

Aperitif

Unser Hausaperitif:

„**Schwäbische Mostbowle**“ € 4,90
mit Rieslingsekt und Apfel/ Birnenmost

„**Holundercocktail**“ von der eigenen Blüte € 4,70
vom Museumsholderboschen mit Prosecco

„**Pfirsichtraum**“ € 4,70
Pfirsichlikör, Rieslingsekt und Pfirsichmark

„**Aperol Spritz**“ mit Prosecco aufgegossen € 4,80

„**Kir Royal**“ € 4,80
Creme de Cassis mit Rieslingsekt

Sherry trocken oder medium € 4,60

Campari Orange oder Soda € 4,80

**...oder ohne Alkohol gesund durchs Jahr
mit frischen Säften aus Obst und Gemüse**

frisch gepresste Säfte:

Karotte und Apfel mit frischem Ingwer verfeinert € 4,80

Muntermacher „**Gromerhof**“ € 4,80
aus frischen Früchten der Saison

Als besonderes Erlebnis für Sie und Ihre Gäste servieren wir Ihnen
gerne Ihren Aperitif unter freiem Himmel bei offenem Feuer und
Kerzenlicht

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	€	4,00
Maultaschensuppe mit geschmälzten Zwiebeln	€	5,00
Tomatensuppe mit Croutons und Sahnehaube	€	4,80
Allgäuer Hochzeitsuppe, mit Brät- und Leberknödel, Backerbsen und Flädle	€	5,20
„ <i>Schwäbische Mostsuppe</i> “ 5,00 nach altem Hausrezept mit Zimtbrotwürfele	€	

Salate

Blattsalate der Saison mit feiner Kräutersoße	€	4,20
Bunter Salatteller „Gromerhof“ mit Kräutersoße	€	5,50
Großer Salatteller mit gebratener Putenbrust, Mais und Kräuterröstbrot	€	12,80
Großer Salatteller mit gegrilltem Saiblingsfilet aus Heimertingen und Kräuterröstbrot	€	14,80
Blattsalate der Saison mit feinem Balsamicodressing und Maultäschle mit Spargel gefüllt	€	12,80

Vegetarisches

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln
und Bergkäse von der Käserei Baldauf in Lindenberg
€ 9,50

Ragout vom Schrobenauser Spargel im Kräuterflädle,
mit Bergkäse aus dem Westallgäu überbacken
€ 16,80

Ragout von frischen Schwammerl der Saison
mit hausgemachten Bärlauchknödel
€ 12,50

Feine Kartoffelgnocchi in Basilikumbutter
mit frischen Champignons, Kaiserschoten
und gebackenen Kirschtomaten
€ 12,80

Ricotta- Frischkäseteigtaschen
mit frischem Rucola, Tomaten - Kräuterragout
und gehobeltem Parmesan
€ 12,80

Leckere Bärlauchkässpätzle
mit bestem Westallgäuer Bergkäse und gerösteten Zwiebeln
10,50

Pfannenfrischer Kaiserschmarren mit Apfelmus
€ 10,80

Hauptessen

Ragout vom heimischen Hirsch mit gebratenen Champignons, Spätzle und Preiselbeerbirne	€ 16,50
Cordon Bleu aus dem Schweinerücken mit Schinken und Westallgäuer Bergkäse gefüllt dazu Pommes – Frites	€ 14,50
„Gromerhof-Pfännle“ Gegrillte Schweinerückensteaks auf Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Champignonrahmsoße	€ 16,30
Drei feine Krautkrapfen mit Röstzwiebeln	€ 10,80

Vom frischen Fisch

Fangfrische Forelle aus Heimertingen in der Butterpfanne gebraten, gefüllt mit frischer Petersilie und Kräuterkartoffeln dazu	€ 17,80
Gegrilltes Saiblingsfilet aus Heimertingen auf Parmesanbandnudeln mit gebackenen Zuckerschoten & Kirschtomaten	€ 18,80
Zanderfilet vom Grill auf mediterranem Gemüse mit Kräuterkartoffeln	€ 16,40

Bei Änderung der Beilage auf Röstkartoffeln oder Kässpätzle berechnen wir € 2,50.

Gerne bereiten wir Ihnen auch kleinere Portionen zu, Preisabzug € 2.-

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage

Hauptessen

Oberschwäbische Kalbsleber „ Berliner Art “ mit gebratenen Zwiebeln, Äpfeln und Röstkartoffeln aus der Griebenschmalzpfanne	€ 19,80
Ofenfrischer Allgäuer Jungschweinebraten mit Semmelknödel	€ 10,80
Paniertes Schnitzel „ Wiener Art “ mit Pommes	€ 10,80
Rahmschnitzel aus dem Schweinerücken mit Champignonrahmsoße, Marktgemüse und Spätzle	€ 15,80
Feine Bandnudeln mit geräuchertem Lachs und frischem Lauchrahm	€ 12,80
Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und Preiselbeeren	€ 13,50
Hausgewickelte Rinderroulade mit Allgäuer Kässpätzle und Röstzwiebeln	€ 15,80
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Spätzle	€ 18,80
„ Schwäbisches Leckerle “ Zwiebelrostbraten vom Roastbeef auf Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln	€ 19,80
Rinderfilet vom Grill mit grüner Pfeffersoße, Speckbohnen und Baunzen (<i>Kartoffelnudeln</i>)	€ 24,80

Nachtisch

„*Versoffene Jungfern*“
in Zimt und Zucker mit Vanilleeiscreme
€ 6,50

Knusprige Apfelküchle
in Zimt und Zucker mit Vanilleeiscreme
€ 6,50

Hausgemachte Dampfnudel mit Vanillesoße
€ 7,20

Pfannenfrischer Kaiserschmarren
(*Dessertportion*) mit Apfelmus
€ 7,50

Feiner Apfelstrudel
mit Vanillesoße **oder** Vanilleeiscreme
€ 6,20

Tasse Seeberger Espresso
mit einer Kugel Vanilleeiscreme
€ 3,20

Bitte fragen Sie Ihren Service nach unserer Eiskarte

Brotzeit

Portion Gruibenschmalz
mit Bauernbrot
€ 5,50

„Saure Kumpel“
Saurer Romadur mit Zwiebeln
und Saure Wurst mit Bauernbrot
€ 7,20

Wurstsalat mit Allgäuer Bergkäse,
Zwiebeln und Bauernbrot
€ 7,20

Portion Bratkartoffeln
in Gruibenschmalz angebraten
€ 3,80

„Gromerhofplatte“
mit verschiedener Wurst, Allgäuer Bergkäse,
kaltem Braten, Leberwurst, Zwiebeln,
Ei, reichlich garniert, mit Bauernbrot und Butter
€ 9,80

Frische, hausgemachte Tellersulz
mit Bauernbrot
(*nur in den Sommermonaten!*)
€ 7,80

Allgäuer Bergkäse vom Laib
aus der Käserei Baldauf in Lindenberg
mit Butter und Bauernbrot
€ 7,80