

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. April 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>Frisches Bärlauchrahmsuppe mit Schinken-Chip</i>	5,90
<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 „polnische Art“ - unser Leibgericht - mit Butterkartoffeln</i>	22,80
<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>		17,--
<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>		18,50
<i>Saftiges Wildragout aus heimischer Jagd, mit Preiselbeer Pfirsich und hausgemachten Spätzle</i>		17,--
<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

*Forellenfilets in der Mandelkruste mit zerlassener Butter, kleinem Gemüse
und Kartoffel-Gratin* 21,--

Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel 15,--

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

Dessert

Gebäckene Gries-Schnitte mit frischem Obstsalat und Sahnetupf 6,--

Haugemachte Panna Cotta „Melba“ mit Pfirsich, Himbeersoße und Sahnetupf 6,--

Vielen Dank für Ihre Unterstützung und guten Appetit.

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