

Ein Aperitif vorweg?

GinSTR auf Eis mit Thomas Henry-Tonic und Zitrone 9,80
GinSTR wurde in London 2018 als World's Best „Gin mit Tonic“ ausgezeichnet

„Hugo“
 Holunder/ Minze/ Limette/Soda/Sekt 6,30

„Faschians“ Weinbergpfirsich-Likör mit Sekt aufgeschäumt 5,--

„Pecco“
 alkoholfreier Rose-Aperitif aus Cleebronn 4,90

Teinacher Genuß-Limonade
 Orange-Mandarine oder Johannisbeer-Holunder
 oder Zitrone 0,3l 3,90

Apfel-Mangonektar oder -schorle 0,2l 2,90

Unsere Weinempfehlungen

2016er Grauburgunder trocken, QbA kräftige Aromen
 Weingut Eisele, Hessigheim ¼l aus der ¾ l-Flasche 7,20

2020er Riesling mit Muskatteller QbA fruchtig, die weiße Alternative zur Ente
 Heuchelberg Weingärtner ¼l aus der ¾ l-Flasche 7,--

2018er Riesling trocken, QbA für Freunde sehr trockener Weine
 Weingut Graf Adelman ¼l aus der ¾ l-Flasche 7,20

2016er Muskattrollinger Rose', 13°Terrasse fruchtig, süffig! 0,1l 3,70
 Gutsabfüllung Weingut Faschian ¼ l 7,40

2018er Spätburgunder Rose trocken, QbA toller trockener Rose-Wein
 Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar ¼l aus der ¾ l-Flasche 7,20


2017er Rosso Passo, IGT idealer Rotwein zu Wild und Rind
 Sangiovese-Merlot Lenotti, Italien ¼l 7,--



Unser „Schmeck den Süden-Menü“

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

*Kürbiscremesuppe mit Cocosmilch
Kürbiskernöl und Croutons*

*„Schreyerhöfer Leibgericht“ 
Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein und Maultäschle mit frischen
Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle*

Hausgemachte Creme brulee mit kleinem Obstbukett

Dazu ein Glas

*0,25l Terra S Grauburgunder trocken,
QbA von der Felsengartenkellerei 35,-*



Schön, dass Sie wieder da sind!

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>5,20</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit Cocosmilch – vegan – Kürbiskernöl und Croutons*</i>	<i>6,20</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>4,--</i>
<i>Süßkartoffel-Rösti mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich</i>	<i>13,90</i>

...mal ohne Fleisch

<i>Gemüse-Maultaschen auf rahmigem Würzspinat mit einem Pernod-Riesling-Säfte</i>	<i>14,90</i>
<i>Rahmige Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Blattsalaten</i>	<i>13,50</i>
<i>Kürbis-Falafel auf Alb-Leisa mit Salzkartoffeln -vegan-</i>	<i>12,90</i>
<i>Schnitzel von der Aubergine, paniert, mit Zitrone, Tsatsiki, Rosmarin-Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur</i>	<i>14,90</i>

<i>„Linsentopf“</i>		
<i>Alb-Leisa, eine alte Sorte, wieder kultiviert auf der Schwäbischen Alb in Bio-Qualität, mit Spätzle und Saiten-Würstle und Bauch-Speck</i>		<i>14,50</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Pommes frites</i>		<i>16,50</i>
<i>Kleine Portion</i>		<i>14,50</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Cassis-Apple-Rotkraut</i>		<i>20,50</i>
<i>Kleine Portion</i>		<i>18,50</i>
<i>Pfannengyros von der Pute mit Tsatsiki, kleiner Salatgarnitur und Pommes frites</i>		<i>19,90</i>
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterkartoffeln und Blattsalat</i>		<i>21,50</i>
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“</i>		
<i>Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons hausgemachten Spätzle</i>		<i>23,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom Jungbullen der Schwäbisch-Hällischen Erzeugergemeinschaft mit handgemachten Spätzle</i>		<i>23,50</i>
<i>In Rotwein geschmorte Bäckchen vom Rind mit karamellisiertem Knoblauch, dazu hausgemachte Spätzle</i>		<i>19,50</i>
<i>1/2 Freilandente aus dem Ofen mit Orangensoße nach Großmutter Art mit Cassis-Apple-Rotkraut und Semmelknödeln</i>		<i>25,50</i>
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle</i>		<i>18,50</i>
<i>Kleine Portion</i>		<i>16,50</i>
<i>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Wacholderrahm, Apple-Cassis-Rotkraut und Semmelknödeln</i>		<i>25,50</i>
<i>Wildbratwurst mit Apple-Cassis-Rotkraut und Semmelknödel</i>		<i>12,90</i>
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>		<i>16,90</i>

<i>Herbstlicher Salatteller mit gebratenen Garnelen-Spießen</i>	<i>18,50</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 Walnuss-Kruste mit Butter-Kartoffeln und Blattsalat</i>	<i>22,50</i>
<i>Zanderfilet, auf der Haut gebraten, auf würzig-rahmigem Blattspinat, mit Pernod-Riesling-Schaum und Petersilien-Kartoffeln</i>	<i>21,90</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 Maulbeeraß 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>		14,--
<i>Zwiebelrostbraten mit Brot</i>		19,30
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites</i>		16,50
<i>Kleine Portion</i>		14,50
<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>		23,50
<i>Gemischter Salat</i>		4,--
<i>Großer bunter Salatteller</i>		7,50
<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>		13,50

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....