

# *Unsere Schreyerhof-Küche für Ihr Zuhause*

*-Momentan zu unseren regulären Küchenzeiten-*



*---ab Oktober 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,-*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>  | <i>5,-</i>   |
| <i>Kürbiscremesuppe mit Cocosmilch – vegan –<br/>Kürbiskernöl und Croutons*</i>  | <i>6,-</i>   |
| <i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>  | <i>4,30</i>  |
| <i>„Linsentopf“<br/>Alb-Leisa, eine alte Sorte, wieder kultiviert auf der Schwäbischen Alb in<br/>Bio-Qualität, mit Spätzle und Saiten-Würstle</i> | <i>14,50</i> |

*Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
mit Zitrone und Pommes frites 18,30*

*Schwäbischer Sauerbraten  
mit hausgemachten Semmelknödeln und Cassis-Äpfel-Rotkraut 22,-*

*In Rotwein geschmorte Bäckchen vom irischen Weiderind mit karamellisiertem  
Knoblauch und hausgemachten Spätzle 21,50*

*1/2 Freilandente aus dem Ofen mit Orangensoße  
nach Großmutter Art mit Cassis-Äpfel-Rotkraut und Semmelknödeln 28,-*

*„Schreyerhöfer Leibgericht“  
Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons hausgemachten Spätzle  
25,50*

*Wiener Schnitzel, traditionell vom Kalb, mit Preiselbeeren  
und Pommes frites 24,80*

*Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Rind mit handgemachten Spätzle  
(die Garstufe kann leider nicht garantiert werden) 26,50*

*-Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine Thermo-Transportbox gegen ein Pfand  
von 25€ zur Verfügung-*