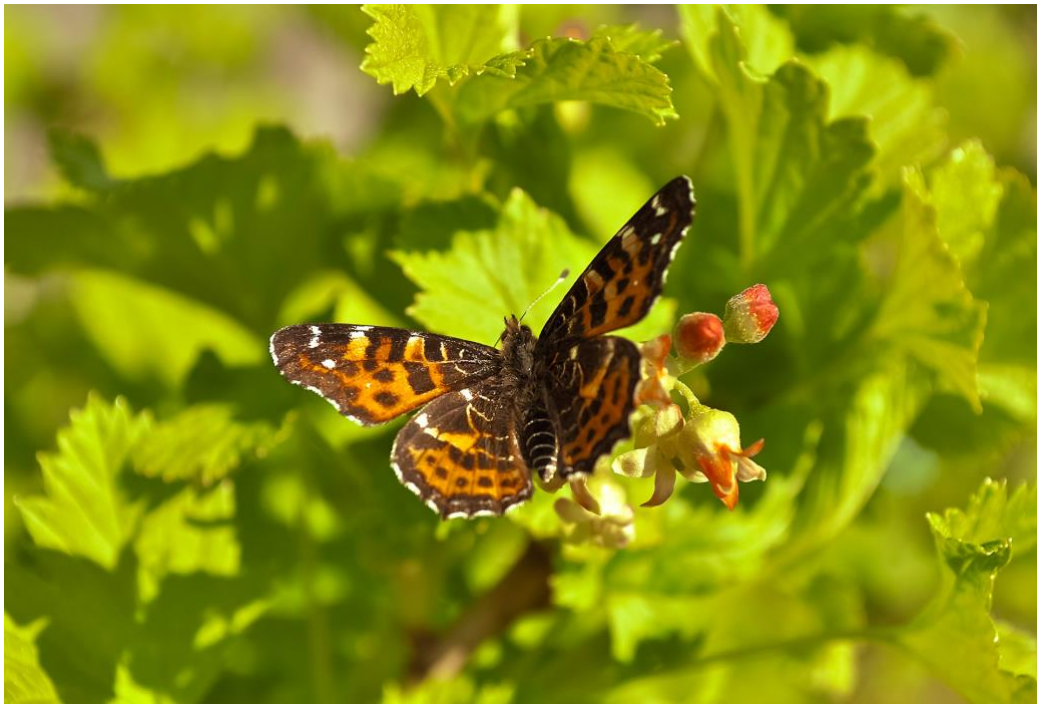


# Ein Aperitif vorweg?

<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“ <i>Holunder/ Minze/ Limette/Soda/Sekt</i>	6,70
„Pampelle Sprizz“ <i>Grapefruit-Kräuter- Aperitif aus Korsika/Orange/Soda /Sekt</i>	6,70
„Pampelle Tonic“ mit Tonic Water auf Eis	5,90
„Faschians“ Weinbergpfirsich-Likör mit Sekt aufgeschäumt	5,20
„Pecco“ <i>alkoholfreier Rose-Aperitif aus Cleebronn</i>	4,90
<i>Teinacher Genuß-Limonade</i> <i>Orange-Mandarine oder                      Johannisbeer-Holunder</i> <i>oder    Zitrone    0,3l</i>	3,90
<i>Eistee Pfefferminz/Zitrone oder Ananas-Hibiskus 0,3l</i>	3,90

## Unsere Weinempfehlungen

<i>Grauburgunder trocken, QbA</i> <i>Weingut Eisele, Hessigheim</i>	<i>kräftige Aromen</i> <i>¼l aus der ¾ l-Flasche</i>	7,30
<i>Riesling mit Muskatteller QbA</i> <i>Heuchelberg Weingärtner</i>	<i>fruchtig, lieblich</i> <i>¼l aus der ¾ l-Flasche</i>	7,--
<i>Muskattrollinger Rose', 13°Terrasse</i> <i>Gutsabfüllung Weingut Faschian</i>	<i>fruchtig, süffig!</i> <i>¼ l</i>	0,1l 3,80 7,50
<i>Spätburgunder Rose trocken oder Riesling trocken, QbA</i> <i>Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar</i>	<i>¼l aus der ¾ l-Flasche</i>	7,30
<i>Tank No 26 DoC</i> <i>Nero d' Avola</i>	<i>kräftiger Rotwein aus Sizilien</i> <i>Appassimento, Italien                      ¼l</i>	7,10
<i>Mundelsheimer Käsberg</i> <i>Trollinger, QbA</i> <i>Käsbergkeller Mundelsheim</i>	<i>¼ l</i>	7,10



## **Unser „Schmeck den Süden-Menü“**

*Sommer-Menü*

*inklusive ¼ l Wein*

*Samtiges Tomatencremesuppe mit Schinken-Chip*

*Zartes Rückensteak vom Schwäbisch-Hällischen  
Landschwein mit gebratenen Champignons  
in Rahmsauce und hausgemachten Spätzle*

*Bunte Dessertvariation*

*Dazu ein Glas*

*0,25l 2020er*

*Rivaner trocken, QbA*

*Käsbergkeller Mundelsheim*

*35,--*



*Endlich wieder Gemeinsamkeit*

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>5,40</i>
<i>Tomatencremesuppe* 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>14,70</i>
<i>Geräuchertes Filet von der Beilsteiner Forelle mit Sahnemeerrettich an buntem Salatbukett</i>	<i>13,90</i>

*...mal ohne Fleisch*

<i>Italienische Bandnudeln mit Bärlauch-Pesto und geschmolzenen Kirschtomaten</i>	<i>13,50</i>
<i>Mediterranes Ratatouille-Gemüse mit Olivenöl geschmort mit Kürbis-Falafel und Petersilien-Kartoffeln</i>	<i>-vegan- 14,90</i>
<i>Schnitzel von der Aubergine, paniert, mit Zitrone, Tsatsiki, Rosmarin-Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur</i>	<i>14,90</i>

# Summertime in Hessigheim

<i>Saure Nierle mit körniger Senfsoße, dazu Röstkartoffeln</i>		14,70
<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>		18,50
	<i>Kleine Portion</i>	16,50
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln</i>		19,50
	<i>Kleine Portion</i>	17,50
<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>Wiener Schnitzel, traditionell vom Kalb, mit Preiselbeeren und Pommes frites</i>		24,80
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle</i>		19,50
	<i>Kleine Portion</i>	17,50
<i>Großer, bunter Salat mit gebratenen Maultaschen</i>		15,90
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>		16,90
<i>Sommerlicher Salatteller mit gebratenen Garnelen-Spießen</i>		19,50

*Rumpsteak „Surf und Turf“  
vom süddeutschen Jungbullen und gebratener Garnelen-Spieß  
auf kräftiger Jus mit Kräuterbutter und Süßkartoffel-Pommes frites* 29,50

*Kotelett vom schwäbisch-hällischen Landschwein,  
vom Grill in kräftiger Joghurt- Knoblauch-Marinade  
an bunter Salatgarnitur und mit wilden Kartoffeln* 21,90

*Pfannengyros von der Pute  
mit Tsatsiki, kleiner Salatgarnitur und Pommes frites* 21,50

### *... Aus dem Wasser*



*Matjes mariniert mit fruchtiger Mango,  
Gurke und Frühlingzwiebeln mit Bratkartoffeln* 16,50

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

*Lachsfilet mit Bärlauch-Pesto und in Butter geschmolzenen Tomaten,  
dazu Ratatouille-Gemüse und Petersilienkartoffeln* 23,50

### *Und hinterher?*


*Faschian's Grappa vom Muskattröllinger 2cl 3,80*

*Faschian's Quittenlikör 2 cl 3,50*

*Obstbrennerei Seitz Hausgemachter Eierlikör 2cl 3,50*




*Glencadam Etwas Besonderes!  
Highland Single Malt Scotch Whisky  
Reserva Andaluca pur oder on the Rocks 2 cl 4,-*

*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>		18,50
	<i>Kleine Portion</i>	16,50
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>		19,50
	<i>Kleine Portion</i>	17,50
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>		24,80
<i>Gemischter Salat</i>		4,30
<i>Großer bunter Salatteller</i>		7,90
<i>Schreyerhöfer Wurstsalat mit Schinkenuurst*</i>		9,50
<i>Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler von der Bergkäserei Steibis *</i>		10,90
<i>Salatschüssel „Schreyerhof“ mit Schinken und Bergkäse aus Steibis/Allgäu</i>		13,50

*Unsere Eier beziehen wir von „Christians Freiland Eier“ in Bietigheim-Bissingen und die Kartoffeln vom Kartoffelbauer Veigel in Hessigheim*

\*Mit Phosphat

**Landgasthaus Schreyerhof**  
**...wo man sich trifft....**