

# Unsere Schreyerhof-Küche für Ihr Zuhause

-- Wintertime in Hessigheim --

Landgasthaus Schreyerhof, 74394 Hessigheim, Tel. 07143-5746,  
[Landgasthaus@schreyerhof.de](mailto:Landgasthaus@schreyerhof.de)

-Telefonische Bestellung, mindestens 1 Stunde im Voraus oder bis Freitagabend per Mail erbeten-

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>		5,--
<i>Kürbiscremesuppe mit Cocosmilch – vegan - Kürbiskernöl und Croutons*</i>		5,50
<i>Bunter Salat vom Markt, Kartoffel-Karotte-Kraut und Blattsalat</i>		3,50
<i>Cremige Kässpätzle vom Steibiser Bergkäse mit geschmelzten Zwiebeln</i>		12,--
<i>„Linsentopf“</i>		
<i>Alb-Leisa, eine alte Sorte, wieder kultiviert auf der Schwäbischen Alb in Bio-Qualität, mit Spätzle und Saiten-Würstle (mit Tofu-Bratling vegetarisch)</i>		12,90
<i>Rinderroulade nach „Großmutter's Art“ mit Apfel-Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>		17,--
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites oder Spätzle</i>		14,--
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfel-Rotkraut</i>		17,80
<i>Schweinerahmschnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit hausgemachten Spätzle</i>		17,80
<i>In Rotwein geschmorte Bäckchen vom Rind mit karamellisiertem Knoblauch, dazu hausgemachte Spätzle</i>		18,--

<i>Saftiges Hirschragout, mit Preiselbeer Pfirsich und hausgemachten Spätzle</i>	17,--
<i>Rehrbraten „Baden- Baden“ mit Preiselbeerbirne, Wildrahmsößle, Semmelknödeln und Apfel-Rotkraut</i>	22,--
<i>Zarter Kalbsrahmbraten mit Steinpilzsößle und hausgemachten Spätzle</i>	19,50
<i>½ Freilandente aus dem Ofen mit Orangensoße nach Großmutter Art mit Apfel-Rotkraut und Semmelknödeln</i>	22,--
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle</i>	21,50
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>	15,--



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

## Dessert

<i>„Schwarzwälder Becher nach Schreyerhof Art“ Mus von der dunklen Schokolade, Löffelbiskuit und Kirschen mit Kirschwasser geschichtet im Weckglas (auch ohne Kirschwasser möglich) mit Sahnetupf</i>	6,--
<i>Haugemachte Panna Cotta „Melba“ mit Pfirsich, Himbeersoße und Sahnetupf</i>	6,--

## Für abends vielleicht ....

<i>Ungarische hausgemachte Gulaschsuppe im Glas 0,3l</i>	6,--
--	------