

-das Beste aus der Region-

Aperitif

„Schwäbische Mostbowl“ mit badischem Rieslingsekt aufgegossen € 4,90

Holundercocktail mit Prosecco aufgegossen € 4,70

oder frisch gepresst – gesund und lecker

Apfel & Karotte mit frischem Ingwer verfeinert € 4,80

Suppen

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch „*sehr lecker*“ € 5,50

Klare Rindfleischsuppe mit Flädle & Schnittlauch € 4,00

Schwäbische Mostsuppe mit Zimtbrotwürfel
„*nach altem Hausrezept*“ € 5,20

Allgäuer Hochzeitsuppe mit Brät- und Leberknödel € 5,20

Salate – knackig & frisch

Bunter Salatteller „**Gromerhof**“ mit Kräutersoße € 5,50

Bunte Blattsalate der Saison mit unserer Vinaigrette € 4,20

Großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen,
Mais und ofenfrischem Wurzelbrot € 12,80

Großer Salatteller mit gegrilltem Filet vom Heimertinger Saibling
und ofenfrischem Wurzelbrot € 15,80

Hauptessen ohne Fleisch

Leckere Bärlauchkässpätzle mit bestem Westallgäuer Bergkäse, heimischem Bärlauch und gerösteten Zwiebeln	€	11,50
Allgäuer Kässpätzle mit bestem Westallgäuer Bergkäse und gerösteten Zwiebeln	€	9,50
Ragout von frischen Schwammerl der Saison mit hausgerollten Bärlauchknödel	€	13,80
Feine Teigtäschle mit Ricotta – Frischkäse gefüllt, frischem Rucola, Tomaten-Kräuterragout und gehobeltem Parmesan	€	13,80
feine Bandnudeln im Kräutersößle, mit gebratenem grünen Spargel und geräuchertem Norwegerlachs	€	14,50

Hauptessen

Oberschwäbische Kalbsleber vom Metzger Buchmann in Grünkraut gebraten nach „ <i>Berliner Art</i> “ mit leichtem Balsamicosößle, Zwiebeln, gebratenen Äpfeln und Röstkartoffeln	€	19,80
Schwäbischer Sauerbraten in feiner Soße mit Spätzle und Preiselbeeren	€	13,50
Paniertes Pfannenschnitzel „ <i>Wiener Art</i> “ Aus dem Jungschweinerücken mit Pommes Frites	€	11,80
Cordon Bleu aus dem Schweinerücken mit Schinken und Allgäuer Bergkäse gefüllt, dazu Pommes Frites	€	15,50
„ <i>Schwäbisches Leckerle</i> “ Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef auf Allgäuer Kässpätzle	€	21,80
„ <i>Gromerhof – Pfännchen</i> “ Gegrillte Schweinerückensteaks mit Champignonrahmsoße auf Allgäuer Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln	€	16,30

Hauptessen

Knusprige, ofenfrische ½ Ente (<i>ausgelöst, ohne Knochen</i>) mit glacierten Maronen, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	€ 19,90
Zartes Filet vom oberschwäbischen Ochsen mit grünem Pfeffersößle, feinen Keniabohnen und Baunzen (<i>Kartoffelnudeln</i>)	€ 26,80
Ragout vom heimischen Hirsch mit gebratenen Kräuterchampignons, Spätzle und Preiselbeerbirne	€ 16,50
Filet vom Heimertinger Saibling auf feinen Parmesanbandnudeln mit gebackenen Zuckerschoten & Kirschtomaten	€ 18,80
Filet vom gegrillten Zander auf mediterranem Pfannengemüse mit kleinen Kräuterkartoffeln	€ 17,50

Aus der süßen Küche

Dessertportion pfannenfrischer Kaiserschmarren mit Apfelmus	€ 7,50
„ <i>versoffene Jungfer</i> “ in Zimt & Zucker mit Bourbon – Vanilleeiscreme	€ 6,50
Knusprige Apfelkühle in Zimt & Zucker mit Bourbon – Vanilleeiscreme	€ 6,50
<i>leckerer Erdbeerbecher</i> marinierte, frische Erdbeeren mit Bourbon – Vanilleeiscreme und Schlagrahm	€ 6,50
Tasse Seeberger Espresso mit einer Kugel Vanilleeiscreme	€ 3,20