

# Unsere Schreyerhof-Küche für Ihr Zuhause

-Momentan zu unseren regulären Küchenzeiten  
11.30 bis 14 Uhr und ab 17.30 Uhr-







*--ab 15 April 2023 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,--*

<b>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</b>	<b>5,40,--</b>
<b>Spargelcremesüpple* mit Schinken-Chip</b>	<b>6,20,--</b>
<b>Bunter, gemischter Salat vom Markt</b>	<b>4,70,--</b>
<b>Spargelragout- einmal anders- in Cocosmilchrahm mit Zitronengras auf bunten Nudeln</b>	<b>-vegan- 18,--</b>

<b>Rahmige Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln</b>		<b>14,--</b>
<b>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Pommes frites</b>		<b>18,--</b>
<b>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln</b>		<b>20,--</b>
<b>Pfannengyros von der Pute mit Tsatsiki, kleiner Salatgarnitur und Pommes frites</b>		<b>22,50,--</b>
<b>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons, hausgemachten Spätzle</b>		<b>23,--</b>
<b>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Rind mit handgemachten Spätzle (die Garstufe kann leider nicht garantiert werden)</b>		<b>25,--</b>
<b>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle</b>		<b>21,--</b>
<b>Portion Spargel, circa 230g, mit Sc. Hollandaise und Butterkartoffeln</b>		<b>23,--</b>



**Pfand für die wiederverwendbaren Speisebehälter je 5,--  
Pfand für die Soßenbehälter je 2,50 Die Behälter können gespült in**

**allen Betrieben abgegeben werden, die „Local to Go“  
angeschlossen sind.**