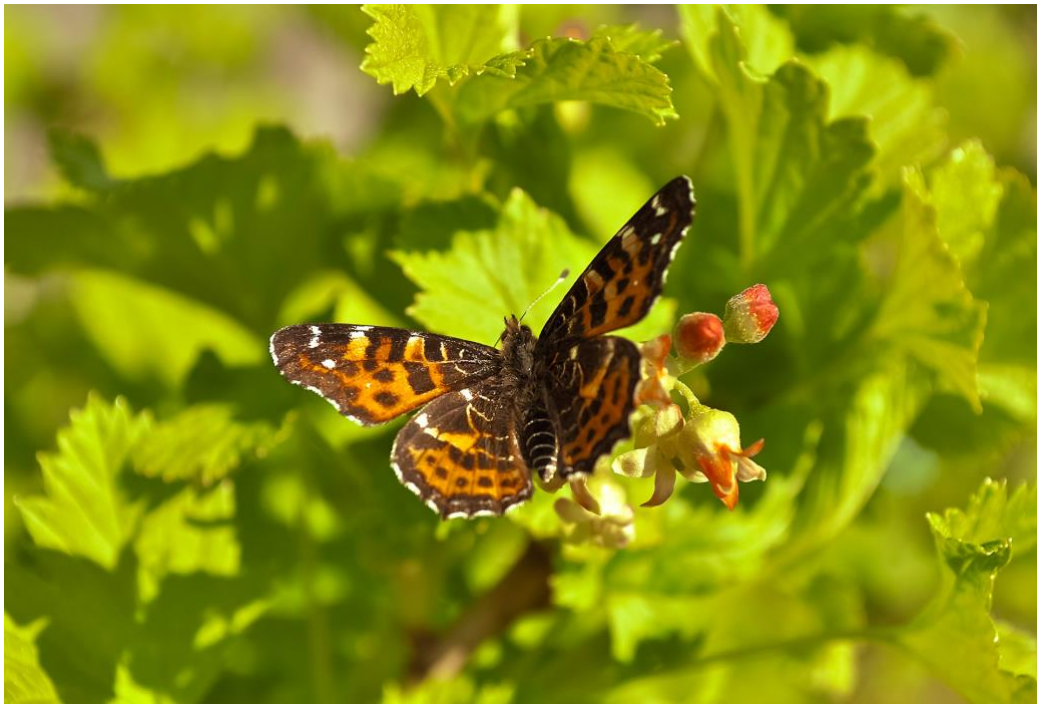


Ein Aperitif vorweg?

<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

Rahmsuppe vom frischen Pfifferling

*„Schreyerhöfer Leibgericht nach Sommer Art“
Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein und Maultäschle mit frischen
Rahmpfifferlingen und hausgemachten Spätzle*



Dreierlei vom Dessert

Dazu ein Glas

0,25l 2020er

Rivaner trocken, QbA

Käsbergkeller Mundelsheim 37,50



Endlich wieder Gemeinsamkeit

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

...mal ohne Fleisch

<i>Rahmpfifferlinge auf feinen Bandnudeln oder Semmelknödeln</i>	<i>17,80</i>
<i>Mediterranes Ratatouille-Gemüse mit Olivenöl geschmort mit Kürbis-Falafel und Petersilien-Kartoffeln</i>	<i>-vegan- 15,50</i>
<i>Schnitzel von der Aubergine, paniert, mit Zitrone, Tsatsiki, Rosmarin-Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur</i>	<i>15,90</i>

Summertime in Hessigheim

<i>Saure Nierle mit körniger Senfsoße, dazu Röstkartoffeln</i>			<i>14,70</i>
<i>Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit Sc. Remoulade, Salatgarnitur und Röstkartoffeln</i>			<i>16,90</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Pommes frites</i>			<i>18,50</i>
	<i>Kleine Portion</i>		<i>16,50</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln</i>			<i>19,50</i>
	<i>Kleine Portion</i>		<i>17,50</i>
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht nach Sommer Art“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmpfifferlingen hausgemachten Spätzle</i>			<i>25,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>			<i>25,50</i>
<i>Wiener Schnitzel, traditionell vom Kalb, mit Preiselbeeren und Pommes frites</i>			<i>24,80</i>
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle</i>			<i>19,50</i>
	<i>Kleine Portion</i>		<i>17,50</i>
<i>Großer, bunter Salat mit gebratenen Maultaschen</i>			<i>15,90</i>
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>			<i>16,90</i>
<i>Sommerlicher Salatteller mit gebratenen Garnelen-Spießen</i>			<i>19,50</i>

*Rumpsteak „Pfefferlinge“
vom süddeutschen Jungbullen mit gebratenen Speck-Pfefferlingen
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* 22,50

*Pfannengyros von der Pute
mit Tsatsiki, kleiner Salatgarnitur und Pommes frites* 21,90

... Aus dem Wasser



*Matjes mariniert mit fruchtiger Mango,
Gurke und Frühlingzwiebeln mit Bratkartoffeln* 16,90

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

*Lachsfilet vom Grill mit frischen, gebratenen Pfefferlingen
und Kräuterbutter, dazu reichen wir Petersilienkartoffeln* 23,50

Und hinterher?

Faschian's Grappa vom Muskattrollinger 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>		25,50
<i>Gemischter Salat</i>		4,30
<i>Großer bunter Salatteller</i>		7,90
<i>Schreyerhöfer Wurstsalat mit Schinkenuwurst*</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>		13,90

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

Bei Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte.

*Mit Phosphat

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