

Unsere Schreyerhof-Küche für Ihr Zuhause

-Bitte beachten Sie unseren regulären Küchenzeiten auf der Homepage-



---ab Oktober gültig---

Landgasthaus Schreyerhof, 74394 Hessigheim, Tel. 07143-5746,

Landgasthaus@schreyerhof.de

- **Nur** Telefonische Bestellung, gerne ½ - 1 Stunde im Voraus -

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen 5,50

Kürbiscremesuppe mit Cocosmilch – vegan –

*Kürbiskernöl und Croutons** 6,50

Bunter, gemischter Salat vom Markt 5,00

„Linsentopf“

Alb-Leisa, eine alte Sorte, wieder kultiviert auf der Schwäbischen Alb in

Bio-Qualität, mit Spätzle und Saiten-Würstle 16.--

Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

mit Zitrone und Pommes frites 19,--

Schwäbischer Sauerbraten

mit hausgemachten Semmelknödeln und Cassis-Apple-Rotkraut 23,--

In Rotwein geschmorte Bäckchen vom irischen Weiderind mit karamellisiertem Knoblauch und hausgemachten Spätzle 22,50

1/2 Freilandente aus dem Ofen mit Orangensoße

nach Großmutter Art mit Cassis-Apple-Rotkraut und Semmelknödeln 29,50

„Schreyerhöfer Leibgericht“

Schweinelendchen vom Schwäbisch-Fällischen Landschwein

und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons hausgemachten Spätzle 27,50

Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Rind mit handgemachten Spätzle

(die Garstufe kann leider nicht garantiert werden) 28,50

Buntes Waldpilzragout auf bunten Nudeln oder Semmelknödeln

16,30

-Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine Thermo-Transportbox gegen ein Pfand (in bar) von 25€ zur Verfügung-

Wir verwenden ausschließlich Mehrweg – Geschirr der Firma „Local to Go“ – Pfand (5,-€ | 2,50.-€) werden einmalig berechnet. Sie können bei uns, ganz klassisch in „bar“ oder mit der EC – Karte bezahlen. Debit und/oder Kreditkarten akzeptieren wir nicht.