

# *Unsere Schreyerhof-Küche für Ihr Zuhause*

*-Momentan zu unseren regulären Öffnungszeiten-*



*---ab 20. November 21 gültig---*

Landgasthaus Schreyerhof, 74394 Hessigheim, Tel. 07143-5746,  
[Landgasthaus@schreyerhof.de](mailto:Landgasthaus@schreyerhof.de)

-Telefonische Bestellung, gerne ½ - 1 Stunde im Voraus oder per Mail/ Homepage-

*Neu: Unser „Schmeck den Süden-Menü“ für 2 Personen*

*inklusive 1 Flasche Wein*

*Kürbiscremesuppe mit Cocosmilch , Kürbiskernöl und Croutons*

*„Schreyerhöfer Leibgericht“*



*Schweinelenochen vom Schwäbisch-Fällischen Landschwein und*

*Maultäschle mit frischen Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle*

*Hausgemachte Creme brulee mit kleinem Obstbukett*

*Dazu eine Flasche 0,75l*

*Terra S Lemberger trocken,*

*QbA von der Felsengartenkellerei*

*70,--*

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

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>		5,--
<i>Kürbiscremesuppe mit Cocosmilch – vegan – Kürbiskernöl</i>		5,50
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>		3,70
<i>Creemige Kässpätzle vom Steibiser Bergkäse mit geschmelzten Zwiebeln</i>		12,50
<i>1/2 Landente aus dem Ofen nach Großmutter Art mit Rahm-Wirsing und Semmelknödeln</i>		24,50
<i>Ofenfrischer Gänsebraten mit Orangensäfte, glasierten Maronen, Cassis-Apple-Rotkraut und Kartoffelklößen</i>		26,50
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites oder Spätzle</i>		15,50
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Cassis-Apple-Rotkraut</i>		19,50
<i>Saftiges Wildragout aus heimischer Jagd, mit Preiselbeer Pfirsich und hausgemachten Spätzle</i>		18,--
<i>In Rotwein geschmorte Bäckchen vom Rind mit karamellisiertem Knoblauch, dazu hausgemachte Spätzle</i>		19,50

*Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen*

*rosa gebraten, mit handgemachten Spätzle*



*23,50*

*(die Garstufe kann leider nicht garantiert werden)*

*Rehrbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Wacholderrahm,*

*Apfel-Cassis-Rotkraut und Semmelknödeln*



*24,--*

*„Schreyerhöfer Leibgericht“*



*Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit  
frischen Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle*

*22,50*

*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 Gries-Schnitte mit frischem Obstsalat und Sahnetupf*

*6,--*

*Vielen Dank für Ihre Unterstützung und guten Appetit.*



"Dieses Foto" von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß [CC BY-ND](https://creativecommons.org/licenses/by-nd/4.0/)