

Unsere Schreyerhof-Küche für Ihr Zuhause

-Momentan zu unseren regulären Öffnungszeiten-



---ab 12. Januar 2022 gültig---

Landgasthaus Schreyerhof, 74394 Hessigheim, Tel. 07143-5746,

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-Hällischen Landschwein und

Maultäschle mit frischen Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle

Warme Apfelküchle mit Vanillesoße und Sahnnetupf



Dazu eine Flasche 0,75l


Terra S Lemberger trocken,

QbA von der Felsengartenkellerei


73,--

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

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>5,-</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit Cocosmilch – vegan – Kürbiskernöl</i>	<i>5,50</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>3,90</i>
<i>Creemige Kässpätzle vom Steibiser Bergkäse mit geschmelzten Zwiebeln</i>	<i>12,50</i>
<i>Schnitzel von der Aubergine, paniert, mit Zitrone Rosmarin-Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur</i>	<i>13,90</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>13,50</i>
<i>1/2 Landente aus dem Ofen nach Großmutter Art mit Apfel-Cassis-Rotkraut und Semmelknödeln</i>	<i>25,50</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites oder Spätzle</i>	 <i>16,-</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Cassis-Äpfel-Rotkraut</i>	<i>20,50</i>

Saftiges Wildragout aus heimischer Jagd,  *mit Preiselbeer Pfirsich und hausgemachten Spätzle* *18,50*

In Rotwein geschmorte Bäckchen vom Rind mit karamellisiertem Knoblauch,
dazu hausgemachte Spätzle *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  *24,50*

„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 *6,50*

Apfelküchle mit Vanillesoße und Sahnetupf *6,50*

Vielen Dank für Ihre Unterstützung und guten Appetit.

