

Landgasthaus Schreyerhof

74394 Hessigheim, Tel. 07143/5746

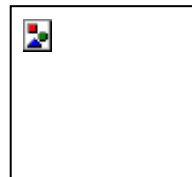
Vesperkarte für Gruppen

<i>Schinkenbrot mit gekochtem Hinterschinken</i>	<i>7,50</i>
<i>Käsebrot mit Emmentaler und Allgäuer Bergkäse der Käserei Steibis</i>	<i>7,50</i>
<i>Schreyerhöfer Wurstsalat * mit Brot</i>	<i>8,90</i>
<i>Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler aus Steibis,* mit Brot</i>	<i>9,90</i>
<i>Bunter Käseteller mit Brot und Butter</i>	<i>12,50</i>
<i>Salatschüssel „Schreyerhof“ mit Schinken und Käse</i>	<i>13,90</i>

*** mit Phosphat**

Warme Gerichte ab 17.30 Uhr:

<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites</i>		<i>18,50</i>
<i>Kleine Portion</i>		<i>16,50</i>
<i>Pfannengyros von der Pute mit Tsatsiki, kleiner Salatgarnitur und Pommes frites</i>		<i>21,90</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>		<i>20,20</i>
<i>Kleine Portion</i>		<i>18,20</i>
<i>Rahmschnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit hausgemachten Spätzle</i>		<i>20,20</i>
<i>Wildragout aus heimischer Jagd mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren</i>		<i>19,90</i>
<i>Kleine Portion</i>		<i>17,90</i>
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle</i>		<i>24,20</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>		<i>25,20</i>
<i>Lachsteak vom Grill mit Riesling-Pernod-Sößle, dazu kleines Marktgemüse und Butterkartoffeln</i>		<i>23,50</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>		<i>4,30</i>



bedeutet „Schmeck den Süden“ -Hauptkomponenten nachweislich aus
Baden-Württemberg - regional und nachhaltig-