



## Ein Aperitif vorweg?



<i>GinSTR</i> 4 cl Gin / Thomas Henry Tonic Water/ Zitrone		11,50
Osborne Portwein Tawny	5cl	5,50
„Hugo“, Aperol Sprizz, Limoncello Sprizz, Lillet Wild Berry		8,20
NEU „Terrassenschorle“ Weißherbst auf Eis mit Tonic Water aufgeschäumt		5,50
Kloster Destille Heidelbeerlikör mit Sekt aufgeschäumt		6,50
„Pecco“ alkoholfreier Rosé-Aperitif aus Cleebronn		5,50
Teinacher Genuß-Limonade Johannisbeer-Holunder oder Zitrone oder Eistee Blaubeere	0,3l	4,70

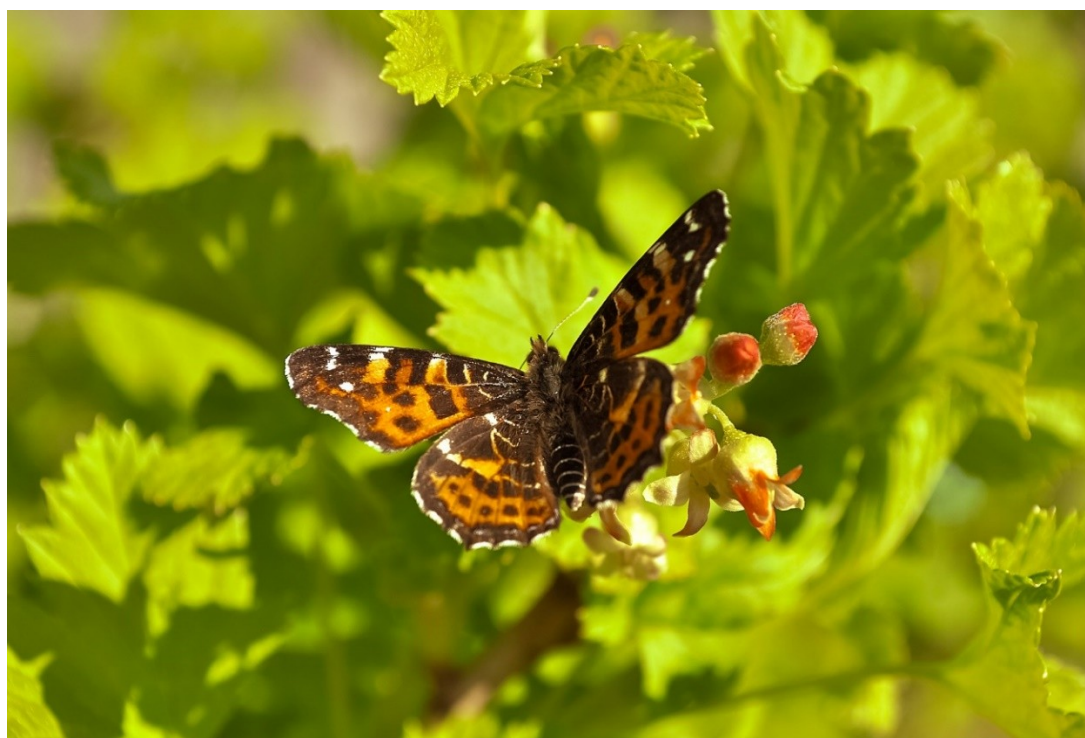
## Unsere Weinempfehlungen

ff Rosé fein & fruchtig Entalkoholisierter Wein Genossenschaft Cleebronn/Güglingen	¼ l	7,10
Riesling mit Muskatteller QbA Heuchelberg Weingärtner	fruchtig und lieblich ¼l aus der ¾ l -Flasche	7,50
Chardonnay trocken QbA Schloßkellerei Affaltrach	¼ l	7,60
Muskattrollinger Rosé, 13°Terrasse fruchtig, süffig! Gutsabfüllung Weingut Faschian	¼ l	7,70
Schüle Rosé trocken QbA Cuveé aus den Sorten Lemberger, Merlot, Trollinger, Cabernet, Muskattrollinger	¼ l	7,80
Rosso Passo Weingut Lenotti, Venetien	kräftiger Rotwein aus Italien ¼l	7,80
Shiraz QbA Weingut Familie Joos, Hessigheim	ein kräftiger trockener Rotwein zu Schmorgerichten ¼ l	8,80

*vom Weingut Tobias Schifferer in Bönningheim*

*Weißweincuvée, QbA aus Muskatteller und Grauburgunder*     ¼ l     7,90

*Roséwein Cuvée feinherb, QbA Lemberger, Spätburgunder und  
Schwarzriesling*     ¼ l     7,90



## **"Unser Sommer-Menü"**

*Bunter Salatteller mit Croutons*

*Grillteller*

*Schweinenacken- und Putensteak vom Grill mit  
Kräuterbutter, kleinem bunten Gemüse und wilden  
Kartoffeln*

*Dessertvariation nach Laune der Küche*

*Dazu passend ein Achtele Chardonnay aus der ¾ l-Flasche*

**39,50**

# Leichtes an heißen Tagen



<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	6,50
<i>Samtiges Tomatensuppe mit Schinken-Chip</i>	7,70
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	5,90
<i>Süßkartoffel-Rösti mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich</i>	18,50
<i>„Unsere Antipasti- Salat-Bowl“ Jasmin-Reis, Brokkoli, Karotten-, Gurke- und Blattsalat, Mango, mit Antipasti-Gemüse</i>	-vegan- 18,90
<i>.....auch möglich mit gebratenen marinierten Putenstreifen</i>	21,90

## *...mal ohne Fleisch*

<i>Küchle von Steckrübe/Kürbis und Kürbis-Falafel auf Ratatouille-Gemüse mit Jasmin-Reis</i>	„Variation vom Kürbis“ -vegan- 22,50
<i>Rahmige Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäse und geschmelzten Zwiebeln</i>	17,90
<i>Buntes Gemüse im Kräuterflädle, mit Sc. Hollandaise überzogen</i>	18,90
<i>Schnitzel von der Aubergine, paniert, mit Zitrone, Tsatsiki, Rosmarin-Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur</i>	19,90

# Sumertime in Hessigheim

<i>Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit Sc. Remoulade, Salatgarnitur und Röstkartoffeln</i>	<i>20,90</i>
<i>Saure Nierle mit körniger Senfsoße, dazu Röstkartoffeln</i>	<i>18,90</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbischen Landschwein mit Zitrone und Pommes frites</i>	<i>22,20</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>20,20</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln</i>	<i>25,30</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>22,30</i>
<i>Pfannengyros von der Pute mit Tsatsiki, kleiner Salatgarnitur und Pommes frites</i>	<i>25,90</i>
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelendchen vom Schwäbischen Landschwein und Maültäschle mit frischen Rahmchampignons hausgemachten Spätzle</i>	<i>29,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>	<i>32,90</i>
<i>Rumpsteak „Surf und Turf“ vom süddeutschen Jungbullen und gebratener Garnelen-Spieß auf kräftiger Jus mit Kräuterbutter und wilden Kartoffeln</i>	<i>34,90</i>
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle</i>	<i>25,50</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>23,50</i>
<i>Wiener Schnitzel, traditionell vom Kalb, dazu ein großer bunter Salatteller mit Kartoffelsalat</i>	<i>28,90</i>

<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>	<i>19,90</i>
<i>Großer Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren</i>	<i>18,90</i>
<i>Sommersalat mit gebratenen Maultaschen</i>	<i>18,90</i>
<i>Sommerlicher Salatteller mit gebratenem Garnelen-Spieß</i>	<i>23,90</i>

## *Aus dem Wasser*



<i>Matjes-Filets mariniert mit fruchtiger Mango, Gurke und Frühlingszwiebeln mit Bratkartoffeln</i>	<i>20,90</i>
<i>Lachsnudeln a la Chefin Lachs und Gemüsestreifen auf bunten Nudeln in Kräuterrahm</i>	<i>21,90</i>
<i>Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln</i>	<i>28,90</i>
<i>Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit kleinem bunten Gemüse auf Sc Hollandaise und Petersilien-Kartoffeln</i>	<i>28,90</i>

## *Und hinterher?*

<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.*

*(am Wochenende zwischen 14.00 und 17.30 Uhr)*

<i>Vegane Küchle von Steckrübe &amp; Kürbis mit Pommes frites</i>	<i>19,90</i>
<i>Schweineschnitzel paniert mit Brot</i>	<i>19,90</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbischen Landschwein mit Pommes frites</i>	<i>22,20</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>20,20</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>25,30</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>23,30</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>	<i>32,90</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>5,90</i>
<i>Großer bunter Salatteller</i>	<i>10,50</i>
<i>Schreyerhöfer Wurstsalat mit Schinkenuurst*</i>	<i>12,90</i>
<i>Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler von der Bergkäserei Steibis *</i>	<i>13,90</i>
<i>Salatschüssel „Schreyerhof“ mit Schinken und Bergkäse aus Steibis/Allgäu</i>	<i>16,80</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....**