

# *Unsere Schreyerhof-Küche für Ihr Zuhause*

*-Momentan zu unseren regulären Küchenzeiten-*



*---ab September 2022 gültig---*

Landgasthaus Schreyerhof, 74394 Hessigheim, Tel. 07143-5746,  
[Landgasthaus@schreyerhof.de](mailto:Landgasthaus@schreyerhof.de)

-Telefonische Bestellung, gerne ½ - 1 Stunde im Voraus oder per Mail/ Homepage-

*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 und Croutons*</i>	<i>6,-</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>4,30</i>
<i>Buntes Waldpilzragout auf feinen Bandnudeln oder Semmelknödeln</i>	<i>15,80</i>
<i>Rahmige Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln</i>	<i>14,-</i>


„Linsentopf“




*Alb-Leisa, eine alte Sorte, wieder kultiviert auf der Schwäbischen Alb in  
Bio-Qualität, mit Spätzle und Saiten-Würstle und Bauch-Speck* 14,50

*Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
mit Pommes frites oder Spätzle*  17,50

*Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln  
Und Apfel-Cassis-Rotkraut* 20,50  
*Kleine Portion* 18,50

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

*Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen  
rosa gebraten, mit handgemachten Spätzle*  24,50  
*(die Garstufe kann leider nicht garantiert werden)*

„Schreyerhöfer Leibgericht“



*Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit  
frischen Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle* 23,50

*Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel* 15,--

*Großer, bunter Salat mit gebratenen Maultaschen* 14,90

*-Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine Thermo-Transportbox gegen ein Pfand  
von 25€ zur Verfügung-*