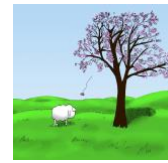




## Am Ende ergibt alles einen Gin



<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 mit Himbeeren und Thomas Henry-Tonic serviert</i>	9,80
<i>„Hugo rosso“ Holunder/ Minze/ Limette/Soda/Sekt und einem Spitzer Campari</i>	6,--
<i>„Limoncello Sprizz“ Limoncello/Tonic/Minze/Limette/Sekt</i>	6,--
<i>„Faschians“ Weinbergpfirsich-Likör mit Sekt aufgeschäumt</i>	5,--
<i>„Pecco“ 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 Weingut Eisele, Hessigheim</i>	<i>kräftige Aromen ¼ l aus der ¾ l-Flasche</i>	7,20
2017er	<i>St. M Weißburgunder trocken, QbA Die Weingärtner Cleebronn &amp; Güglingen</i>	<i>zarte Pfirsichnoten ¼ l aus der ¾ l-Flasche</i>	6,90
2018er	<i>Riesling trocken, QbA Weingut Graf Adelmann</i>	<i>für Freunde sehr trockener Weine ¼ l aus der ¾ l-Flasche</i>	7,--
2016er	<i>Muskattrollinger Rose', 13°Terrasse Gutsabfüllung Weingut Faschian</i>	<i>fruchtig, süffig! ¼ l</i>	0,1l 3,70 7,40
2018er	<i>Spätburgunder Rose trocken, QbA Weingut Graf Adelmann, Kleinbottwar</i>	<i>toller trockener Rose-Wein ¼ l aus der ¾ l-Flasche</i>	7,--
2015er	<i>Vina Sardasol Tempranillo-Merlot</i>	<i>ein toller Rotwein zu Wild und Rind aus dem Navarra Spanien</i>	¼ 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 vom frischen Pfifferling*

*„Schreyerhöfer Leibgericht nach Sommer Art“  
Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen  
Landschwein und Maultäschle mit frischen  
Rahmpfifferlingen und hausgemachten Spätzle*




*Hausgemachte Panna Cotta und Sorbet von  
heimischen Erdbeeren und Sahnetupf*

*Dazu ein Glas*

*0,25l Terra S Grauburgunder trocken,  
QbA von der Felsengartenkellerei 32,--*



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

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen in der Suppentasse</i>	<i>4,90</i>
<i>Pfifferlingrahmsuppe mit Streifen vom Schwarzwälder Rohschinken</i>	<i>5,90</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>3,90</i>
<i>Süßkartoffel-Rösti mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich</i>	<i>13,50</i>
<i>2 Handgemachte Maultaschen mit Rahmpfifferlingen, überzogen</i> 	<i>14,70</i>

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

<i>Kräuterflädle mit buntem Gemüse gefüllt mit frischen Rahmpfifferlingen</i>	<i>16,90</i>
<i>Rahmpfifferlinge auf feinen Bandnudeln oder Semmelknödeln</i>	<i>16,60</i>
<i>Rahmige Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Blattsalaten</i>	<i>13,50</i>
<i>Kürbis-Falafel auf Ratatouille-Gemüse mit Salzkartoffeln</i> -vegan-	<i>12,90</i>
<i>Schnitzel von der Aubergine, paniert, mit Bio-Zitrone, Tsatsiki, Rosmarin-Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur</i>	<i>14,50</i>

<i>Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit Sc. Remoulade, Salatgarnitur und Röstkartoffeln</i>		15,--
<i>Saure Nierle mit Röstkartoffeln</i>		13,--
<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>„Schreyerhöfer Leibgericht nach Sommer Art“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmpfifferlingen hausgemachten Spätzle</i>		23,50
<i>Zwiebelrostbraten vom Jungbullen der Schwäbisch-Hällischen Erzeugergemeinschaft mit handgemachten Spätzle</i>		23,50
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle</i>		18,50
<i>Kleine Portion</i>		16,50
<i>Schweinehals, 200g, vom schwäbisch-hällischen Landschwein, mit frischen Speck-Pfifferlingen an bunter Salatgarnitur, mit Pommes frites</i>		21,90
<i>Putenspieß nach „Griechischer Art“ mit Tsatsiki, und Süßkartoffel-Pommes frites und Salatgarnitur</i>		19,90
<i>Rumpsteak nach Schreyerhöfer Art vom Jungbullen der Schwäbisch-Hällischen Erzeugergemeinschaft mit frischen Speck-Pfifferlingen, auf kräftiger Jus mit geschmolzener Kräuterbutter und Süßkartoffel-Pommes frites</i>		27,50

<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>	<i>16,90</i>
<i>Sommerlicher Salatteller mit gebratenen Garnelen-Spießen</i>	<i>18,50</i>
<i>Schreyerhöfer Wurstsalat mit Schinkenuwurst*</i>	<i>8,90</i>
<i>Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler von der Bergkäserei Steibis *</i>	<i>9,90</i>

### *Leckerer aus dem Wasser*




<i>Matjes mariniert mit fruchtiger Mango, Gurke und Frühlingzwiebeln mit Bratkartoffeln</i>	<i>16,50</i>
<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>		<i>13,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit Brot</i>		<i>19,30</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites</i>		<i>15,50</i>
<i>Kleine Portion</i>		<i>13,50</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>		<i>18,50</i>
<i>Kleine Portion</i>		<i>16,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom Jungbullen Schwäbisch-Hällische Erzeugergemeinschaft mit handgemachten Spätzle</i>		<i>23,50</i>
<i>Gemischter Salat</i>		<i>3,90</i>
<i>Großer bunter Salatteller</i>		<i>7,-</i>
<i>Schreyerhöfer Wurstsalat mit Schinkenuwurst*</i>		<i>8,90</i>
<i>Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler von der Bergkäserei Steibis *</i>		<i>9,90</i>
<i>Salatschüssel „Schreyerhof“ mit Schinken und Bergkäse aus Steibis/Allgäu</i>		<i>12,50</i>

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

\*Mit Phosphat

**Landgasthaus Schreyerhof**  
**...wo man sich trifft....**