19,90</i>

### *Und hinterher?*

<i>Eichbaum's</i>	<i>Waldbeeren-Geist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Faschian's</i>	<i>Grappa vom Muskattrollinger</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>„Sommer-Kaffee“</i>	<i>mit Creme de Cacao-Likör und Schokocchino</i>		<i>3,80</i>

*Gerne servieren wir Ihnen von ausgesuchten Gerichten kleinere Portionen. Hierfür verrechnen wir 2,- abzüglich vom Grundpreis.*