

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>		6,50
<i>„Faschians“ Weinbergpfirsich-Likör mit Sekt aufgeschäumt</i>		5,20
<i>„Pecco“</i>		
<i>alkoholfreier Rose-Aperitif aus Cleebronn</i>		4,90
<i>Teinacher Genuß-Limonade</i>		
<i>Orange-Mandarine oder Johannisbeer-Holunder</i>		
<i>oder Zitrone</i>	<i>0,3l</i>	3,90
<i>Apfel-Mangonektar oder -schorle</i>	<i>0,2l</i>	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>	<i>0,1l</i>	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 Adelman, 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,--
<i>Mundelsheimer Käsberg</i>			
<i>Trollinger, QbA</i>		<i>¼ l</i>	7,--
<i>Käsbergkeller Mundelsheim</i>			




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*

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahnetupf

Dazu ein Glas

0,25l

Terra S Lemberger trocken,

QbA von der Felsengartenkellerei 37,--



Wir freuen uns, Sie bewirten zu dürfen!


<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>5,40</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit Cocosmilch – vegan – Kürbiskernöl und Croutons*</i>	<i>6,40</i>
<i>Rahmsuppe von Waldpilzen mit kleinem Semmelknödel</i>	<i>6,40</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>4,--</i>
<i>Süßkartoffel-Rösti mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich</i>	<i>14,50</i>

...mal ohne Fleisch

<i>Hausgemachte Spinatknödel mit kleinem Gemüse und feinem Gorgonzola-Sößle</i>	<i>14,90</i>
<i>Cremige Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Blattsalaten</i>	<i>14,30</i>
<i>Kürbis-Falafel auf Alb-Leisa mit Salzkartoffeln -vegan-</i>	<i>13,90</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>		14,50
<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>		14,50
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Pommes frites</i>		
17,--	<i>Kleine Portion</i>	15,--
<i>Deftiger Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Bratkartoffeln und roter Beete</i>		20,90
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Cassis-Äpfel-Rotkraut</i>		21,50
	<i>Kleine Portion</i>	19,50
<i>Medaillon von der Putenbrust mit Birne und Gorgonzola überbacken, dazu Gemüse vom Markt und Kroketten</i>		20,50
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“</i>		
<i>Schweinelenndchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons hausgemachten Spätzle</i>		23,80
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>		24,80
<i>In Rotwein geschmorte Bäckchen vom Rind mit karamellisiertem Knoblauch, dazu hausgemachte Spätzle</i>		20,50
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle</i>		19,50
	<i>Kleine Portion</i>	17,50
<i>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Wacholderrahm, Äpfel-Cassis-Rotkraut und Semmelknödeln</i>		25,90

*Medaillons vom Wildschweinrücken aus heimischer Jagd auf Kirsch-
Wacholdersöfle mit Butter-Karotten und Kroketten*  27,80

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

*1/2 Landente aus dem Ofen nach Großmutter Art mit Orangen-Söfle,
Apfel-Cassis-Rotkraut und Semmelknödeln* 26,90

Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel 16,90

Leckerer aus dem Wasser



*Lachsnudeln a la Chefin
mit Lachs und frischen Cherrytomaten in Kräuterrahm* 17,90

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

*Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit kleinem Gemüse auf
rosa Pfeffer-Söfle 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 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>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites</i>		17,--
	<i>Kleine Portion</i>	15,--
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>		19,50
	<i>Kleine Portion</i>	17,50
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>		24,90
<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....