



Barbecue-Vorschläge 2026

**Aufgrund des Wetters und der Windverhältnisse grillen wir
Ihr Fleisch in der Küche.**

**Das Fleisch, die Beilagen und Salate werden als Büffet aufgebaut.
Ab 20 Personen buchbar**

Barbecue 1:

| | | |
|------|---|------------|
| | Marinierte Steaks vom schwäbisch-hällischen Landschwein und der Pute Spareribs Verschiedene Grillwürstchen Grillkäse-Gemüse-Spieße, mediterran | |
| dazu | Wilde Kartoffeln Hausgemachter Kartoffelsalat Bunte Salate der Saison Hausgemachte Grillsaucen wie Cocktailsauce, Aioli Grüne Kräutersauce, würzige Tomatensauce und verschiedene Brotsorten | |
| | Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce | 40,50 p.P. |

Barbecue 2:

| | | |
|------|--|------------|
| | Marinierte Steaks vom schwäbisch-hällischen Landschwein Zarte Lammkoteletts Rindersteaks mariniert nach Schreyerhöfer Art Lachs in der Folie mit Kräuterbutter Vegetarische Gemüsespieße | |
| dazu | Wilde Kartoffeln und Folienkartoffeln mit Sauerrahm Hausgemachter Kartoffelsalat Tomate- Mozzarella Salate der Saison Hausgemachte Grillsaucen und verschiedene Brotsorten | |
| | Bunte Eisplatte und frischer Obstsalat | 42,90 p.P. |

Als Räumlichkeit bis ~ 35 Personen bietet sich unser Kaminofen-Zimmer mit direktem Durchgang auf die Terrasse an.

Wir freuen uns auf Sie S. Schultz und das gesamte Team

Landgasthaus Schreyerhof, 74394 Hessigheim, Tel. 07143/5746
(www.schreyerhof.de und landgasthaus@schreyerhof.de)