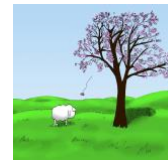




## Am Ende ergibt alles einen Gin



<i>GinSTR, auf Eis mit Thomas Henry-Tonic und Zitrone</i>			9,80
<i>GinSTR wurde in London 2018 als World's Best „Gin mit Tonic“ ausgezeichnet</i>			
<i>V-Sinne Gin + Himbeere aus Emmendingen im Schwarzwald</i>			
<i>mit Himbeeren und Thomas Henry-Tonic serviert</i>			9,80
<i>„Hugo rosso“</i>			
<i>Holunder/ Minze/ Limette/Soda/Sekt und einem Spitzer Campari</i>			6,--
<i>„Limoncello Sprizz“</i>			
<i>Limoncello/Tonic/Minze/Limette/Sekt</i>			6,--
<i>„Faschians“ Weinbergpfirsich-Likör mit Sekt aufgeschäumt</i>			5,--
<i>„Pecco“</i>			
<i>alkoholfreier Rose-Aperitif aus Cleebronn</i>			4,90
<i>Teinacher Genuß-Limonade</i>			
<i>Orange-Mandarine oder Johannisbeer-Holunder</i>			
<i>oder Zitrone</i>		0,3l	3,90
<i>Apfel-Mangonektar oder -schorle</i>		0,2l	2,90

## Unsere Weinempfehlungen

2016er	<i>Grauburgunder trocken, QbA</i>	<i>kräftige Aromen</i>		
	<i>Weingut Eisele, Hessigheim</i>	$\frac{1}{4}$ l aus der $\frac{3}{4}$ l-Flasche		7,20
2017er	<i>St. M</i>			
	<i>Weißburgunder trocken, QbA</i>	<i>zarte Pfirsichnoten</i>		
	<i>Die Weingärtner Cleebronn &amp; Güglingen</i>	$\frac{1}{4}$ l aus der $\frac{3}{4}$ l-Flasche		6,90
2018er	<i>Riesling trocken, QbA</i>	<i>für Freunde sehr trockener Weine</i>		
	<i>Weingut Graf Adelman</i>	$\frac{1}{4}$ l aus der $\frac{3}{4}$ l-Flasche		7,--
2016er	<i>Muskattrollinger Rose', 13°Terrasse</i>	<i>fruchtig, süffig!</i>	0,1l	3,70
	<i>Gutsabfüllung Weingut Faschian</i>	$\frac{1}{4}$ l		7,20
2018er	<i>Spätburgunder Rose trocken, QbA</i>	<i>toller trockener Rose-Wein</i>		
	<i>Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar</i>	$\frac{1}{4}$ l aus der $\frac{3}{4}$ l-Flasche		7,--
2015er	<i>Vina Sardasol</i>	<i>ein toller Rotwein zu Wild und Rind aus dem Navarra</i>		
	<i>Tempranillo-Merlot</i>	<i>Spanien</i>	$\frac{1}{4}$ l	6,90



...wir sind endlich wieder für Sie da...



## **Neu: Unser „Schmeck den Süden-Menü“**

*25 Jahre „Schmeck den Süden“  
inklusive ¼ l Wein*

*Crèmesüpple von der Strauchtomate*

*Zarter Schweinebraten vom Schwäbisch-Hällischen  
Landschwein mit geschmolzenen Tomaten und  
Spätzle*


*Hausgemachte Panna Cotta mit heimischen Erdbeeren  
und Sahnetupf*

*Dazu ein Glas*

*0,25l Terra S Grauburgunder trocken,  
QbA von der Felsengartenkellerei 30,--*



**Schön, dass Sie auch wieder da sind!**

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen in der Suppentasse</i>		4,90
<i>Crèmesüpple von der Strauchtomate mit gebratenem Schinkenchip und Sahnetupf</i>		6,--
<i>Handgemachte Maultaschen in der Brühe mit Röstzwiebeln</i>		9,70
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>		3,90
<i>Süßkartoffel-Rösti mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich</i>		13,50

***...mal ohne Fleisch***

<i>Rahmige Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Blattsalaten</i>		13,50
<i>Kürbis-Falafel auf Ratatouille-Gemüse mit Salzkartoffeln</i>	<i>-vegan-</i>	12,90
<i>Schnitzel von der Aubergine, paniert, mit Bio-Zitrone, Tsatsiki, Rosmarin-Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur</i>		14,50

<i>Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit Sc. Remoulade, Salatgarnitur und Röstkartoffeln</i>		15,-
<i>Saure Nierle mit Röstkartoffeln</i>		12,90
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Bio-Zitrone und Pommes frites</i>		15,50
<i>Kleine Portion</i>		13,50
<i>Pfannengyros von der Pute mit Tsatsiki, kleiner Salatgarnitur und Pommes frites</i>		19,90
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln</i>		18,50
<i>Kleine Portion</i>		16,50
<i>Zarter Schweinebraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit geschmolzenen Tomaten und Spätzle</i>		20,50
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons hausgemachten Spätzle</i>		21,50
<i>Zwiebelrostbraten vom Jungbullen der Schwäbisch-Hällischen Erzeugergemeinschaft mit handgemachten Spätzle</i>		22,50
<i>Erik's Wildbratwürste mit Semmelknödel</i>		12,-
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle</i>		18,50
<i>Kleine Portion</i>		16,50
<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>„Surf und Turf“ nach Schreyerhöfer Art Rumpsteak vom Jungbullen der Schwäbisch-Hällischen Erzeugergemeinschaft und Garnelenspieß auf kräftiger Jus mit geschmolzener Kräuterbutter und Süßkartoffel-Pommes frites</i>		28,50

<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>	<i>16,90</i>
<i>Sommerlicher Salatteller mit Garnelen-Spieß</i>	<i>17,50</i>
<i>Schreyerhöfer Wurstsalat mit Schinkenuurst*</i>	<i>8,90</i>
<i>Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler von der Bergkäserei Steibis *</i>	<i>9,90</i>

## *Leckerer aus dem Wasser*




<i>Lachsnudeln a la Chefin mit Lachs und frischen Cherrytomaten in Kräuterrahm</i>	<i>17,50</i>
<i>Lachsfilet unter der Tomaten-Kruste mit Ratatouille-Gemüse und Butter-Kartoffeln</i>	<i>21,90</i>
<i>Forellenfilets in der Weißbrot-Mandel-Kruste mit zerlassener Butter, kleinem Gemüse und Petersilien-Kartoffeln</i>	<i>21,-</i>

## *Und hinterher?*






<i>Faschian's</i>	<i>Grappa vom Muskattrollinger</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Obstbrennerei Seitz oder</i>	<i>Zwetschgenbrand aus dem Maulbeerfass Eierlikör mit Kirschwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>

*Gerne servieren wir Ihnen von ausgesuchten Gerichten kleinere Portionen.  
Hierfür verrechnen wir 2,- abzüglich vom Grundpreis.*

Der  bedeutet „Schmeck den Süden-Gerichte“  
Hauptzutaten nachweislich aus der Region und Baden-Württemberg  
Bei Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

## Kleines Kärtle

(am Wochenende zwischen 14.00 und 17.30 Uhr)

<i>Schweineschnitzel paniert mit Brot</i>		13,50
<i>Zwiebelrostbraten mit Brot</i>		19,30
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites</i>		15,50
<i>Kleine Portion</i>		13,50
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>		18,50
<i>Kleine Portion</i>		16,50
<i>Zwiebelrostbraten vom Jungbullen Schwäbisch-Hällische Erzeugergemeinschaft mit handgemachten Spätzle</i>		22,50
<i>Gemischter Salat</i>		3,90
<i>Großer bunter Salatteller</i>		7,--
<i>Schreyerhöfer Wurstsalat mit Schinkenuurst*</i>		8,90
<i>Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler von der Bergkäserei Steibis *</i>		9,90
<i>Salatschüssel „Schreyerhof“ mit Schinken und Bergkäse aus Steibis/Allgäu</i>		12,50

*Unsere Eier beziehen wir von „Christians Freilandeier“ in Bietigheim-Bissingen und  
die Kartoffeln vom Kartoffelbauer Veigel in Hessigheim*

\*Mit Phosphat

**Langasthaus Schreyerhof**  
**...wo man sich trifft....**