

Unsere Schreyerhof-Küche für Ihr Zuhause

-Momentan zu unseren regulären Küchenzeiten-



---ab Januar 2024 gültig---

Landgasthaus Schreyerhof, 74394 Hessigheim, Tel. 07143-5746,
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 – Kürbiskernöl und Croutons*</i>	<i>6,-</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>4,50</i>

*Gemüsemaultaschen auf buntem Waldpilzragout mit Kirschtomaten
und italienischen Kräutern* 17,--

*Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Zitrone und Pommes frites* 19,--

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

*In Rotwein geschmorte Bäckchen vom irischen Weiderind mit karamellisiertem
Knoblauch und hausgemachten Spätzle* 22,--

*1/2 Freilandente aus dem Ofen mit Orangensaße
nach Großmutter Art mit Cassis-Äpfel-Rotkraut und Semmelknödeln* 29,--

*„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,--

*Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Rind mit handgemachten Spätzle
(die Garstufe kann leider nicht garantiert werden)* 27,--

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