



Unsere Schreyerhof-Küche für Ihr Zuhause

-- Februar in Hessigheim -- ab 9. Februar 21 gültig

Landgasthaus Schreyerhof, 74394 Hessigheim, Tel. 07143-5746,
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>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>Rahmschnitzel mit Champignons a la creme vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit hausgemachten Spätzle</i>		18,50
<i>In Rotwein geschmorte Bäckchen vom Rind mit karamellisiertem Knoblauch, dazu hausgemachte Spätzle</i>		18,--
<i>Saftiges Wildragout aus heimischer Jagd, 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 bunten Gemüsestreifen und hausgemachten Spätzle</i>		19,50
<i>Cordon bleu, traditionell vom Kalb, mit Schinken und Allgäuer Bergkäse gefüllt, dazu reichen wir Kroketten</i>		21,50
<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>Hausgemachte Panna Cotta „Melba“ mit Pfirsich, Himbeersoße und Sahnetupf</i>		6,--

Vielen Dank für Ihre Unterstützung und guten Appetit.

Wir hoffen, Sie bald wieder persönlich in unserem Haus bewirten zu dürfen!