

Ein Aperitif vorweg?



<i>GinSTR</i> 4 cl Gin / Thomas Henry Tonic Water/ Zitrone		10,50
<i>Osborne Portwein Tawny</i>	5cl	5,50
<i>„Hugo“, Aperol Sprizz, Limoncello Sprizz, Lillet Wild Berry</i>		8,—
<i>NEU „Sommerschorle“</i> <i>Rieslingschorle auf Eis mit Rhabarbersirup verfeinert</i>		5,—
<i>Kloster Destille Heidelbeerlikör mit Sekt aufgeschäumt</i>		6,20
<i>„Pecco“</i> <i>alkoholfreier Rosé-Aperitif aus Cleebronn</i>		5,50
<i>Teinacher Genuß-Limonade</i> <i>Johannisbeer-Holunder oder Zitrone</i> <i>oder Eistee Blaubeere</i>	0,3l	4,50

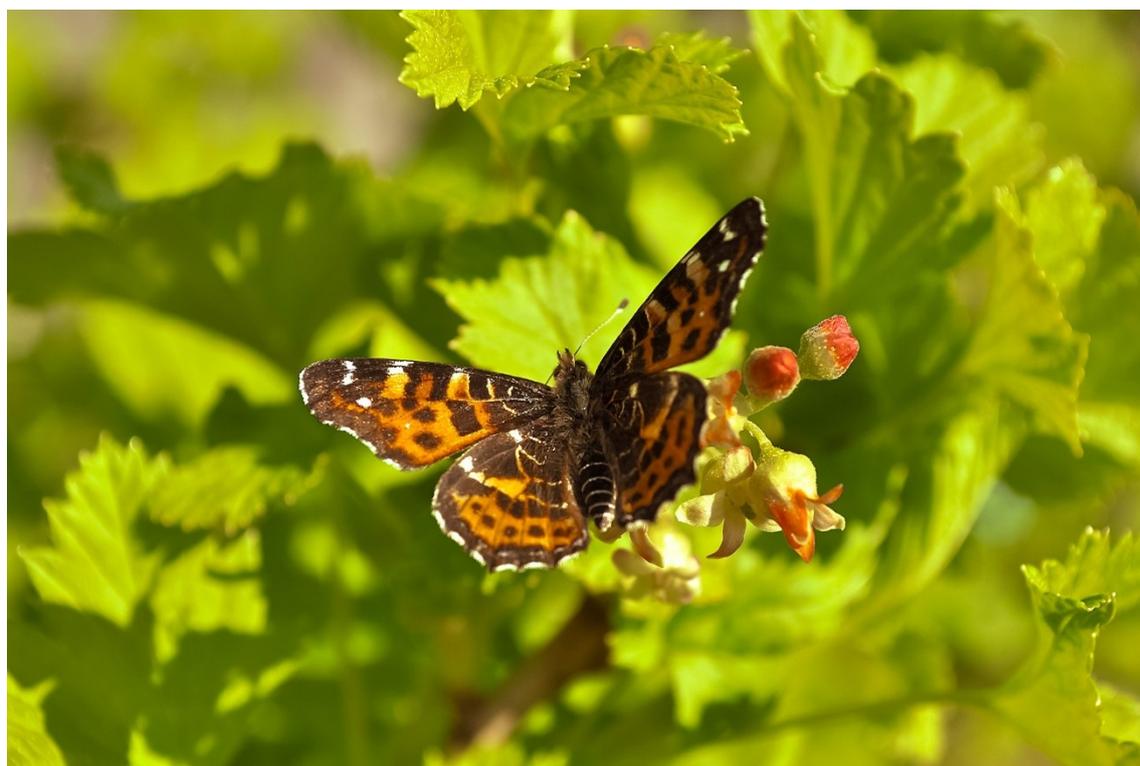
Unsere Weinempfehlungen

<i>ff Rosé fein & fruchtig</i> <i>Entalkoholisierter Wein Genossenschaft Cleebronn/Güglingen</i>	$\frac{1}{4}$ l	6,90
<i>Riesling mit Muskatteller QbA</i> <i>Heuchelberg Weingärtner</i>	<i>fruchtig und lieblich</i> $\frac{1}{4}$ l aus der $\frac{1}{4}$ l -Flasche	7,50
<i>Chardonnay trocken QbA</i> <i>Schloßkellerei Affaltrach</i>	$\frac{1}{4}$ l	7,60
<i>Muskattrollinger Rosé, 13°Terrasse fruchtig, süffig!</i> <i>Gutsabfüllung Weingut Faschian</i>	$\frac{1}{4}$ l	7,70
<i>Schüle Rosé trocken QbA</i> Cuveé aus den Sorten <i>Lemberger, Merlot, Trollinger, Cabernet, Muskattrollinger</i>	$\frac{1}{4}$ l	7,70
<i>Rosso Passo</i>	<i>kräftiger Rotwein aus Italien</i> <i>Weingut Lenotti, Venetien</i>	$\frac{1}{4}$ l 7,70

*Unsere Sommerwein-Empfehlungen
vom Bio-Weingut Seybold in Lauffen, im Zeichen der Libelle*

2022er Muskateller trocken, QbA ¼ l 7,90

2022er Roséwein Cuvée feinherb, QbA ¼ l 7,90



"Unser Sommer-Menü"

Bunter Salatteller mit Croutons

Grillteller

*Schweine- und Putensteak vom Grill mit
Kräuterbutter, Grillgemüse und wilden Kartoffeln*

Dessertvariation nach Laune der Küche

Dazu passend ein Achtele aus der ¾ l-Flasche

Muskateller trocken oder Rosé Cuvée

39,50

Leichtes an heißen Tagen



<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>6,30</i>
<i>Samtiges Tomatensüpple mit Schinken-Chip</i>	<i>7,50</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>5,50</i>
<i>Süßkartoffel-Rösti mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich</i>	<i>18,50</i>
<i>„Unsere Antipasti- Salat-Bowl“ Jasmin-Reis, Brokkoli, Karotten-, Gurke- und Blattsalat, Mango, mit Antipasti-Gemüse</i>	<i>-vegan- 18,50</i>
<i>.....auch möglich mit gebratenen marinierten Putenstreifen</i>	<i>21,90</i>
<i>...mal ohne Fleisch</i>	
<i>„Variation vom Kürbis“ Küchle von Steckrübe/Kürbis und Kürbis-Falafel auf Ratatouille-Gemüse mit Jasmin-Reis</i>	<i>-vegan- 21,90</i>
<i>Rahmige Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäse und geschmelzten Zwiebeln</i>	<i>17,50</i>
<i>Schnitzel von der Aubergine, paniert, mit Zitrone, Tsatsiki, Rosmarin-Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur</i>	<i>18,90</i>

Sumertime in Hessigheim

<i>Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit Sc. Remoulade, Salatgarnitur und Röstkartoffeln</i>	<i>19,90</i>
<i>Saure Nierle mit körniger Senfsoße, dazu Röstkartoffeln</i>	<i>17,90</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Pommes frites</i>	<i>21,90</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>19,90</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln</i>	<i>24,90</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>22,90</i>
<i>Pfannengyros von der Pute mit Tsatsiki, kleiner Salatgarnitur und Pommes frites</i>	<i>25,50</i>
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons hausgemachten Spätzle</i>	<i>28,90</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>	<i>31,50</i>
<i>Rumpsteak „Surf und Turf“ vom süddeutschen Jungbullen und gebratener Garnelen-Spieß auf kräftiger Jus mit Kräuterbutter und wilden Kartoffeln</i>	<i>33,50</i>
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle</i>	<i>25,50</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>23,50</i>
<i>Wildschweinbraten vom Wunnensteiner Jagdgebiet mit Paprika-Gemüse und gebratenen Champignons auf Sauerbraten-Säße mit Kroketten</i>	<i>28,50</i>

<i>Wiener Schnitzel, traditionell vom Kalb, dazu ein großer bunter Salatteller mit Kartoffelsalat</i>	<i>27,50</i>
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>	<i>18,90</i>
<i>Großer Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren</i>	<i>18,90</i>
<i>Sommerlicher Salatteller mit gebratenem Garnelen-Spieß</i>	<i>22,90</i>

Aus dem Wasser



<i>Matjes-Filets mariniert mit fruchtiger Mango, Gurke und Frühlingzwiebeln mit Bratkartoffeln</i>	<i>19,90</i>
<i>Lachsnudeln a la Chefin Lachs und Gemüsestreifen auf bunten Nudeln in Kräuterrahm</i>	<i>20,90</i>
<i>Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln</i>	<i>28,50</i>
<i>Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Vichy-Karotten auf Kapern-Wermut-Sößle und Petersilien-Kartoffeln</i>	<i>27,90</i>

Und hinterher?

<i>Fräulein Lybell</i>	<i>Beerenlikör, Weingut Seybold</i>	<i>2cl</i>	<i>4,-</i>
<i>Müllers Obstwiese</i>	<i>Brand aus schwarzen Johannisbeeren</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Weingut Seybolds</i>	<i>Muskateller Fresterbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Fränkischer</i>	<i>Kräuterlikör „Raouhaboakra“</i>	<i>2cl</i>	<i>4,-</i>

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

Kleines Kärtle

(am Wochenende zwischen 14.00 und 17.30 Uhr)

<i>Vegane Kuchle von Steckrübe & Kürbis mit Pommes frites</i>	<i>18,90</i>
<i>Schweineschnitzel paniert mit Brot</i>	<i>19,50</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites</i>	<i>21,90</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>19,90</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>24,90</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>22,90</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>	<i>31,50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>5,50</i>
<i>Großer bunter Salatteller</i>	<i>9,90</i>
<i>Schreyerhöfer Wurstsalat mit Schinkenuurst*</i>	<i>11,90</i>
<i>Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler von der Bergkäserei Steibis *</i>	<i>12,50</i>
<i>Salatschüssel „Schreyerhof“ mit Schinken und Bergkäse aus Steibis Allgäu</i>	<i>16,50</i>

Unsere Eier beziehen wir von „Christians Freiland Eier“ in Bietigheim-Bissingen und die Kartoffeln vom Kartoffelbauer Veigel in Hessigheim.

Bei Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte.

**Mit Phosphat*

Landgasthaus

Schreyerhof

...wo man sich trifft....