

Ein Aperitif vorweg?

<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>„Hugo“</i>		
<i>Holunder/ Minze/ Limette/Soda/Sekt</i>		6,30
<i>„Faschians“ Weinbergpfirsich-Likör mit Sekt aufgeschäumt</i>		5,--
<i>„Pecco“</i>		
<i>alkoholfreier Rose-Aperitif aus Clebronn</i>		4,90
<i>Teinacher Genuß-Limonade</i>		
<i>Orange-Mandarine oder</i>	<i>Johannisbeer-Holunder</i>	
<i>oder</i>	<i>Zitrone</i>	0,3l
		3,90
<i>Apfel-Mangonektar oder -schorle</i>		0,2l
		2,90

Unsere Weinempfehlungen

<i>Chardonnay trocken, QbA</i>	<i>kräftige Aromen</i>		
<i>Weingut Eisele, Hessigheim</i>	<i>¼l aus der ¾ l-Flasche</i>		7,20
<i>Riesling mit Muskatteller QbA</i>	<i>fruchtig, die weiße Alternative zur Ente</i>		
<i>Heuchelberg Weingärtner</i>	<i>¼l aus der ¾ l-Flasche</i>		7,--
<i>Samtrot mit Lemberger</i>	<i>fruchtig</i>		
<i>Heuchelberg Weingärtner</i>	<i>¼l aus der ¾ l-Flasche</i>		7,--
<i>Muskattrollinger Rose', 13°Terrasse</i>	<i>fruchtig, süffig!</i>	0,1l	3,70
<i>Gutsabfüllung Weingut Faschian</i>	<i>¼ l</i>		7,40
<i>Spätburgunder Rose trocken, QbA</i>	<i>toller trockener Rose-Wein</i>		
<i>Weingut Graf Adelmann, Kleinbottwar</i>	<i>¼l aus der ¾ l-Flasche</i>		7,20
<i>Rosso Passo, IGT</i>	<i>idealer Rotwein zu Wild und Rind</i>		
<i>Sangiovese-Merlot</i>	<i>Lenotti, Italien</i>	<i>¼l</i>	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 Lemberger 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>Rahmsuppe von Waldpilzen mit kleinem Semmelknödel</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 Wirsing mit einem hellen Sößle mit rosa Pfeffer</i>	<i>14,90</i>
<i>Cremige 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>

Wintertime in Hessigheim

<i>Saure Nierle mit körniger Senfsoße, dazu Röstkartoffeln</i>		<i>13,50</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>Deftiger Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Bratkartoffeln und roter Beete</i>		<i>19,90</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Cassis-Äpfel-Rotkraut</i>		<i>20,50</i>
	<i>Kleine Portion</i>	<i>18,50</i>
<i>Schnitzel von der Pute nach „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Pommes frites</i>		<i>19,50</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 süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>		<i>24,50</i>
<i>In Rotwein geschmorte Bäckchen vom Rind mit karamellisiertem Knoblauch, dazu hausgemachte Spätzle</i>		<i>19,50</i>
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle</i>		<i>18,50</i>
	<i>Kleine Portion</i>	<i>16,50</i>
<i>Rehrbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Wacholderrahm, Äpfel-Cassis-Rotkraut und Semmelknödeln</i>		<i>25,50</i>
<i>Medaillons vom Wildschweintrücker aus heimischer Jagd auf Kirsch-Wacholdersöfle mit Butter-Karotten und Kroketten</i>		<i>27,80</i>

Wildbratwurst mit Apfel-Cassis-Rotkraut und Semmelknödel 🐾 12,90

½ Landente aus dem Ofen nach Großmutter Art mit Rahm-Wirsing und Semmelknödeln 25,50

Ofenfrischer Gänsebraten mit Orangensäfte, glasierten Maronen, Cassis-Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen 27,50

Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel 16,90

Leckerer aus dem Wasser



Lachsnudeln a la Chefin mit Lachs und frischen Cherrytomaten in Kräuterrahm 17,50

Lachsfilet unter der Walnuss-Kruste mit Butter-Kartoffeln und Blattsalat 22,50

Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Rahm-Wirsing auf Rosa Pfeffer-Säfte und Petersilien-Kartoffeln 22,90

Und hinterher?

Faschian's Grappa vom Muskattrollinger 2cl 3,50

Obstbrennerei Seitz Winterapfel-Likör 2cl 3,50

Winter-Latte Macchiato mit Ahorn-Sirup verfeinert 3,90

Baileys-Latte mit einem guten Schuss Baileys und Sahne 4,50




Heißer Apfel mit Zimtsirup und Zitrone 3,90

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 süddeutschen Jungbullen 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....