

Gut Essen und Trinken

Gutes Essen und Genießen liegen uns im Gromerhof in Illerbeuren am Herzen. Dabei legen wir größten Wert auf frische und möglichst regionale Zutaten, die mit leidenschaftlicher Handwerkskunst zubereitet werden. Freuen Sie sich auf schwäbische und bayerische Spezialitäten, überregionale Köstlichkeiten und saisonale Höhepunkte auf unserer Speisekarte.

Probieren Sie am Nachmittag unsere hausgemachten Kuchen und Torten und lassen Sie die Seele in unserem Biergarten baumeln. Zu einer ausgezeichneten Küche, gehört ein ebenso herzlicher wie professioneller Service: umsichtig, gastfreundlich, passioniert. So wird aus Ihrem Besuch bei uns ein Erlebnis der ganz besonderen Art.

Die Mannschaft vom Gromerhof gibt jeden Tag ihr Bestes für Sie! Alle Mitarbeiter beweisen täglich ihre flinken Hände. Mit einem Lächeln begegnen sie jedem Gast und verteilen ihre gute Laune im ganzen Haus. Es wird gescherzt und gelacht bei der Arbeit, dennoch ist in stressigen Situationen höchste Konzentration angesagt. Alle halten zusammen und unterstützen sich, so wie wir es uns wünschen.

Natürliche Freundlichkeit, Authentische Gastlichkeit. Das ist es, was uns hier im Gromerhof auszeichnet.

Familienfeiern und Hochzeiten sind unsere Spezialität!

Die Vorbereitung?

Herzlich, umsichtig, ganz auf Sie und Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Je nach Anlass machen wir Ihnen Vorschläge, was unsere Küchenmannschaft für Sie zubereiten darf, welche Weine Ihr Menü optimal begleiten und wie die Tafeln angeordnet werden können. Ob Blumenschmuck, Tischdekorationen oder Musik – was immer Sie wünschen, versuchen wir möglich zu machen und bereiten Ihnen mit großer Freude eine unvergessliche Feier.

Herzlichst Ihre Gastgeber Renate & Harald Müller

*Geöffnet von Dienstag bis Donnerstag von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr –
von Freitag bis Sonntag mit durchgehend warmer Küche bis 21.00 Uhr
Am Montag bleibt unser Haus wegen Ruhetag geschlossen*

Telefon: 08394-594 - www.Gromerhof.de

Aperitifs

Unser Hausaperitif:

„*Schwäbische Mostbowle*“
mit Apfel und Birnenmost
und badischem Rieslingsekt

€ 4,90

* * *

Holundercocktail
vom Holderboschen
-aus dem Bauernhofmuseum –
mit Prosecco aufgegossen

€ 4,70

Erdbeercocktail „*Rossini*“
von der frischen Erdbeere
mit Prosecco aufgegossen

€ 4,70

...oder ganz ohne Alkohol durchs Jahr

-frisch gepresst aus Obst & Gemüse-

Karotte & Apfel
mit frischem Ingwer verfeinert

€ 4,80

Bärlauch aus dem Illerwinkel & Spargel aus Schrobenhausen
 schwäbisch genießen – frisch aus der Region

Suppen & Salat:

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Bärlauchcremesuppe vom „ <i>wilden Knoblauch</i> “ aus dem Illerwinkel | Euro 5,50 |
| Cremesuppe vom Schrobenhauser Spargel | Euro 5,50 |
| Schrobenhauser Spargelsalat – <i>unser Renner</i> - mit gehacktem Ei, Tomatenwürfel, verfeinert mit unserer Sc. Vinaigrette, dazu gibt`s Kräuterröstit | Euro 13,80 |

bitte wählen Sie -

Sc. Hollandaise oder zerlassene Butter zu Ihrem Spargelgericht

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Portion frischer Spargel mit Kräuterkartoffeln | Euro 16,80 |
| Ragout vom Schrobenhauser Spargel im Kräuterflädle mit Westallgäuer Bergkäse überbacken | Euro 17,80 |
| Spargel „ <i>Allgäuer Art</i> “ gewickelt im Schinken und Kräuterflädle, mit Sc. Hollandaise und Westallgäuer Bergkäse überbacken | Euro 20,80 |

Portion frischer Spargel aus Schrobenhausen mit Kräuterkartoffeln

| | |
|---------------------------------------------------------|------------|
| - und gegrillten Medaillons vom Jungschweinefilet | Euro 23,80 |
| - und paniertem Pfannenschnitzel „ <i>Wiener Art</i> “ | Euro 21,80 |
| - und bestem Wacholderschinken | Euro 20,80 |
| - und gegrilltem Zanderfilet | Euro 23,80 |
| - und gegrilltem Rumpsteak vom Allgäuer Ochsen | Euro 27,80 |
| - und gegrilltem Filetsteak vom oberschwäbischen Ochsen | Euro 34,80 |

*Zum frischen Spargel empfehlen wir unseren Grauen Burgunder
 vom Kaiserstuhl aus dem schönen Baden*

- von der Sonne verwöhnt -

Suppen

Klare Rindfleischsuppe
mit Flädle und Schnittlauch

€ 4,00

Allgäuer Hochzeitsuppe
mit Brät- und Leberknödel,
Flädle und Backspätzle

€ 5,20

Schwäbische Mostsuppe
-nach altem Hausrezept-
mit Zimtbrotwürfele

€ 5,20

Salate

Bunter Salatteller „*Gromerhof*“
mit hauseigener Kräutersoße

€ 5,50

Großer Salatteller
mit Streifen von der gebratenen Putenbrust,
Mais und Kräuterröstitbrot

€ 12,80

Großer Salatteller
mit gegrilltem Filet vom Heimertinger Saibling
und Kräuterröstitbrot

€ 15,80

Hauptessen ohne Fleisch

Allgäuer Kässpätzlen mit bestem Bergkäse
von den Gebrüder Baldauf in Lindenberg
und gerösteten Zwiebeln

€ 9,50

Leckere Bärlauchkässpätzlen mit bestem Bergkäse
von den Gebrüder Baldauf in Lindenberg,
frischem Bärlauch und gerösteten Zwiebeln

€ 11,50

Ragout von frischen Schwammerl der Saison
in feinem Kräuterrahm mit Bärlauchknödel

€ 13,80

Kartoffelgnocchi in Basilikumbutter
angeschwenkt mit gebratenen Champignons,
Zuckerschoten und Kirschtomaten

€ 13,80

Pfannenfrischer Kaiserschmarren
mit Apfelmus

€ 10,80

Hauptessen

Oberschwäbische Kalbsleber
vom Metzger Buchmann aus Grünkraut bei Ravensburg
– gebraten nach „**Berliner Art**“ mit leichtem Balsamicoöble,
Zwiebeln, gebratenen Äpfeln und Röstkartoffeln

€ 19,80

Ofenfrischer Jungschweinebraten mit Semmelknödel

€ 10,80

Schwäbischer Sauerbraten in feiner Soße
mit Spätzle und Preiselbeeren

€ 13,50

Feine Bandnudeln im Kräutersöble
mit gebratenem grünen Spargel
und geräuchertem Norwegerlachs

€ 14,50

Hausgewickelte Rindsroulade
auf Allgäuer Kässpätzen mit gerösteten Zwiebeln

€ 15,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
aus dem Roastbeef mit Spätzle

€ 18,90

„**Schwäbisches Leckerle**“
Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef auf Allgäuer Kässpätzen

€ 21,80

Hauptessen

Ragout vom heimischen Hirsch
mit gebratenen Kräuterchampignons,
Spätzle und Preiselbeeren

€ 16,50

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

€ 15,50

Paniertes Pfannenschnitzel aus dem Jungschweinerücken
nach „*Wiener Art*“ gebraten mit Pommes – Frites

€ 11,80

„*Gromerhofpfännle*“
gegrillte Schweinerückensteaks mit Champignonrahmsauce
auf Allgäuer Kässpätzlen mit gerösteten Zwiebeln

€ 16,30

Drei angebratene Krautkräpfen
mit gerösteten Zwiebeln und Bratensoße

€ 11,80

Fisch

Filet vom gegrillten Heimgärtner 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

Frische, marinierte Erdbeeren
mit Bourbon – Vanilleeiscreme
und Schlagrahm

€ 6,50

„versoffene Jungfern“
in Zimt & Zucker mit Bourbon – Vanilleeiscreme

€ 7,50

Knusprige Apfelküchle
in Zimt & Zucker mit Bourbon – Vanilleeiscreme

€ 7,50

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit Vanillesoße oder Bourbon – Vanilleeiscreme

€ 6,50

Tasse Seeberger Espresso
mit einer Kugel Bourbon – Vanilleeiscreme

€ 3,20

***Bitte fragen Sie Ihren Service
nach unserer Eiskarte***

***unser Angebot an hausgebackenen Kuchen & Torten
finden Sie in der Kuchenkühlung in unserer Tenne***

Brotzeit

Portion Griebenschmalz
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
im Griebenschmalz 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 Kräutersößle und Bauernbrot
(*nur in den Sommermonaten*)

€ 7,80

Biere & Most:

| | | |
|--------------------------|--------|--------|
| Kartäuser Bier v. Fass | 0,50 l | € 3,20 |
| Kronburger Bier v. Fass | 0,50 l | € 3,20 |
| Memminger Pils | 0,33 l | € 3,20 |
| Radler | 0,50 l | € 3,20 |
| Kartäuser Weizen v. Fass | 0,50 l | € 3,40 |
| Leichte Weiße | 0,50 l | € 3,40 |
| Dunkle Weiße | 0,50 l | € 3,40 |
| Alkoholfreies Bier | 0,33 l | € 3,20 |
| Weizen alkoholfrei | 0,50 l | € 3,40 |
| Russ | 0,50 l | € 3,40 |
| Most Apfel/ Birne | 0,25 l | € 2,90 |

Sekt:

| | | |
|---------------------------|--------|--------|
| Flasche Sekt | 0,75 l | € 27,- |
| Flasche Prosecco, Italien | 0,75 l | € 27,- |
| Französischer Champagner | 0,75 l | € 65,- |

Kaffee – Tee – Schokolade:

| | | |
|-----------------------------|-------|--------|
| Kaffee von Seeberger | Tasse | € 2,30 |
| Kaffee von Seeberger | Port. | € 4,30 |
| Latte Macchiato | Glas | € 2,90 |
| Espresso | Tasse | € 2,20 |
| Doppelter Espresso | Tasse | € 3,90 |
| Espresso mit Vanilleeis | Tasse | € 3,30 |
| Schwarztee | Glas | € 2,30 |
| Schwarztee mit Rum | Glas | € 5,80 |
| Heißer Most im Steinkrügler | | € 3,40 |
| Heiße Schokolade mit Rahm | Tasse | € 3,00 |
| Cappuccino | Tasse | € 3,00 |

Schoppenweine weiß: 0,25 l

| | |
|------------------------------------------------------------|--------|
| Domänviertele – Müller-Thurgau | € 4,80 |
| Staatsweingut Meersburg – trocken | |
| Sasbacher Grauburgunder vom Kaiserstuhl trocken – fruchtig | € 5,20 |
| Auggener Schäf – Gutedel, trocken | € 5,20 |
| Spätburgunder Weißherbst Remstallkellerei – Württemberg | € 5,20 |
| Riesling – Württemberg – | € 5,20 |
| Pinot Grigio S. Agostino, Venetien | € 5,20 |

alkoholfrei:

| | | |
|----------------------|--------|--------|
| Zitronenlimonade | 0,50 l | € 2,80 |
| Apfelschorle | 0,25 l | € 2,60 |
| Apfelschorle | 0,50 l | € 3,80 |
| Großes Tafelwasser | 0,50 l | € 3,00 |
| Krumbach medium | 0,25 l | € 2,70 |
| Krumbach medium | 0,75 l | € 4,80 |
| Krumbach still | 0,25 l | € 2,70 |
| Krumbach still | 0,75 l | € 4,80 |
| Cola | 0,25 l | € 2,60 |
| Orangenlimo | 0,25 l | € 2,60 |
| Afri – Cola light | 0,33 l | € 3,20 |
| Cola – Mix | 0,25 l | € 2,60 |
| Cola – Mix | 0,50 l | € 3,80 |
| Apfelsaft | 0,25 l | € 2,80 |
| Orangensaft | 0,25 l | € 2,80 |
| Johannisbeersaft | 0,25 l | € 2,80 |
| Kirsch-, Traubensaft | 0,25 l | € 2,80 |

Schnäpse: 2 cl

| | | |
|---------------------|------|--------|
| Obstler v. Bodensee | 40 % | € 2,90 |
| Asbach – Uralt | 38 % | € 3,20 |
| Enzian | 38 % | € 2,90 |
| Grappa – Italien | 40 % | € 3,90 |
| Averna – Italien | 38 % | € 3,60 |
| Fernet Branca | 45 % | € 3,60 |
| Kirschnaps | 40 % | € 3,90 |
| Himbeerschnaps | 40 % | € 3,90 |
| Birnenschnaps | 40 % | € 3,90 |
| Zwetschgenschnaps | 40 % | € 3,90 |
| Mirabellenschnaps | 40 % | € 3,90 |

Schoppenweine rot: 0,25 l

| | |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| Sasbacher Spätburgunder v. Kaiserstuhl trocken - fruchtig | € 5,20 |
| Hagnauer Spätburgunder v. badischen Bodensee | € 5,20 |
| Schwäbischer Landwein | € 4,80 |
| Trollinger mit Lemberger „Schwabenviertele“ | € 5,20 |
| Merlot – Piave DOC S. Agostino, Venetien-Italien | € 5,20 |