

# Museumsgasthaus **Gromerhof**

„der Herbst ist des Jahres schönstes farbiges Lächeln“

## Aperitif:

„Schwäbische Mostbowle“	€ 4,90
Holundercocktail mit Prosecco aufgegossen	€ 4,70

## ...oder frisch für Sie gepresst – gesund und lecker ☺

Apfel & Karotte mit frischem Ingwer verfeinert – <i>ein Hochgenuss</i> –	€ 4,80
--	--------

## Herbstsuppen:

Feine Cremesuppe vom Hokaidokürbis	€ 5,20
Klare Rindfleischsuppe mit Flädle	€ 4,00
Kartoffelsuppe mit Croutons	€ 4,80
Allgäuer Hochzeitsuppe mit Brät- und Leberknödel	€ 5,20
<i>Mostsuppe</i> nach altem Hausrezept – <i>vom Apfel- und Birnenmost</i> – mit Zimtbrotwürfele	€ 5,00

## Salate – knackig & frisch:

Bunter Salatteller „Gromerhof“ mit unserer Kräutersoße	€ 5,50
Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen, Mais und Kräuterröstitbrot	€ 12,80
Großer Salatteller mit gegrilltem Filet vom Heimertinger Saibling und Kräuterröstitbrot	€ 14,80

## Frisch aus dem Ofen:

Knusprige ofenfrische ½ Landente ( <i>ausgelöst, ohne Knochen</i> ) mit unserem Blaukraut, glacierten Maronen und Kartoffelknödel	€ 19,90
--	---------

# Museumsgasthaus **Gromerhof**

*„genießen Sie die bunte Herbstzeit im gemütlichen Gromerhof“*

## **„Schwäbisches Leckerle“**

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef auf Allgäuer Kässpätzle  
mit gerösteten Zwiebeln € 19,80

Allgäuer Jungschweinebraten mit hausgewickelten Serviettenknödel € 10,80

Hausgemachter saftiger Rindsgulasch € 13,80  
mit herbstlichen Waldpilzen und Butternudeln

Kassler vom oberschwäbischen Jungschwein € 13,50  
auf Weinsauerkraut mit Kräuterkartoffeln

## **„Piccata Milanese“**

von der Putenbrust, gebacken im Parmesan – Eimantel € 15,90  
auf Tomaten-Kräuternudeln

Paniertes Schweineschnitzel nach „**Wiener Art**“ € 10,80  
in der Butterpfanne gebraten mit Pommes – Frites

Cordon Bleu aus dem Schweinerücken € 14,50  
mit Schinken und Allgäuer Bergkäse gefüllt, dazu Pommes – Frites

## **„Gromerhof – Pfännchen“**

Gegrillte Schweinerückensteaks mit Champignonrahmsoße € 16,30  
auf Allgäuer Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln

Filet vom gegrillten Heimertinger Saibling € 18,80  
auf feinen Parmesanbandnudeln mit gebackenen Zuckerschoten & Kirschtomaten

*„Gönnen Sie sich ein frisch gezapftes Bier aus unserem Dorf zu Ihrem Essen“*

Ragout vom heimischen Hirsch € 16,50  
 mit gebratenen Kräuterchampignons, Spätzle und Preiselbeerbirne

Schwäbischer Sauerbraten in feiner Soße mit Spätzle und Preiselbeeren € 13,50

**Hauptessen ohne Fleisch.**

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

Ragout von frischen Schwammerl der Saison € 12,50  
 mit hausgewickelten angebratenen Serviettenknödel

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

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

Pfannenfrischer Kaiserschmarren mit Apfelmus € 10,80

Feine Bandnudeln in Tomaten – Kürbisragout mit frischen Kräutern € 12,80

**Aus der süßen Küche.**

„*versoffene Jungfer*“ in Zimt & Zucker mit Bourbon – Vanilleeiscreme € 6,50

Knusprige Apfelkühle in Zimt & Zucker mit Bourbon – Vanilleeiscreme € 6,50

***Leckerer Eispalatschinken*** € 7,50

mit Bourbon – Vanilleeis gefüllt und warmer Schokoladensoße dazu

Bei Änderungen 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