



Ein Aperitif vorweg?



<i>Martine Floreale Sprizz alkoholfrei</i>		
<i>Martini Floreale/ Apfelsaft/Soda/ Zitrone</i>		7,--
<i>NinGin</i>		
<i>4 cl Gin Obstbrennerei Seitz/ Thomas Henry Tonic Water/ Zitrone</i>		10,50
<i>„Hugo“</i>		
<i>Holunder/ Minze/ Limette/Soda/Sekt</i>		7,90
<i>„Lillet Wild Berry“</i>		
<i>Lillet rosé/Schweppes Wild Berry/Sekt/ Beeren</i>		7,90
<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 Wassermelone</i>	0,3l	4,40


Unsere Weinempfehlungen

	<i>Zero Rosé</i>		
	<i>Entalkoholisierter Wein der Genossenschaftskellerei Heilbronn</i>	$\frac{1}{4}$ l	6,90
	<i>Heuchelberg Weingärtner</i>	$\frac{1}{4}$ l aus der $\frac{1}{4}$ l -Flasche	7,40
	<i>Riesling mit Muskatteller QbA</i>	<i>fruchtig und lieblich</i>	
2022er	<i>Chardonnay trocken QbA</i>	<i>Terrassenwein</i>	
	<i>Schloßkellerei Affaltrach</i>	$\frac{1}{4}$ l	7,50
	<i>Unsere Rosés</i>		
	<i>Muskattrollinger Rosé, 13°Terrasse fruchtig, süffig!</i>		
	<i>Gutsabfüllung Weingut Faschian</i>	$\frac{1}{4}$ l	7,70
'21	<i>Pinot Meunier Rosé feinherb</i>		
	<i>Weingut Eisele Bioland</i>	$\frac{1}{4}$ l	7,70
2021er	<i>Schüle Rosé trocken QbA</i>		
	<i>Lemberger, Merlot, Trollinger, Cabernet, Muskattrollinger</i>	$\frac{1}{4}$ l	7,70
	<i>Sardasol</i>	<i>kräftiger Rotwein aus Spanien, passend zum Wild</i>	
	<i>Tempranillo-Merlot</i>	<i>Alconde, Navarra, Spanien</i>	$\frac{1}{4}$ l 7,70



"Unser Sommer-Menü"

Rahmsüpple vom frischen Pfifferling

*Zartes Rahmschnitzel
vom schwäbischen Landschwein 
mit Rahmpfifferlingen und hausgemachten Spätzle*

Bunte Dessertvariation

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

<i>21</i>	<i>Pinot Meunier Rosé feinherb Weingut Eisele Bioland</i>	<i>41,50</i>
-----------	---	--------------

Zeit für Pfifferlinge und Co



<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>6,30</i>
<i>Samtiges Tomatensüpple mit Croutons</i>	<i>7,40</i>
<i>Pfifferlingrahmsüpple mit Streifen vom Schwarzwälder Rohschinken</i>	<i>7,60</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>5,40</i>
<i>Zucchini-Kartoffel-Rösti mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich</i>	<i>17,50</i>

...mal ohne Fleisch

<i>Gemüsemaultaschen auf frischen Rahmpfifferlingen mit Kirschtomaten und Basilikum</i>	<i>22,80</i>
<i>Rahmpfifferlinge auf bunten Nudeln oder Semmelknödeln</i>	<i>21,80</i>
<i>„Variation vom Kürbis“ Küchle von Steckrübe/Kürbis und Kürbis-Falafel auf mediterranen Ratatouille-Gemüse mit Olivenöl geschmort und Jasmin-Reis</i>	<i>-vegan- 20,90</i>
<i>Schnitzel von der Aubergine, paniert, mit Zitrone, Tsatsiki, Rosmarin-Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur</i>	<i>18,90</i>

Sumertime in Hessigheim

<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 nach Sommer Art“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmpfifferlingen hausgemachten Spätzle</i>	<i>29,50</i>
<i>Wiener Schnitzel, traditionell vom Kalb, mit Preiselbeeren und Pommes frites</i>	<i>27,80</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>	<i>29,50</i>
<i>Rumpsteak „Surf und Turf“ vom süddeutschen Jungbullen und gebratener Garnelen-Spieß auf kräftiger Jus mit Kräuterbutter und wilden Kartoffeln</i>	<i>32,50</i>
<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle</i>	<i>23,50</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>21,50</i>
<i>Wildschweinbraten vom Wunnensteiner Jagdgebiet dazu frische Pfifferlinge mit Paprika auf Sauerbraten-Säße mit Kroketten</i>	<i>27,90</i>

<i>„Unsere Salat-Bowl“ Jasmin-Reis, Brokkoli, Karotten-, Gurke- und Blattsalat, Mango, in Olivenöl gebratene Pfifferlinge</i>	<i>-vegan-</i>	<i>21,80</i>
<i>.....auch möglich mit Würfeln vom Schafskäse</i>	<i>-vegetarisch-</i>	<i>18,90</i>
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>		<i>18,90</i>
<i>Großer Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren</i>		<i>18,90</i>
<i>Sommerlicher Salatteller mit gebratenem Garnelen-Spieß und Schafskäse</i>		<i>22,90</i>

Aus dem Wasser



<i>Matjes-Filets mariniert mit fruchtiger Mango, Gurke und Frühlingszwiebeln mit Bratkartoffeln</i>		<i>19,90</i>
<i>Lachsnudeln a la Chefin Lachs und Gemüsestreifen auf bunten Nudeln in Kräuterrahm</i>		<i>20,90</i>
<i>Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, dazu frische Pfifferlinge mit Paprika und Butter-Kartoffeln</i>		<i>27,90</i>

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)

<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 Schinkenuwurst*</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....**