

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, die weiße Alternative zur Gans</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 Winter-Menü"

inklusive 1/8 l Wein

Cappuccino vom Hokkaido-Kürbis mit Kokosmilch

*Ofenfrischer Gänsebraten mit Orangensäfte,
glasierten Maronen, Cassis-Apple-Rothkraut und
Kartoffelkloß*

Panna Cotta von der Schokolade mit Sahnetupf

*Dazu ein Glas 0,1l Noir, vollmundig und halbtrocken
Edition Junge Cuveeschmiede, QbA
Felsengartenkellerei*

39,80

Wintertime in Hessigheim



<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>5,80</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch – vegan – Kürbiskernöl und Croutons*</i>	<i>6,50</i>
<i>Rahmsuppe von Waldpilzen mit kleinem Semmelknödel</i>	<i>6,50</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>4,50</i>
<i>Ackersalat mit Orangen-Dressing und Kracherle</i>	<i>7,-</i>
<i>Süßkartoffel-Rösti mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich</i>	<i>14,90</i>

...mal ohne Fleisch

<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>



Winterliches aus Stall und Wald



<i>Maultaschen in der Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen und geschmelzten Zwiebeln</i>			<i>11,50</i>
<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</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>Deftiger Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Bratkartoffeln und roter Beete</i>			<i>20,90</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Cassis-Äpfel-Rotkraut</i>			<i>21,90</i>
	<i>Kleine Portion</i>		<i>19,90</i>
<i>In Rotwein geschmorte Bäckchen vom irischen Weiderind mit karamellisiertem Knoblauch und hausgemachten Spätzle</i>			<i>21,50</i>
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“</i>			
<i>Schweinelendchen 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 Wiener Art, mit Preiselbeeren und Pommes frites</i>			<i>22,80</i>
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>			<i>16,90</i>

*Ofenfrischer Gänsebraten mit Orangensäfte,
glasierten Maronen, Cassis-Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen* 32,50

*1/2 Freilandente aus dem Ofen mit Orangensäfte
nach Großmutter Art mit winterlichen Rahm-Wirsing und Semmelknödeln* 29,50

*Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich,
hausgemachten Spätzle*  20,50
Kleine Portion 18,50

*Rehrbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Wacholderrahm,
Apfel-Cassis-Rotkraut und Semmelknödeln*  27,50

*Medaillons vom Wildschwein auf Wacholderrahm mit Gewürzkirschen,
kleinem Gemüse 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 Blattsalaten* 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 Andalucia 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 Brat</i>		<i>15,50</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites</i>		<i>18,50</i>
	<i>Kleine Portion</i>	<i>16,50</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>		<i>19,90</i>
	<i>Kleine Portion</i>	<i>17,90</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>		<i>25,50</i>
<i>Gemischter Salat</i>		<i>4,50</i>
<i>Großer bunter Salatteller</i>		<i>8,50</i>
<i>Schreyerhöfer Wurstsalat mit Schinkenuurst*</i>		<i>9,50</i>
<i>Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler von der Bergkäserei Steibis *</i>		<i>10,90</i>
<i>Salatschüssel „Schreyerhof“ mit Schinken und Bergkäse aus Steibis/Allgäu</i>		<i>13,90</i>

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