

# Landgasthaus Schreyerhof

## Brunch-Vorschläge 2019

-jeweils ab 20 Personen buchbar-

### Brunch 1:

4erlei verschiedene Marmeladen  
Bunte Platte mit Wurst und Käse  
Müsli  
Rühreier mit und ohne Speck  
Brot, Brötchen und Butter  
Orangensaft zum Frühstück, Milch, Kaffee, Tee

Bunte Salatauswahl der Saison  
Meerhaltige Fischplatte mit einer Auswahl geräucherter Fische mit Sahnemeerrettich  
Bunte Schinkenplatte mit Melone

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen

Schweinerückensteaks in Pfefferrahm  
Samtiger Lembergerbraten vom Rind  
Geschnetzeltes von der Pute in Waldpilzrahm  
dazu reichen wir Spätzle und Kroketten

Hausgemachte rote Grütze  
Bunte Eisplatte mit hausgemachten Sorbets und Parfaits p.P. 28,50

### Brunch 2:

4erlei verschiedene Marmeladen  
Wurst, Käse und Schinken  
Räucher- und Graved Lachs  
Naturjoghurt und hausgemachter Früchtequark  
Rühreier und Spiegeleier  
Brot, Brötchen und Butter  
Orangen- und Multisaft zum Frühstück, Kaffee, Tee

Jahreszeitliche Salatauswahl und Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Fruchtiger Krabbencocktail  
Tafelspitz, kalt aufgeschnitten, mit einer frühlingshaften Kräutervinaigrette

Schwäbisches Festtagssüppchen mit Flädle, Maultäschle und Grieskloßchen

Zarte Schweinelendchen im Cognacrahm  
Kalbsbraten mit bunten Gemüsestreifen und Rahmsößle  
Tranchen vom Lachs mit Pernod-Weißwein-Soße  
dazu servieren wir Spätzle, Semmelknödel und Petersilienkartoffeln

Weißes und dunkle Mousse au chocolat  
Hausgemachte Fruchtsaucen  
Bunte Eisplatte  
Gemischte Kuchenplatte p.P. 34,50

Zudem bieten wir Ihnen unseren „Tages-Brunch“ an. Sie überlassen uns die Wahl der Speisen, vergleichbar mit obigem Brunch, aber jahreszeitlich und tagesaktuell und bezahlen pro Person 27,90 inkl. Apero, Frühstückskaffee und -säften.