



Ein Aperitif vorweg?



<i>Martine Floreale Sprizz alkoholfrei</i>		
<i>Martini Floreale/ Apfelsaft/Soda/ Zitrone</i>		7,--
<i>„Hugo“</i>		
<i>Holunder/ Minze/ Limette/Soda/Sekt</i>		7,70
<i>„Lillet Wild Berry“</i>		
<i>Lillet rose/Schweppes Wild Berry/Sekt/ Beeren</i>		7,70
<i>Kloster Destille Heidelbeerlikör mit Sekt aufgeschäumt</i>		5,80
<i>„Pecco“</i>		
<i>alkoholfreier Rosé-Aperitif aus Cleebronn</i>		5,20
<i>Teinacher Genuß-Limonade</i>		
<i>Johannisbeer-Holunder oder Zitrone</i>		
<i>oder Eistee Blaubeeren</i>	0,3l	4,30

Unsere Weinempfehlungen

	<i>Zero Rosé</i>		
	<i>Entalkoholisierter Wein der Genossenschaftskellerei Heilbronn</i>	¼ l	6,90
	<i>Heichelberg Weingärtner</i>	¼l aus der ¾ l -Flasche	7,40
	<i>Riesling mit Muskatteller QbA</i>	<i>fruchtig und lieblich</i>	
2022er	<i>Chardonnay trocken QbA</i>	<i>Frühlingswein</i>	
	<i>Schloßkellerei Affaltrach</i>	¼ l	7,50
2021er	<i>Schüle Rosé trocken QbA</i>		
	<i>Lemberger, Merlot, Trollinger, Cabernet, Muskattrollinger</i>	¼ l	7,70
2021er	<i>Shiraz, im Holzfass ausgebaut aus Mundelsheimer Steillage trocken</i>		
	<i>Familie Joos, Hessigheim, QbA aus der ¾ l-Flasche</i>	¼ l	8,50
	<i>Muskattrollinger Rosé, 13°Terrasse fruchtig, süffig!</i>		
	<i>Gutsabfüllung Weingut Faschian</i>	¼ l	7,70
	<i>Mundelsheimer Käsberg</i>	<i>die bekannte Lage im Blick</i>	
	<i>Trollinger, QbA</i>	¼ l	7,30
	<i>Käsbergkeller Mundelsheim</i>		
	<i>Sardasol</i>	<i>kräftiger Rotwein aus Spanien, passend zum Wild</i>	
	<i>Tempranillo-Merlot</i>	<i>Alconde, Navarra, Spanien</i>	¼ l 7,70



"Unser Frühlings-Menü"

Rahmsuppe vom frischen Bärlauch mit Croutons

*Zwei Medaillons vom schwäbisch-hällischen Landschwein
mit Spargelragout auf Rahmsofe und hausgemachten
Bärlauchspätzle*

oder

*Gemüsemaultaschen auf buntem Spargelragout mit
Kirschtomaten und Bärlauchpesto, vegetarisch*

Bunte Dessertvariation

Dazu passend ein Viertel aus der $\frac{3}{4}$ l-Flasche

*2022er Chardonnay trocken Q6A
Schloßkellerei Affaltrach*

39,50

Frühling lässt sein blaues Band..



<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>6,30</i>
<i>Rahmsuppe vom frischen Bärlauch mit Croutons</i>	<i>7,40</i>
<i>Spargelcremesuppe* mit Schinken-Chip</i>	<i>7,70</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>5,40</i>
<i>Süßkartoffel-Rösti mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich</i>	<i>17,50</i>
<i>„Unsere neue Salat-Bowl“ Jasmin-Reis, Brokkoli, Karotten-, Gurke- und Blattsalat, Mango, in Sojasauce marinierte und gebratene Champignons -vegan-</i>	<i>17,50</i>
<i>.....auch möglich mit gebratenen marinierten Rumpsteakstreifen</i>	<i>21,90</i>

...mal ohne Fleisch

<i>Gemüsemaultaschen auf buntem Spargelragout mit Kirschtomaten und Bärlauch-Pesto</i>	<i>22,80</i>
<i>„Variation vom Kürbis“ Küchle von Steckrübe/Kürbis und Kürbis-Falafel auf Ratatouille-Gemüse mit Jasmin-Reis -vegan-</i>	<i>20,90</i>
<i>Rahmige Bärlauchspätzle mit Allgäuer Bergkäse und geschmelzten Zwiebeln</i>	<i>17,50</i>
<i>Schnitzel von der Aubergine, paniert, mit Zitrone, Tsatsiki, Rosmarin-Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur</i>	<i>18,90</i>

Frühlingszeit ist Spargelzeit

<i>Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit Sc. Remoulade, Salatgarnitur und Röstkartoffeln</i>	<i>19,90</i>
<i>Saure Nierle mit körniger Senfsoße, dazu Röstkartoffeln</i>	<i>17,50</i>
<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>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln</i>	<i>23,90</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>21,90</i>
<i>Pfannengyros von der Pute mit Tsatsiki, kleiner Salatgarnitur und Pommes frites</i>	<i>25,50</i>
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons hausgemachten Spätzle</i>	<i>27,90</i>
<i>Cordon bleu, traditionell vom Kalb, nach „Schreyerhöfer Art“ mit Bärlauch-Pesto, gekochtem Schinken und Allgäuer Bergkäse gefüllt, dazu ein großer bunter Salatteller</i>	<i>28,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>	<i>29,50</i>
<i>Rumpsteak mit hausgemachter Bärlauchbutter Pommes frites und kleiner Salatgarnitur</i>	<i>29,90</i>
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>	<i>18,90</i>
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpflirsich, hausgemachten Spätzle</i>	<i>23,50</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>21,50</i>

<i>Portion Spargel, circa 230g, mit Sc. Hollandaise und Butterkartoffeln</i>	26,50
<i>Spargel „polnische Art“ - unser Leibgericht - mit Butterkartoffeln</i>	26,90
<i>Dazu ...ein bunter Schinkenteller</i>	6,--
<i>.... ein kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein</i>	8,--
<i>.... 2 zarte Schweinelendchen</i>	10,--
<i>...ein kleines Lachsfilet vom Grill mit Bärlauch-Butter</i>	10,--

-Spargel aus Bruchsal, Kartoffeln aus Hessigheim, Fleisch schwäbisch-hällisch, auf Wunsch servieren wir natürlich auch zerlassene Butter und Flädle – 

Aus dem Wasser



<i>Geräuchertes Filet von der Beilsteiner Forelle mariniert mit fruchtiger Mango, Gurke und Frühlingszwiebeln mit Bratkartoffeln</i>	19,90
<i>Lachsnudeln a la Chefin Lachs und Gemüsestreifen auf bunten Nudeln in Kräuterrahm</i>	20,90
<i>Lachsfilet vom Grill mit Bärlauchbutter, dazu Ratatouille-Gemüse und Butter-Kartoffeln</i>	25,50
<i>Forellenfilets in der Weißbrot-Mandel-Kruste mit zerlassener Butter, buntem Gemüse und Petersilien-Kartoffeln</i>	24,90

Und hinterher?

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

*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>Vegane Kuchle von Steckrübe & Kürbis mit Pommes frites</i>	<i>18,90</i>
<i>Schweineschnitzel paniert mit Brot</i>	<i>17,50</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>29,50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>5,40</i>
<i>Großer bunter Salatteller</i>	<i>9,90</i>
<i>Schreyerhöfer Wurstsalat mit Schinkenuurst*</i>	<i>11,90</i>
<i>Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler von der Bergkäserei Steibis *</i>	<i>12,50</i>
<i>Salatschüssel „Schreyerhof“ mit Schinken und Bergkäse aus Steibis/Allgäu</i>	<i>16,50</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*

**Landgasthaus
Schreyerhof
...wo man sich trifft....**