

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>	6,90
„Lillet Winter“ <i>Lillet weiß/ Birne/Zitrone/Soda /Sekt</i>	6,90
„Faschians“ <i>Kirsch-Likör mit Sekt aufgeschäumt</i>	5,60
„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>	4,--
„Heißer Holunder“ <i>mit Ingwer, eine leckere Tee-Alternative</i>	3,90

Unsere Weinempfehlungen

<i>Samtrot Kabinett feinherb</i> <i>Weingärtner Cleebronn-Güglingen</i>	<i>Erd- und Heidelbeere mit Karamellnoten</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>	7,50
<i>Lesestoff</i> <i>Eine kräftige Rotwein-Cuvee der Lauffener Weingärtner</i>	<i>gut zu Wild und Sauerbraten</i> <i>¼ l</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 Festtags-Menü"

Lachsschaumsuppe mit Shrimps-Spieß und Croutons

Ackersalat mit Orangen-Dressing und Kracherle

*Gegrilltes Kalbsfilet auf Balsamico-Soße mit Speck-Bohnen
und hausgemachter Polenta-Schnitte*

oder

*Ofenfrischer Gänsebraten mit Orangensäfte,
glasierten Maronen, Cassis-Äpfel-Rotkraut und Kartoffelkloß*

Feine Dessertvariation

3 Gänge ohne Salat 44,--

4 Gänge 49,--



Wintertime in Hessigheim



*Wir wünschen all unseren
Gästen
„Frohe Weihnachten und ein
gesundes, neues 2023!
Vielen Dank für Ihre
Unterstützung im vergangenen
Jahr und schön, dass Sie bei
uns sind!*

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>5,80</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch – vegan – Kürbiskernöl und Croutons*</i>	<i>6,60</i>
<i>Lachsschaumsuppe mit Shrimps-Spieß und Croutons</i>	<i>7,-</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>4,70</i>
<i>Ackersalat mit Orangen-Dressing und Kracherle</i>	<i>7,50</i>
<i>Süßkartoffel-Rösti mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich</i>	<i>15,50</i>
<i>...mal ohne Fleisch</i>	
<i>„Zweierlei Vegetarisches“ Gemüestrudel und hausgemachte Polenta-Schnitte auf Gorgonzola-Soße</i>	<i>17,50</i>
<i>Buntes Waldpilzragout auf Zerlei Nudeln oder Semmelknödeln</i>	<i>18,50</i>
<i>Rahmige Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Blattsalaten</i>	<i>15,30</i>
<i>Kürbis-Falafel auf Alb-Leisa mit Salzkartoffeln -vegan-</i>	<i>15,50</i>



Winterliches aus Stall und Wald



*Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Zitrone und Pommes frites*

18,80



Kleine Portion

16,80

*Schweinerahmschnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit hausgemachten Spätzle*



20,90

*Deftiger Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Bratkartoffeln
und roter Beete*

20,90

*Schwäbischer Sauerbraten
mit hausgemachten Semmelknödeln und Cassis-Apple-Rotkraut*

21,90

Kleine Portion

19,90

*In Rotwein geschmorte Bäckchen vom Rind mit karamellisiertem Knoblauch,
dazu hausgemachte Spätzle*

22,50

*Putenschnitzel nach Wiener Art, mit Preiselbeeren
und Pommes frites*

22,80

„Schreyerhöfer Leibgericht“



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

24,90

*Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen
mit handgemachten Spätzle*

25,90

*Kalbsfilet auf Balsamico-Soße mit Speck-Bohnen
und Polenta-Schnitte*

29,50

Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel

17,50



*Ofenfrischer Gänsebraten mit Orangensäfte,
glasierten Maronen, Cassis-Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen* 33,50

*1/2 Freilandente aus dem Ofen mit Orangensoße
nach Großmutter Art mit winterlichem Rosenkohl und Semmelknödeln* 29,50

*Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich,
hausgemachten Spätzle*  21,90
Kleine Portion 19,90

*Zweierlei vom Wunnensteiner Wildschwein
Medaillon und Braten auf Kirsch-Wacholdersäfte
mit hausgemachtem Apfel-Rotkraut und Kroketten*  28,80

... Aus dem Wasser



*Lachsnudeln a la Chefin
mit Lachs und bunten Gemüsestreifen in Kräuterrahm* 18,50

*Lachsfilet vom Grill auf Alb-Linsengemüse in Bio-Qualität
und Butter-Kartoffeln* 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 Andalusia 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>		<i>16,50</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites</i>		<i>18,80</i>
	<i>Kleine Portion</i>	<i>16,80</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>		<i>20,90</i>
	<i>Kleine Portion</i>	<i>18,90</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>		<i>25,90</i>
<i>Gemischter Salat</i>		<i>4,70</i>
<i>Großer bunter Salatteller</i>		<i>9,50</i>
<i>Schreyerhöfer Wurstsalat mit Schinkenuurst*</i>		<i>10,50</i>
<i>Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler von der Bergkäserei Steibis *</i>		<i>11,90</i>
<i>Salatschüssel „Schreyerhof“ mit Schinken und Bergkäse aus Steibis/Allgäu</i>		<i>14,90</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

