

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 Sahne Meerrettich

Bunte Schinkenplatte mit Melone

Rinderkraftbrüse 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 Grieskfößchen

Zarte Schweinelendchen in Champignonrahm

Kalbsbraten mit bunten Gemüsestreifen und Rahmsößle

Tranchen vom Lachs mit Pernod-Weißwein-Soße

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.