

Unsere Schreyerhof-Küche für Ihr Zuhause

-Bitte beachten Sie unseren regulären Küchenzeiten auf der Homepage-



---ab Februar gültig---

Landgasthaus Schreyerhof, 74394 Hessigheim, Tel. 07143-5746,

Landgasthaus@schreyerhof.de

- **Nur** Telefonische Bestellung, gerne ½ - 1 Stunde im Voraus -

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>5,50</i>
<i>Karotten-Ingwersuppe mit Cocosmilch – vegan – mit Kürbiskernen und Croutons</i>	<i>6,50</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>5,00</i>
<i>Sanft geschmortes Rindergulasch nach ungarischer Art mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>20.-</i>

<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Pommes frites</i>	<i>19,--</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Cassis-Äpfel-Rotkraut</i>	<i>23,--</i>
<i>In Rotwein geschmorte Bäckchen vom irischen Weiderind mit karamellisiertem Knoblauch und hausgemachten Spätzle</i>	<i>22,50</i>
<i>Rahmige Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse und geschmelzten Zwiebeln</i>	<i>16,--</i>
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>	<i>17,50</i>
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelenchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons hausgemachten Spätzle</i>	<i>27,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Rind mit handgemachten Spätzle (die Garstufe kann leider nicht garantiert werden)</i>	<i>28,50</i>

*-Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine Thermo-Transportbox gegen ein Pfand
(in bar) von 25€ zur Verfügung-*

*Wir verwenden ausschließlich Mehrweg – Geschirr der Firma „Local to Go“ –
Pfand (5,--€ / 2,50.-€) werden einmalig berechnet. Sie können bei uns, ganz
klassisch in „bar“ oder mit der EC – Karte bezahlen. Debit und/oder Kreditkarten
akzeptieren wir nicht.*