

# 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
<i>„Hugo“</i> <i>Holunder/ Minze/ Limette/Soda/Sekt</i>	6,70
<i>„Pampelle Sprizz“</i> <i>Grapefruit-Kräuter- Aperitif aus Korsika/Orange/Soda /Sekt</i>	6,70
<i>„Faschians“ Kirsch-Likör mit Sekt aufgeschäumt</i>	5,20
<i>„Pecco“</i> <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>„Heißer Holunder“ mit Ingwer, eine leckere Tee-Alternative</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>	7,10
<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>Lesestoff</i> <i>Eine kräftige Rotwein-Cuvee der Lauffener Weingärtner ¼ l</i>	<i>gut zu Wild und Sauerbraten</i>	7,50
<i>Rosso Passo</i> <i>Sangiovese-Merlot</i>	<i>kräftiger Rotwein aus Italien, passend zum Wild</i> <i>Lenotti, Italien                                      ¼l</i>	7,50
<i>Mundelsheimer Käsberg</i> <i>Trollinger, QbA</i> <i>Käsbergkeller Mundelsheim</i>	<i>¼ l</i>	7,20



## **Unser „Schmeck den Süden-Menü“**

### *Herbst-Menü*

*inklusive ¼ l Wein*

*Rahmsuppe vom Hokaido-Kürbis mit Cocosmilch  
Kürbiskernöl und Croutons*

*Rahmschnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
mit gebratenen Champignons und hausgemachten Spätzle*

*Herbstliche Dessertvariation*

*Dazu ein Glas*

*0,25l 2020er*

*Sauvignon blanc trocken, QbA*

*Weinkeller Flein-Falheim 35,-*



*Herr: es ist Zeit. Der Sommer war sehr groß.  
 Leg deinen Schatten auf die Sonnenuhren,  
 Und auf den Fluren lass die Winde los.  
 Befiehl den letzten Früchten voll zu sein;  
 Gib ihnen noch zwei südlichere Tage,  
 Dränge sie zur Vollendung hin und jage  
 Die letzte Süße in den schweren Wein.  
 Wer jetzt kein Haus hat, baut sich keines mehr.  
 Wer jetzt allein ist, wird es lange bleiben,  
 Wird wachen, lesen, lange Briefe schreiben  
 Und wird in den Alleen hin und her Unruhig  
 wandern, wenn die Blätter treiben.*

*Herbsttag von Rainer Maria Rilke*

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>5,40</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit Cocosmilch – vegan – Kürbiskernöl und Croutons*</i>	<i>6,50</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>4,50</i>
<i>Süßkartoffel-Rösti mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich</i>	<i>14,90</i>
<i>...mal ohne Fleisch</i>	
<i>Buntes Waldpilzragout auf feinen Bandnudeln oder Semmelknödeln</i>	<i>16,80</i>
<i>Rahmige Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Blattsalaten</i>	<i>14,50</i>
<i>Kürbis-Falafel auf Alb-Leisa mit Salzkartoffeln -vegan-</i>	<i>15,50</i>




## Herbstliches aus Wald und Wiese



<i>Saure Nierle mit körniger Senfsoße, dazu Röstkartoffeln</i>		<i>14,90</i>
<i>„Linsentopf“</i>		
<i>Alb-Leisa, eine alte Sorte, wieder kultiviert auf der Schwäbischen Alb in Bio-Qualität, mit Spätzle und Saiten-Würstle und Bauch-Speck</i>		<i>15,50</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 und Cassis-Apple-Rotkraut</i>		<i>21,50</i>
<i>Kleine Portion</i>		<i>19,50</i>
<i>In Rotwein geschmorte Bäckchen vom irischen Weiderind mit karamellisiertem Knoblauch und hausgemachten Spätzle</i>		<i>21,50</i>
<i>1/2 Freilandente aus dem Ofen mit Orangensoße nach Großmutter Art mit Cassis-Apple-Rotkraut und Semmelknödeln</i>		<i>29,50</i>
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“</i>		
<i>Schweinelenndchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons hausgemachten Spätzle</i>		<i>24,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>		<i>25,50</i>
<i>Putenschnitzel nach Art Schnitzel, mit Preiselbeeren und Süßkartoffel-Pommes</i>		<i>22,80</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>

*Jäger Erik's Wildbratwürste  
mit Apfel-Cassis-Rotkraut und Semmelknödel*  13,90

*Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich,  
hausgemachten Spätzle*  19,50  
Kleine Portion 17,50

*Wildschweinbraten mit Backpflaumen und Apfel mit  
Sauerbratensöfle und Semmelknödeln*  24,50

*Medaillons vom Wildschwein auf Wacholderrahm mit Gewürzkirschen,  
Mandel-Brokkoli und Kroketten*  28,50

## ... Aus dem Wasser



*Lachsnudeln a la Chefin  
mit Lachs und bunten Gemüsestreifen in Kräuterrahm* 17,90

*Lachsfilet unter der Walnuss-Kruste mit Butter-Kartoffeln  
und kleinem Gemüse* 23,50

*Forellenfilets in der Weißbrot-Mandel-Kruste mit zerlassener Butter,  
kleinem Gemüse und Petersilien-Kartoffeln* 22,50

## 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>		4,50
<i>Großer bunter Salatteller</i>		8,50
<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 Freilandeier“ 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....**