

Ein Aperitif vorweg?



<i>Martini 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/Secco</i>		7,90
<i>„Lillet Wild Berry“</i>		
<i>Lillet rosé/Schweppes Wild Berry/Secco/ 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>ff Rosé fein & fruchtig</i>		
	<i>Entalkoholisierter Wein Genossenschaft Cleebronn/Güglingen</i>	$\frac{1}{4}$ l	6,90
	<i>Riesling mit Muskatteller QbA</i>	<i>fruchtig und lieblich</i>	
	<i>Heuchelberg Weingärtner</i>	$\frac{1}{4}$ l aus der $\frac{3}{4}$ l -Flasche	7,40
2022er	<i>Chardonnay trocken QbA</i>		
	<i>Schloßkellerei Affaltrach</i>	$\frac{1}{4}$ l	7,50
	<i>Muskattrollinger Rosé, 13°Terrasse fruchtig, süffig!</i>		
	<i>Gutsabfüllung Weingut Faschian</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
2021er	<i>Shiraz QbA</i>	<i>ein kräftiger trockener Rotwein zu Schmorgerichten</i>	
	<i>Weingut Familie Joos, Hessigheim</i>	$\frac{1}{4}$ l	8,50
	<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 Herbst-Menü"

*Rahmsuppe vom Hokaido-Kürbis mit Cocosmilch
Kürbiskernöl und Croutons*

*Lembergerbraten vom süddeutschen Rind mit
Cassis-Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle*

Bunte Dessertvariation

Dazu passend ein Achtele aus der ¾ l-Flasche

22

Reve de Noir

Eine vollmundige Rotwein-Cuvée

Junge Cuvéeschmiede der Felsengartenkellerei

39,50

*Herr: es ist Zeit. Der Sommer war sehr groß.
 Leg deinen Schatten auf die Sonnenuhren,
 Und auf den Fluren lass die Winde los.
 Befiehl den letzten Früchten voll zu sein;
 Gib ihnen noch zwei südlichere Tage,
 Dränge sie zur Vollendung hin und jage
 Die letzte Süße in den schweren Wein.
 Wer jetzt kein Haus hat, baut sich keines mehr.
 Wer jetzt allein ist, wird es lange bleiben,
 Wird wachen, lesen, lange Briefe schreiben
 Und wird in den Alleen hin und her Unruhig wandern,
 wenn die Blätter treiben.*

Herbsttag von Rainer Maria Rilke



<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>6,50</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit Cocosmilch – vegan – Kürbiskernöl und Croutons*</i>	<i>7,50</i>
<i>Rahmsuppe von Waldpilzen mit kleinem Semmelknödel</i>	<i>7,70</i>
<i>Bunter, gemischter Salat vom Markt</i>	<i>5,50</i>
<i>Zucchini-Kartoffel-Rösti mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich</i>	<i>17,50</i>
<i>...mal ohne Fleisch</i>	
<i>Hausgemachte Spinatknödel auf Bergkäsesöfle mit kleinem Gemüse umlegt</i>	<i>18,50</i>
<i>Gemüseaultaschen auf buntem Waldpilzragout mit Kirschtomaten und Kräutern</i>	<i>20,80</i>
<i>Buntes Waldpilzragout auf bunten Nudeln oder Semmelknödeln</i>	<i>17,80</i>
<i>„Variation vom Kürbis“ Küchle von Steckrübe/Kürbis und Kürbis-Falafel auf Kürbis-Risotto</i>	<i>20,90</i>
<i>-vegan-</i>	

Herbstliches aus Wald und Stall



<i>Saure Nierle mit körniger Senfsoße, dazu Röstkartoffeln</i>	<i>17,90</i>
<i>„Linsentopf“ Alb-Leisa, eine alte Sorte, wieder kultiviert auf der Schwäbischen Alb in Bio-Qualität, mit Spätzle und Saiten-Würstle</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>In Rotwein geschmorte Bäckchen vom irischen Weiderind mit karamellisiertem Knoblauch und hausgemachten Spätzle</i>	<i>24,50</i>
<i>Gegrillte Putenbrust mit Birne und Gorgonzola überbacken auf kräftiger Jus, dazu buntes Gemüse und Kroketten</i>	<i>25,50</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Cassis-Apple-Rotkraut</i>	<i>24,90</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>22,90</i>
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons hausgemachten Spätzle</i>	<i>28,50</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>30,50</i>
<i>„Unsere Salat-Bowl“ Jasmin-Reis, Brokkoli, Karotten-, Gurke- und Blattsalat, Mango, in Olivenöl gebratene Champignons</i>	<i>20,80</i>
<i>-vegan-</i>	
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>	<i>18,90</i>

*½ Freilandente aus dem Ofen mit Orangensoße
nach Großmutter Art mit Cassis-Apfel-Rotkraut und Semmelknödeln* 31,50

*Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich,
hausgemachten Spätzle* 23,50

Kleine Portion 21,50

*„Zweierlei vom Wildschwein“
Wildschweinbraten- und Medaillons vom Wunnensteiner Jagdgebiet dazu
glasierte Apfelscheiben und eingelegte Feigen auf Sauerbraten-Sößle,
Cassis-Apfel-Rotkraut und Kroketten* 28,90

Aus dem Wasser



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

*Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter,
dazu frische Champignons und Butter-Kartoffeln* 27,90

*Forellenfilets in der Weißbrot-Mandel-Kruste mit zerlassener Butter,
kleinem Gemüse und Petersilien-Kartoffeln* 25,50

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

*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>24,90</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>22,90</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>	<i>30,50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>5,50</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....**