

Landgasthaus Schreyerhof

Brunch-Vorschläge 2025

-jeweils ab 20 Personen buchbar-

Brunch 1:

Verschiedene Marmeladen
Bunte Platte mit Wurst und Käse
Bircher 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 oder jahreszeitliche Cremesuppe

Kleine Schnitzel vom schwäbisch hällischen Landschwein
Samtiger Lembergerbraten vom Rind
Geschnetzeltes von der Pute in Waldpilzrahm
dazu reichen wir Spätzle und Kroketten

Exotischer Obstsalat
Bunte Eisplatte mit hausgemachten Sorbets und Parfaits p.P. 43,--

Brunch 2:

Verschiedene Marmeladen
Wurst, Käse und Schinken
Räucher- und Graved Lachs
Bircher Müsli
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 Griesklößchen

Zarte Schweinelendchen in Champignonrahm
Kalbsbraten mit bunten Gemüsestreifen und RahmsöÙle
Tranchen vom Lachs mit Pernod-Weißwein-SoÙe
dazu servieren wir Spätzle, Kroketten und Petersilienkartoffeln

Weiße und dunkle Mousse au Chocolat
Bunter Obstsalat
Bunte Eisplatte
Gemischte Kuchenplatte p.P. 47,--

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 40,-- inkl. einem Glas Sekt, Frühstückskaffee und -säften.