

Unsere Schreyerhof-Küche für Ihr Zuhause

Samstag und Sonntag von 11.30-18.00 Uhr



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

-- Sommertime in Hessigheim -- ab 18. Juli 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**

Crèmesuppe vom frischen Pfifferling

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

Hausgemachte Panna Cotta und Sorbet von heimischen Erdbeeren und Sahnetupf

Dazu eine Flasche 0,75l

Ferra S Grauburgunder trocken,

QbA von der Felsengartenkellerei 70,-

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

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>		4,80
<i>Bunter Salat vom Markt</i>		3,50
<i>Pfifferlingrahmsuppe mit Streifen vom Schwarzwälder Rohschinken</i>		5,90
<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 Salatgarnitur</i>		18,50
<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>„Schreyerhöfer Leibgericht nach Sommer Art“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmpfifferlingen und hausgemachten Spätzle</i>		22,50

*Forellenfilets in der Mandelkruste mit zerlassener Butter, kleinem Gemüse
und Petersilien-Kartoffeln* 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

Gebackene Vanillecreme-Schnitte mit frischem Obstsalat und Sahnetupf 6,--

Haugemachte Panna Cotta mit frischen Sommerbeeren und Sahnetupf 6,--

Vielen Dank für Ihre Unterstützung und guten Appetit.