

# Ein Aperitif vorweg?

<i>GinSTR Gin auf Eis mit Thomas Henry-Tonic und Zitrone</i> <i>Top Prämiert als bester Gin mit Tonic in London</i>		10,50
„Hugo“ Holunder/ Minze/ Limette/Soda/Sekt		7,50
„Lillet Wild Berry“ Lillet rose/Schweppes Wild Berry/Sekt/ Beeren		7,50
Rubin brillant, roter Sekt halbtrocken Schloßkellerei Affaltrach		6,50
Schwarzer Johannisbeer-Likör mit Sekt aufgeschäumt		5,80
„Pecco“ alkoholfreier Rose-Aperitif aus Cleebronn		5,20
Teinacher Genuß-Limonade Johannisbeer-Holunder oder Zitrone oder Eistee Blaubeeren	0,3l	4,30
„Heißer Holunder“ mit Ingwer, eine leckere Tee-Alternative		4,--

## Unsere Weinempfehlungen

Riesling mit Muskatteller QbA Heuchelberg Weingärtner	fruchtig und lieblich ¼l aus der ¾ l -Flasche	7,40
2021er Schüle Rosé trocken QbA Lemberger, Merlot, Trollinger, Cabernet, Muskattrollinger	fein zu Ente und Gans ¼ l	7,70
2021er Shiraz, im Holzfass ausgebaut aus Mundelsheimer Steillage trocken Familie Joos, Hessigheim, QbA	aus der ¾ l-Flasche ¼ l	8,40
Muskattrollinger Rose', 13°Terrasse Gutsabfüllung Weingut Faschian	fruchtig, süffig! ¼ l	7,70
Mundelsheimer Käsberg Trollinger, QbA Käsbergkeller Mundelsheim	die bekannte Lage im Blick ¼ l	7,20
Rosso Passo Sangiovese-Merlot	kräftiger Rotwein aus Italien, passend zum Wild Lenotti, Italien ¼l	7,70



# "Unser Festtags-Menü"

*Lachsschaumsuppe mit Streifen vom Räucherlachs und Croutons*

*Ackersalat mit Orangen-Dressing und Kracherle*

*Roulade vom Kalb im Speckmantel, winterlich gefüllt mit einer Farce von der Pute, Backpflaume und Marone mit einem Hauch Zimt, auf Portwein-Jus*

*dazu reichen wir glasierte Möhrchen und Kroketten*

*oder*

*Ofenfrischer Gänsebraten mit Orangensäfte, glasierten Maronen, Cassis-Apfel-Rotkraut und Kartoffelkloß*

*Feine Dessertvariation*

*3 Gänge ohne Salat*

*45,--*

*4 Gänge*

*51,--*

# Wintertime in Hessigheim



*Wir wünschen all unseren  
Gästen  
„Frohe Weihnachten und ein  
gesundes, neues 2024!  
Vielen Dank für Ihre  
Unterstützung im vergangenen  
Jahr und schön, dass Sie bei  
uns sind!*

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>6,30</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch – vegan – Kürbiskernöl und Croutons*</i>	<i>7,20</i>
<i>Lachsschaumsuppe mit Räucherlachsstreifen und Croutons</i>	<i>8,-</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>5,40</i>
<i>Ackersalat mit Orangen-Dressing, Stückchen von der Beilsteiner Rauchforelle und Kracherle</i>	<i>12,50</i>
<i>...und ohne Forelle</i>	<i>8,-</i>
<i>Süßkartoffel-Rösti mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich</i>	<i>17,50</i>
 <i>...mal ohne Fleisch</i>	
<i>Gemüsemaultaschen auf buntem Waldpilzragout mit Kirschtomaten und italienischen Kräutern</i>	<i>19,80</i>
<i>„Variation vom Kürbis“ Küchle von Steckrübe und Kürbis und Kürbis-Falafel an Kürbissöfle mit kleinem Gemüse und Jasmin-Reis</i>	<i>-vegan- 20,90</i>
<i>Buntes Waldpilzragout auf bunten Nudeln oder Semmelknödeln</i>	<i>18,80</i>



## Winterliches aus Stall und Wald



<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Pommes frites</i>	<i>20,90</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>18,90</i>
<i>Schweinerahmschnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>23,50</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Cassis-Apfel-Rotkraut</i>	<i>23,90</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>21,90</i>
<i>In Rotwein geschmorte Bäckchen vom Rind mit karamellisiertem Knoblauch, dazu hausgemachte Spätzle</i>	<i>24,50</i>
<i>Putenschnitzel nach „Wiener Art“, mit Preiselbeeren und Pommes frites</i>	<i>24,80</i>
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons hausgemachten Spätzle</i>	<i>27,90</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>	<i>29,50</i>
<i>Roulade vom Kalb im Speckmantel, winterlich gefüllt mit einer Farce von der Pute, Backpflaume und Marone mit einem Hauch Zimt, dazu reichen wir glasierte Möhrchen und Kroketten</i>	<i>30,90</i>
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>	<i>18,90</i>



*Ofenfrischer Gänsebraten mit Orangensäfte,  
glasierten Maronen, Cassis-Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen* 35,50

*1/2 Freilandente aus dem Ofen mit Orangensäfte  
nach Großmutter Art mit winterlichem Rosenkohl und Semmelknödeln* 31,50

*Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpflirsich,  
hausgemachten Spätzle*  23,50  
Kleine Portion 21,50

*Zweierlei vom Wunnensteiner Wildschwein   
Medaillon und Schmorbraten auf Kirsch-Wacholdersäfte  
mit hausgemachtem Apfel-Rotkraut und Kroketten* 29,80

## *... Aus dem Wasser*



*Lachsnudeln a la Chefin  
Lachs und Gemüsestreifen auf bunten Nudeln in Kräuterrahm* 20,90

*Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter  
mit buntem Gemüse und Butter-Kartoffeln* 24,50

*Forellenfilets in der Weißbrot-Mandel-Kruste mit zerlassener Butter,  
kleinem Gemüse und Petersilien-Kartoffeln* 23,90

## *Und hinterher?*

*Vecchia Battes Grappa Invecchiata 2cl 4,-*

*Müllers Obstwiese Wahlscher Birnenbrand 2 cl 4,-*

*Müllers Obstwiese Brand aus schwarzen Johannisbeeren 2cl 4,50*

*Obstbrennerei Seitz Hausgemachter Eierlikör 2cl 3,50*


*Heiße Schokolade mit Pfefferminz-Likör 4,50*

*Winter-Cappuccino mit Amaretto 4,50*

*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)

<i>Schweineschnitzel paniert mit Brot</i>		<i>16,50</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites</i>		<i>20,90</i>
	<i>Kleine Portion</i>	<i>18,90</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>		<i>23,90</i>
	<i>Kleine Portion</i>	<i>21,90</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>		<i>28,50</i>
<i>Gemischter Salat</i>		<i>5,40</i>
<i>Großer bunter Salatteller</i>		<i>9,50</i>
<i>Schreyerhöfer Wurstsalat mit Schinkenuwurst*</i>		<i>10,90</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>15,90</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

