



## 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“ Holunder/ Minze/ Limette/Soda/Sekt	6,90
„Schreyerhöfer Lillet-Sprizz“ Lillet weiß, Holunder-Rhabarber, Soda, Sekt, Erdbeere	6,90
Campari Lemon Campari/ Bitter Lemon	6,90
„Penningers“ Waldbeer-Likör mit Sekt aufgeschäumt	5,60
„Pecco“ alkoholfreier Rose-Aperitif aus Cleebronn	4,90
Teinacher Genuß-Limonade Orange-Mandarine oder Johannisbeer-Holunder oder Zitrone 0,3l	4,20


### *Unsere Weinempfehlungen*

Riesling mit Muskatteller QbA Heuchelberg Weingärtner	fruchtig und lieblich ¼l aus der ¾ l -Flasche	7,20
Chardonnay trocken QbA Schloßkellerei Affaltrach	unsere Terrassenempfehlung, weich ¼l aus der ¾ l-Flasche	7,50
Rivaner trocken QbA Käsbergkeller Mundelsheim	rund und harmonisch, unser Spargelwein ¼l aus der ¾l -Flasche	7,30
Muskattrollinger Rose', 13 <sup>o</sup> Terrasse Gutsabfüllung Weingut Faschian	fruchtig, süffig! ¼ l	7,50
Rosso Passo Sangiovese-Merlot	kräftiger Rotwein aus Italien, passend zum Wild Lenotti, Italien ¼l	7,50
Mundelsheimer Käsberg Trollinger, QbA Käsbergkeller Mundelsheim	¼ l	7,20



## **"Unser Frühlings-Menü"**

*Samtiges Bärlauchsüpple mit Croutons*

*Zarter Rahmbraten vom schwäbischen Landschwein   
mit Bärlauchpesto,  
buntem Spargelragout und hausgemachten Spätzle*

*Bunte Dessertvariation*

*Dazu passend ein Glas aus der  $\frac{3}{4}$  l-Flasche*

*0,25l Rivaner trocken, QbA*

*Käsbergkeller Mundelsheim*

**38,50**

# Frühling lässt sein blaues Band...



<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>5,80</i>
<i>Samtiges Bärlauchsüpple mit Croutons</i>	<i>6,60</i>
<i>Spargelcremesüpple* mit Schinken-Chip</i>	<i>6,80</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>4,90</i>
<i>Süßkartoffel-Rösti mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich</i>	<i>15,50</i>
<i>...mal ohne Fleisch</i>	
<i>Spargelragout- einmal anders- in Cocosmilchrahm mit Zitronengras auf bunten Nudeln</i>	<i>-vegan- 19,50</i>
<i>Rahmige Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Blattsalaten</i>	<i>15,50</i>
<i>Kürbis-Falafel auf Ratatouille-Gemüse mit Jasmin-Reis</i>	<i>-vegan- 16,90</i>
<i>Schnitzel von der Aubergine, paniert, mit Zitrone, Tsatsiki, Rosmarin-Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur</i>	<i>17,20</i>

# Spargelzeit in Hessigheim

<i>Handgemachte Maultaschen in der Brühe mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Kartoffel-Blattsalat</i>		14,90
<i>Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit Sc. Remoulade, Salatgarnitur und Röstkartoffeln</i>		17,90
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Pommes frites</i>		19,30
<i>Kleine Portion</i>		17,30
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln</i>		21,90
<i>Kleine Portion</i>		19,90
<i>Pfannengyros von der Pute mit Tsatsiki, kleiner Salatgarnitur und Pommes frites</i>		23,50
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons hausgemachten Spätzle</i>		24,90
<i>Cordon bleu, traditionell vom Kalb, nach „Schreyerhöfer Art“ mit Bärlauch-Pesto, gekochtem Schinken und Allgäuer Bergkäse gefüllt, dazu ein großer bunter Salatteller</i>		25,50
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Rind mit handgemachten Spätzle</i>		26,90
<i>Rumpsteak mit hausgemachter Bärlauchbutter Pommes frites und kleiner Salatgarnitur</i>		27,80
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle</i>		21,90
<i>Kleine Portion</i>		19,90

*Portion Spargel, circa 230g, mit Sc. Hollandaise und Butterkartoffeln* 24,50


*Spargel „polnische Art“ - unser Leibgericht - mit Butterkartoffeln* 24,90

*Dazu ...ein bunter Schinkenteller* 5,-

*.... ein kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein* 7,-

*.... 2 zarte Schweinelendchen* 9,-

*...ein kleines Lachsfilet vom Grill mit Bärlauch-Butter* 9,-

-Spargel aus Bruchsal, Kartoffeln aus Hessigheim, Fleisch schwäbisch-hällisch, auf Wunsch servieren wir natürlich auch zerlassene Butter und Flädle – 

*Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel* 17,50

*Frühlingshafter Salat mit gebratenen Maultaschen* 16,90

## *... Aus dem Wasser*



*Lachsnudeln a la Chefin*

*Lachs, Krabben und Gemüsestreifen auf bunten Nudeln in Kräuterrahm* 19,50

*Lachsfilet vom Grill mit hausgemachter Bärlauchbutter auf Ratatouille-Gemüse mit Butter-Kartoffeln* 23,50

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

## *Und hinterher?*

*Vecchia Battes*                      *Grappa Invecchiata*                      2cl                      4,-

*Alde Gott*                              *Walddhimbeergeist*                      2 cl                      4,-

*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 Brot</i>		<i>16,50</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites</i>		<i>19,30</i>
	<i>Kleine Portion</i>	<i>17,30</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>		<i>21,90</i>
	<i>Kleine Portion</i>	<i>19,90</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>		<i>26,90</i>
<i>Gemischter Salat</i>		<i>4,90</i>
<i>Großer bunter Salatteller</i>		<i>9,80</i>
<i>Schreyerhöfer Wurstsalat mit Schinkenuwurst*</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>15,50</i>

*Unsere Eier beziehen wir von „Christians Freiland Eier“ in Bietigheim-Bissingen und die Kartoffeln vom Kartoffelbauer Veigel in Hessigheim.*

*Bei Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte.*

\*Mit Phosphat