



Ein Aperitif vorweg?



<i>NinGin</i> 4 cl Gin Obstbrennerei Seitz/ Thomas Henry Tonic Water/ Zitrone	10,50
<i>„Hugo“</i> Holunder/ Minze/ Limette/Soda/Secco	7,90
<i>„Lillet Wild Berry“</i> Lillet rosé/Schweppes Wild Berry/Secco/ Beeren	7,90
<i>Kloster Destille Heidelbeerlikör mit Sekt aufgeschäumt</i>	5,80
<i>„Pecco“</i> alkoholfreier Rosé-Aperitif aus Cleebronn	5,20
<i>Teinacher Genuß-Limonade</i> Johannisbeer-Holunder oder Zitrone oder Eistee Wassermelone	0,3l 4,40

Unsere Weinempfehlungen

	<i>ff Rosé fein & fruchtig</i> Entalkoholisierter Wein Genossenschaft Cleebronn/Güglingen	¼ l	6,90
	<i>Riesling mit Muskatteller QbA</i> Heuchelberg Weingärtner	<i>fruchtig und lieblich</i> ¼l aus der ¾ l -Flasche	7,40
2022er	<i>Chardonnay trocken QbA</i> Schloßkellerei Affaltrach	¼ l	7,50
	<i>Muskattrollinger Rosé, 13°Terrasse fruchtig, süffig!</i> Gutsabfüllung Weingut Faschian	¼ l	7,70
2021er	<i>Schüle Rosé trocken QbA</i> Lemberger, Merlot, Trollinger, Cabernet, Muskattrollinger	¼ l	7,70
2021er	<i>Shiraz QbA</i> Weingut Familie Joos, Hessigheim	<i>ein kräftiger trockener Rotwein zu Schmorgerichten</i> ¼ l	8,50
	<i>Sardasol</i> Tempranillo-Merlot	<i>kräftiger Rotwein aus Spanien, passend zum Wild</i> Alconde, Navarra, Spanien	¼l 7,70



„Unser Winter-Menü“

inklusive 1/8 l Wein

Cappuccino vom Hokkaido-Kürbis mit Kokosmilch

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

Bunte Dessertvariation nach Laune der Küche

*Dazu ein Glas 0,1l Noir, vollmundig und halbtrocken
Edition Junge Cuveeschmiede, QbA
Felsengartenkellerei 49,80*

Noch ist Herbst nicht ganz entflohn,
Aber als Knecht Ruprecht schon
Kommt der Winter hergeschritten,
Und alsbald aus Schnees Mitten
Klingt des Schlittenglöckleins Ton.

Und was jüngst noch, fern und nah,
Bunt auf uns herniedersah,
Weiß sind Türme, Dächer, Zweige,
Und das Jahr geht auf die Neige,
Und das schönste Fest ist da.

Tag du der Geburt des Herrn,
Heute bist du uns noch fern,
Aber Tannen, Engel, Fahnen
Lassen uns den Tag schon ahnen,
Und wir sehen schon den Stern.

Theodor Fontane (1819-1898)



Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen 6,50

*Kürbiscremesuppe mit Cocosmilch – vegan –
Kürbiskernöl und Croutons* 7,50

Rahmsuppe von Waldpilzen mit kleinem Semmelknödel 7,70

Bunter, gemischter Salat vom Markt 5,50

*Süßkartoffel-Rösti
mit Variation vom Räucherfisch und Sahnemeerrettich* 17,50

...mal ohne Fleisch

Hausgemachte Spinatknödel auf Bergkäsesöfle mit kleinem Gemüse umlegt 18,50

*Gemüsemaultaschen auf buntem Waldpilzragout mit Kirschtomaten
und Kräutern* 20,80

Buntes Waldpilzragout auf bunten Nudeln oder Semmelknödeln 17,80

*„Variation vom Kürbis“
Küchle von Steckrübe/Kürbis und Kürbis-Falafel auf
Kürbissöfle mit veganem Kräuterknödel -vegan- 20,90*



Wintertime in Hessigheim



<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>Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsoße mit Bratkartoffeln und roter Beete</i>	<i>24,50</i>
<i>In Rotwein geschmorte Bäckchen vom irischen Weiderind mit karamellisiertem Knoblauch und hausgemachten Spätzle</i>	<i>25,50</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Cassis-Apfel-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 von der Pute, mit Preiselbeeren und Pommes frites</i>	<i>26,80</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Jungbullen mit handgemachten Spätzle</i>	<i>30,50</i>
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>	<i>18,90</i>

*Ofenfrischer Gänsebraten mit Orangensöfle,
glasierten Maronen, Cassis-Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen* 37,--

*1/2 Freilandente aus dem Ofen mit Orangensoße
nach Großmutter Art mit Cassis-Apfel-Rotkraut und Semmelknödeln* 31,50

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

Kleine Portion 21,50

*„Zweierlei vom Wildschwein“
Wildschweinbraten- und Medaillons vom Wunnensteiner Jagdgebiet auf
Waldbeerensöfle, dazu eingelegte Feigen,
Cassis-Apfel-Rotkraut und Kroketten* 29,90

Aus dem Wasser



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

*Lachsfilet vom Grill mit kleinem Garnelen-Spieß auf Meerrettichsöfle
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 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 Freilandeier“ in Bietigheim-Bissingen und die Kartoffeln vom Kartoffelbauer Veigel in Hessigheim.

Bei Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte.



**Mit Phosphat*

Bei Allergien fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter oder nach unserer Allergen-Karte