

Ein Aperitif vorweg?

<i>Steillage Dry Gin auf Eis mit Thomas Henry-Tonic und Zitrone</i> <i>Ein neuer Traubenblüten-Gin aus Bietigheim-Bissingen, sehr rund und lecker</i>		9,80
„Hugo“ Holunder/ Minze/ Limette/Soda/Sekt		6,50
„Faschians“ Weinbergpfirsich-Likör mit Sekt aufgeschäumt		5,20
„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

Grauburgunder trocken, QbA Weingut Eisele, Hessigheim	kräftige Aromen ¼l aus der ¾ l-Flasche		7,20
Riesling mit Muskatteller QbA Heuchelberg Weingärtner	fruchtig, lieblich ¼l aus der ¾ l-Flasche		7,--
Samtrot mit Lemberger Heuchelberg Weingärtner	fruchtig ¼l aus der ¾ l-Flasche		7,--
Muskattrollinger Rose', 13°Terrasse Gutsabfüllung Weingut Faschian	fruchtig, süffig! ¼ l	0,1l	3,70 7,40
Spätburgunder Rose trocken, QbA Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar	toller trockener Rose-Wein ¼l aus der ¾ l-Flasche		7,20
Tank No 26 DoC Nero d' Avola	kräftiger Rotwein aus Sizilien Appassimento, Italien ¼l		7,--
Mundelsheimer Käsberg Trollinger, QbA Käsbergkeller Mundelsheim		¼ l	7,--



Unser „Schmeck den Süden-Menü“

Frühlings-Menü

inklusive ¼ l Wein

Samtiges Spargelsüpple mit Schinken-Chip

*Zarter Rahmbraten vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein  mit Spargelragout und
hausgemachten Spätzle*

Bunte Dessertvariation

Dazu ein Glas

*0,25l Sauvignon blanc trocken, Edition Edilis
QbA vom Weinkeller Flein-Talheim 35,--*



Endlich wieder Gemeinsamkeit

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>5,40</i>
<i>Spargelcremesüpple* mit Schinken-Chip</i>	<i>6,40</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>4,30</i>
<i>Süßkartoffel-Rösti mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich</i>	<i>14,50</i>
<i>Geräuchertes Filet von der Beilsteiner Forelle mit Sahnemeerrettich an buntem Salatbukett</i>	<i>13,90</i>

...mal ohne Fleisch

<i>Spargelragout- einmal anders- in Cocosmilchrahm mit Zitronengras auf italienischen Bandnudeln</i>	<i>-vegan- 17,50</i>
<i>Cremige Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Blattsalaten</i>	<i>14,30</i>
<i>Mediterranes Ratatouille-Gemüse mit Olivenöl geschmort mit gebratenem Tofu im Jasmin-Reisrand</i>	<i>-vegan- 14,50</i>
<i>Schnitzel von der Aubergine, paniert, mit Zitrone, Tsatsiki, Rosmarin-Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur</i>	<i>14,90</i>

Spargelzeit in Hessigheim

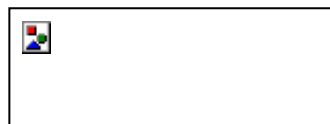
<i>Handgemachte Maultaschen in der Brühe mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Kartoffel-Blattsalat</i>		12,90
<i>Saure Nierle mit körniger Senfsoße, dazu Röstkartoffeln</i>		14,50
<i>Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit Sc. Remoulade, Salatgarnitur und Röstkartoffeln</i>		15,90
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Pommes frites</i>		18,--
<i>Kleine Portion</i>		16,--
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln</i>		19,50
<i>Kleine Portion</i>		17,50
<i>Pfannengyros von der Pute mit Tsatsiki, kleiner Salatgarnitur und Pommes frites</i>		21,50
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelendchen 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>Cordon bleu, traditionell vom Kalb, nach „Schreyerhöfer Art“ mit Bärlauch-Pesto, Cannstatter Wasen-Schinken und Allgäuer Bergkäse gefüllt, dazu ein großer bunter Salatteller</i>		24,50
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle</i>		19,50
<i>Kleine Portion</i>		17,50
<i>Frühlingshafter Salat mit gebratenen Maultaschen</i>		15,90
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>		16,90

<i>Spargel mit Sc. Hollandaise und Butterkartoffeln</i>	<i>22,80</i>
<i>Spargel „polnische Art“ - unser Leibgericht - mit Butterkartoffeln</i>	<i>23,90</i>
<i>Spargel mit Sc. Hollandaise, buntem Schinkenteller und Butterkartoffeln</i>	<i>26,80</i>
<i>Spargel mit Sc. Hollandaise, kleinem paniertem Schnitzel und Butterkartoffeln</i>	<i>28,80</i>
<i>Spargel mit Sc. Hollandaise und Schweinelendchen, dazu reichen wir Butterkartoffeln</i>	<i>30,50</i>
<i>Spargel mit kleinem Lachsfilet mit Bärlauch-Pesto und Butterkartoffeln</i>	<i>30,50</i>

-Spargel aus Bruchsal, Kartoffeln aus Hessigheim, auf Wunsch servieren wir natürlich auch zerlassene Butter und Flädle –



Leckerer aus dem Wasser




<i>Lachsnudeln a la Chefin mit Lachs und frischen Cherrytomaten in Kräuterrahm</i>	<i>17,90</i>
<i>Lachsfilet mit Bärlauch-Pesto und in Butter geschmolzenen Tomaten, dazu Ratatouille-Gemüse und Petersilienkartoffeln</i>	<i>23,50</i>
<i>Ganze gebratene Beilsteiner Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter, Petersilien-Kartoffeln und Blattsalat (auf Wunsch am Fisch filiert)</i>	<i>22,90</i>

Und hinterher?




<i>Faschian's</i>	<i>Grappa vom Muskattrollinger</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Obstbrennerei Seitz</i>	<i>Hausgemachter Eierlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Baileys-Latte</i>	<i>mit einem guten Schuss Baileys</i>		<i>4,50</i>
<i>Heiße Zitrone</i>	<i>mit frischem Zitronensaft</i>		<i>3,90</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>		15,50
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites</i>		18,- 16,-
	<i>Kleine Portion</i>	
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>		19,50 17,50
	<i>Kleine Portion</i>	
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>		24,80
<i>Gemischter Salat</i>		4,30
<i>Großer bunter Salatteller</i>		7,90
<i>Schreyerhöfer Wurstsalat mit Schinkenuwurst*</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....