

Unsere Schreyerhof-Küche für Ihr Zuhause

Samstag und Sonntag und an Feiertagen 11.30-18.00 Uhr



"Dieses Foto" von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß CC BY

-- Springtime in Hessigheim -- ab 1. Mai 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-

Neu: Unser „Schmeck den Süden-Menü“ für 2 Personen

inklusive 1 Flasche Wein

-bestens geeignet an Muttertag oder Pfingsten-

...damit die Mama nicht kochen muss....

Cremesuppe vom Bruchsaler Spargel

***Zarter Schweinebraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Spargelragout und Kartoffel-Gratin***



Hausgemachte Panna Cotta mit heimischen Erdbeeren und Sahnetupf

Dazu eine Flasche Terra S Grauburgunder trocken, QbA von der Felsengartenkellerei 70,--

Das Menü für eine dritte Person 27,--

In der Thermo-Box gegen ein Pfand von 25,-

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>		5,--
<i>Spargelcremesuppe vom deutschen Spargel mit Spargelstückchen und Sahrtupf</i>		5,90
<i>Bunter Salat vom Markt, Kartoffel-Karotte-Kraut und Blattsalat</i>		3,50
<i>Spargel mit Sc. Hollandaise und Butterkartoffeln</i>		21,50
<i>Spargel mit Sc. Hollandaise, kleinem paniertem Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Butterkartoffeln</i>		27,--
<i>Spargel mit Sc. Hollandaise und Schwäbisch-Hällischen Schweinelendchen, dazu reichen wir Kartoffel-Gratin</i>		28,50
<i>-Auf Wunsch servieren wir den Spargel auch mit Kräuterflädle-</i>		
<i>Cremige Kässpätzle vom Steibiser Bergkäse mit geschmelzten Zwiebeln</i>		12,--
<i>Schnitzel von der Aubergine, paniert, mit Rosmarin-Kartoffeln und Tsatsiki</i>		12,--
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites oder Spätzle</i>		14,50
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln</i>		18,--
<i>Pfannen-Gyros von der Pute mit Tsatsiki, wilden Kartoffeln und Krautsalat</i>		18,50
<i>Zarter Schweinebraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Spargelragout und Kartoffel-Gratin</i>		19,50
<i>Saftiges Wildragout aus heimischer Jagd, mit Preiselbeer Pfirsich und hausgemachten Spätzle</i>		18,--

<i>Zwiebelrostbraten vom Jungbullen der Schwäbisch-Hällischen Erzeugergemeinschaft, rosa gebraten, mit handgemachten Spätzle (die Garstufe kann leider nicht garantiert werden)</i>		22,50
<i>Cordon bleu nach „Frühlings Art“, traditionell vom Kalb, mit Bärlauch-Pesto, Schinken und Allgäuer Bergkäse gefüllt, dazu reichen wir Kroketten</i>		21,50
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle</i>		21,50
<i>„Surf und Turf“ nach Schreyerhöfer Art Rumpsteak vom Jungbullen der Schwäbisch-Hällischen Erzeugergemeinschaft und Garnelenspieß auf kräftiger Jus mit geschmolzener Kräuterbutter und Kartoffel-Gratin</i>		28,50
<i>Forellenfilets in der Mandelkruste mit zerlassener Butter, kleinem Gemüse und Kartoffel-Gratin</i>		21,--
<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>Gebäckene Gries-Schnitte mit frischem Obstsalat und Sahnetupf</i>	6,--
<i>Hausgemachte Panna Cotta mit heimischen Erdbeeren und Sahnetupf</i>	6,--

Vielen Dank für Ihre Unterstützung und guten Appetit.

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