



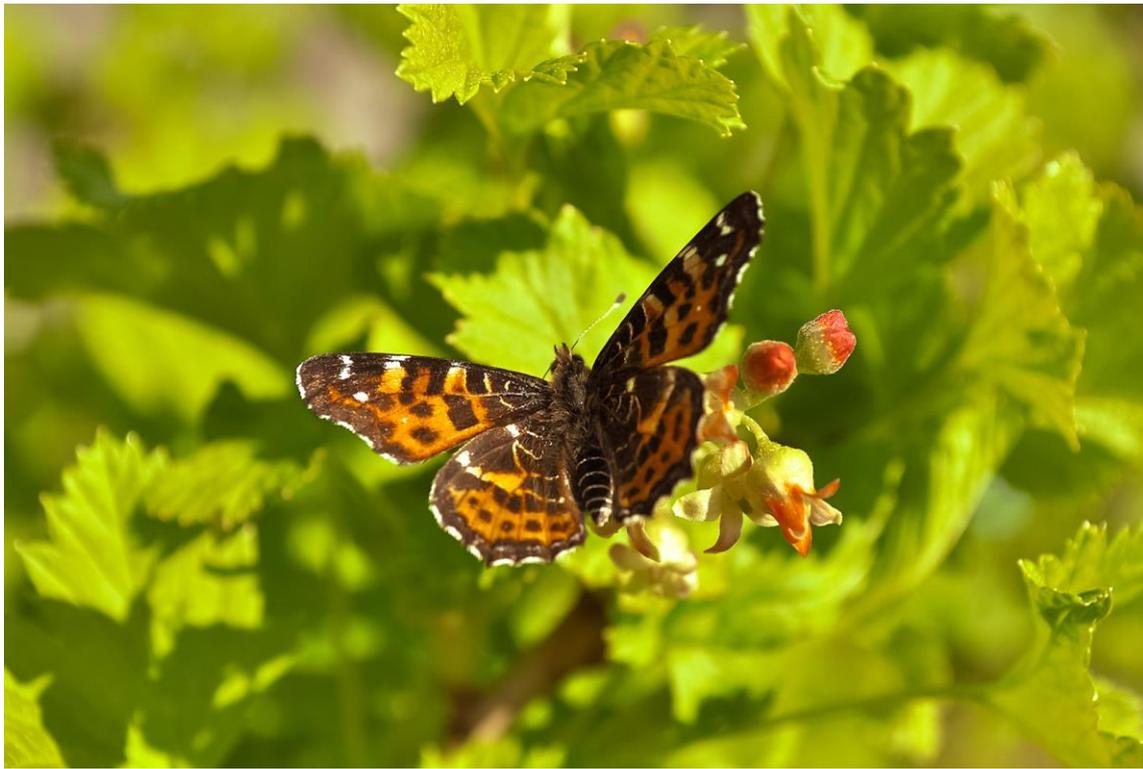
Ein Aperitif vorweg?



<i>GinSTR auf Eis mit Thomas Henry-Tonic und Zitrone</i>		10,50
<i>„Hugo“ Holunder/ Minze/ Limette/Soda/Sekt</i>		7,20
<i>„Lillet Wild Berry“ Lillet rose, Schweppes Wild Berry, Sekt, Sommerbeeren</i>		7,20
<i>Campari Lemon Campari/ Bitter Lemon</i>		7,20
<i>„Penningers“ Waldbeer-Likör mit Sekt aufgeschäumt</i>		5,80
<i>„Pecco“ alkoholfreier Rose-Aperitif aus Cleebronn</i>		5,20
<i>Teinacher Genuß-Limonade Orange-Mandarine oder Johannisbeer-Holunder oder Zitrone 0,3l</i>		4,20
<i>Eistee Pfefferminz/Zitrone</i>	0,3l	4,20

Unsere Weinempfehlungen

<i>..als ¾l Flasche 2021er</i>	<i>Schüle Rosé trocken QbA aus Murr Lemberger, Merlot, Trollinger, Cabernet, Muskattrollinger</i>	0,75l	27,-
<i>Riesling mit Muskatteller QbA Heuchelberg Weingärtner</i>	<i>fruchtig und lieblich ¾l aus der ¾ l -Flasche</i>		7,20
<i>Chardonnay trocken QbA Schloßkellerei Affaltrach</i>	<i>unsere Terrassenempfehlung, weich ¾l aus der ¾ l-Flasche</i>		7,50
<i>Junge Cuveeschmiede QbA Felsengartenkellerei</i>	<i>leicht und perlend, unser weißer Sommerwein ¾l aus der ¾l -Flasche</i>		6,90
<i>Muskattrollinger Rose', 13°Terrasse Gutsabfüllung Weingut Faschian</i>	<i>fruchtig, süffig! ¾ l</i>		7,50
<i>Mundelsheimer Käsberg Trollinger, QbA Käsbergkeller Mundelsheim</i>		¾ l	7,20



"Unser Sommer-Menü"

Rahmsuppe vom frischen Pfifferling

*Zartes Rahmschnitzel
vom schwäbischen Landschwein 
mit Rahmpfifferlingen und hausgemachten Spätzle*

Bunte Dessertvariation

*Dazu passend ein Glas aus der $\frac{3}{4}$ l-Flasche
0,25l *Junge Cuweeschmiede
Blanc de blanc
Felsengartenkellerei* 39,50*

Leichtes an heißen Tagen



<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>5,80</i>
<i>Pfifferlingrahmsuppe mit Streifen vom Schwarzwälder Rohschinken</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>15,90</i>
<i>„Unsere neue Salat-Bowl“ Jasmin-Reis, Brokkoli, Karotten-, Gurke- und Blattsalat, Mango, in Sojasauce marinierte und gebratene Champignons -vegan-</i>	<i>15,90</i>
<i>....auch möglich mit gebratenen marinierten Rumpsteakstreifen</i>	<i>19,90</i>
<i>... oder mit knusprig panierten Butterfly-Garnelen</i>	<i>21,90</i>
<i>mal ohne Glebsch</i>	
<i>Gemüsemaultaschen auf frischen Rahmpfifferlingen mit Kirschtomaten und Basilikum</i>	<i>20,80</i>
<i>Rahmpfifferlinge auf bunten Nudeln oder Semmelknödeln</i>	<i>19,50</i>
<i>Mediterranes Ratatouille-Gemüse mit Olivenöl geschmort mit Kürbis-Falafel und Jasmin-Reis -vegan-</i>	<i>16,90</i>
<i>Schnitzel von der Aubergine, paniert, mit Zitrone, Tsatsiki, Rosmarin-Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur</i>	<i>17,20</i>

Sumertime in Hessigheim

<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 nach Sommer Art“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmpfifferlingen hausgemachten Spätzle</i>		26,90
<i>Wiener Schnitzel, traditionell vom Kalb, mit Preiselbeeren und Pommes frites</i>		25,80
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Rind mit handgemachten Spätzle</i>		26,90
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle</i>		21,90
<i>Kleine Portion</i>		19,90
<i>Rumpsteak „Surf und Turf“ vom süddeutschen Jungbullen und gebratener Garnelen-Spieß auf kräftiger Jus mit Kräuterbutter und Pommes frites</i>		30,50
<i>Kotelett vom schwäbischen Landschwein, circa 250 Gramm, vom Grill in kräftiger Joghurt- Knoblauch-Marinade an bunter Salatgarnitur und mit wilden Kartoffeln</i>		23,50

<i>Grillteller</i> <i>Saftige Steaks von Schwein und Rind und Lammkotelette mit Grillgemüse, Kräuterbutter und wilden Kartoffeln</i>	<i>27,50</i>
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>	<i>17,50</i>
<i>Sommerlicher Salat mit gebratenen Maultaschen</i>	<i>16,90</i>
<i>Sommerlicher Salatteller mit gebratenen Garnelen-Spießen</i>	<i>20,50</i>

... Aus dem Wasser



<i>Matjes mariniert mit fruchtiger Mango, Gurke und Frühlingszwiebeln mit Bratkartoffeln</i>	<i>17,90</i>
<i>Lachsnudeln a la Chefin</i> <i>Lachs, Krabben und Gemüsestreifen auf bunten Nudeln in Kräuterrahm</i>	<i>19,50</i>
<i>Lachsfilet vom Grill mit hausgemachter Tomatenbutter auf Ratatouille-Gemüse mit neuen Butter-Kartoffeln</i>	<i>23,50</i>

Und hinterher?

<i>Vecchia Battes</i>	<i>Grappa Invecchiata</i>	<i>2cl</i>	<i>4,-</i>
<i>Alde Gott</i>	<i>Waldhimbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,-</i>
<i>Obstbrennerei Seitz</i>	<i>Hausgemachter Eierlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Glencadam</i>	<i>Etwas Besonderes!</i>		
<i>Highland Single Malt Scotch Whisky</i>			
<i>Reserva Andaluca</i>	<i>pur oder on the Rocks</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,-</i>

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 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>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