



“Ein Aperitif vorweg”



<i>Wodka Gorbatschow/ Blutorange/ Bitter Lemon/ Zitrone</i>		10,50
<i>„Hugo “ Holunder/ Minze/ Limette/Soda/Sekt</i>		7,40
<i>„Lillet Wild Berry“ Lillet rose/ Schweppes Wild Berry/ Sekt/ Sommerbeeren</i>		7,40
<i>Terra Secco Muskattrollinger rose, ein lieblicher Secco</i>	0,1l	6,50
<i>Schwarzer Johannisbeer-Likör mit Sekt aufgeschäumt</i>	0,1l	5,80
<i>„Pecco“ alkoholfreier Rose-Aperitif aus Cleebronn</i>		5,20
<i>Teinacher Genuß-Limonade, Orange-Mandarine oder Johannisbeer-Holunder oder Zitrone</i>	0,3l	4,30
<i>„Heißer Holunder“ mit Ingwer, eine leckere Tee-Alternative</i>		4,--

“Unsere Weinempfehlungen”

<i>2021er Schüle Rosé trocken QbA fein zu Ente und Gans Lemberger, Merlot, Trollinger, Cabernet, Muskattrollinger</i>	¼ l	7,50
<i>Junge Cuveeschmiede Blanc de blanc QbA Fruchtig und leicht perlend Felsengartenkellerei ¼l aus der ¾l -Flasche</i>		7,30
<i>Muskattrollinger Rose', 13°Terrasse fruchtig, süffig! Gutsabfüllung Weingut Faschian</i>	¼ l	7,50
<i>Mundelsheimer Käsberg die bekannte Lage im Blick Trollinger, QbA Käsbergkeller Mundelsheim</i>	¼ l	7,20
<i>Rosso Passo kräftiger Rotwein aus Italien, passend zum Wild, Sangiovese-Merlot Lenotti, Italien</i>	¼ l	7,50



“Unser Wintermenü” 39,50

*Rahmsuppe vom Hokaido-Kürbis mit Cocosmilch
Kürbiskernöl und Croutons*

*„Schreyerhöfer Leibgericht“
Schweinelendchen vom Schwäbisch-Fällischen Landschwein und
Maultäschle mit frischen Rahmchampignons, hausgemachte Spätzle*

Bunte Dessertvariation

*Dazu passend ein Glas aus der ¾ l-Flasche
0,25l 2021er Schüle Rosé trocken QbA aus Murr
Lemberger, Merlot, Trollinger, Cabernet, Muskattrollinger*

*Noch ist Herbst nicht ganz entflohn,
Aber als Knecht Ruprecht schon
Kommt der Winter hergeschritten,
Und alsbald aus Schnees Mitten
Klingt des Schlittenglöckleins Ton.*

*Und was jüngst noch, fern und nah,
Bunt auf uns herniedersah,
Weiß sind Türme, Dächer, Zweige,
Und das Jahr geht auf die Neige,
Und das schönste Fest ist da.*

*Tag du der Geburt des Herrn,
Heute bist du uns noch fern,
Aber Tannen, Engel, Fahnen
Lassen uns den Tag schon ahnen,
Und wir sehen schon den Stern.*

Theodor Fontane (1819-1898)



Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen 5,80

*Kürbiscremesuppe mit Cocosmilch – vegan –
Kürbiskernöl und Croutons** 6,80

Rahmsuppe von Waldpilzen mit kleinem Semmelknödel 6,90

Bunter, gemischter Salat vom Markt 4,90

Ackersalat mit Orangen-Dressing und Kracherle 7,50

*Süßkartoffel-Rösti
mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich* 15,90

... mal ohne Fleisch

*„Unsere neue Salat-Bowl“
Jasmin-Reis, Brokkoli, Karotten-, Gurke- und Blattsalat, Mango,
in Sojasauce marinierte und gebratene Champignons -vegan- 15,90*

*Gemüsemaultaschen auf buntem Waldpilzragout mit Kirschtomaten
und Kräuterpesto 18,80*

*Küchle von Steckrübe und Kürbis an Kürbissöfle mit kleinem Gemüse
und Jasmin-Reis -vegan- 18,90*

Buntes Waldpilzragout auf bunten Nudeln oder Semmelknödeln 18,80



„Wintertime in Hessigheim“



<i>Saure Nierle mit körniger Senfsoße, dazu Röstkartoffeln</i>	<i>15,90</i>
<i>„Linsentopf“ Alb-Leisa, eine alte Sorte, wieder kultiviert auf der Schwäbischen Alb in Bio-Qualität, mit Spätzle und Saiten-Würstle</i>	<i>15,50</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Pommes frites</i>	<i>19,30</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>17,30</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Cassis-Apple-Rotkraut</i>	<i>22,90</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>20,90</i>
<i>In Rotwein geschmorte Bäckchen vom irischen Weiderind mit karamellisiertem Knoblauch und hausgemachten Spätzle</i>	<i>22,50</i>
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons hausgemachten Spätzle</i>	<i>26,90</i>
<i>Medaillon von der Putenbrust mit Birne und Gorgonzola überbacken, dazu Gemüse vom Markt und Kroketten</i>	<i>22,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Rind mit handgemachten Spätzle</i>	<i>27,50</i>
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>	<i>17,50</i>
<i>Ofenfrischer Gänsebraten mit Orangensöfle, glasierten Maronen, Cassis-Apple-Rotkraut und Kartoffelklößen</i>	<i>34,50</i>
<i>1/2 Freilandente aus dem Ofen mit Orangensoße nach Großmutter Art mit Cassis-Apple-Rotkraut und Semmelknödeln</i>	<i>29,90</i>
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpflirsich, hausgemachten Spätzle</i>	<i>21,90</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>19,90</i>

*Jäger Erik's Wildbratwurst
mit Apfel-Cassis-Rotkraut und Semmelknödel* 14,50

*Rehbraten aus Wunnensteiner Jagd mit Apfel und Backpflaume,
Sauerbratensöfle und Semmelknödeln* 28,50

*Medaillons vom heimischen Wildschwein auf Wacholderrahm mit
Gewürzkirschen, Mandel-Brokkoli und Kroketten* 26,50

... Aus dem Wasser



*Geräuchertes Filet von der Gronauer Forelle mariniert mit
fruchtiger Mango, Gurke und Frühlingszwiebeln
mit Bratkartoffeln* 17,90

*Lachsnudeln a la Chefin
Lachs und Gemüsestreifen auf bunten Nudeln in Kräuterrahm* 19,50

*Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter
mit buntem Gemüse und Butter-Kartoffeln* 23,50

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

Und hinterher?

<i>Vecchia Battes</i>	<i>Grappa Invecchiata</i>	<i>2cl</i>	<i>4,-</i>
<i>Müllers Obstwiese</i>	<i>Wahlscher Birnenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,-</i>
<i>Müllers Obstwiese</i>	<i>Brand aus schwarzen Johannisbeeren</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Obstbrennerei Seitz</i>	<i>Hausgemachter Eierlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>

*Gerne servieren wir Ihnen von ausgesuchten Gerichten kleinere Portionen.
Hierfür verrechnen wir 2,- abzüglich vom Grundpreis.*

Kleines Kärtle

(am Wochenende zwischen 14.00 und 17.30 Uhr)

Schweineschnitzel paniert mit Brot 16,50

*Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Pommes frites* 19,30
Kleine Portion 17,30

*Schwäbischer Sauerbraten
mit hausgemachten Spätzle* 21,90
Kleine Portion 19,90

*Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen
mit handgemachten Spätzle* 27,50

Gemischter Salat 4,90

Großer bunter Salatteller 9,80

*Schreyerhöfer Wurstsalat mit Schinkenuwurst** 10,50

*Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler von der Bergkäserei Steibis ** 11,90

*Salatschüssel „Schreyerhof“
mit Schinken und Bergkäse aus Steibis/Allgäu* 15,50

*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*

*Bei Allergien fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter
oder nach unserer Allergen-Karte*