

Landgasthaus Schreyerhof

Brunch-Vorschläge 2026

-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 Rahmsößle
Tranchen vom Lachs mit Pernod-Weißwein-Soße
dazu servieren wir Spätzle, Kroketten und Petersilienkartoffeln*

*Weißer und dunkler 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.