

Museumsgasthaus **Gromerhof**

„der Herbst ist des Jahres 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 – *ein Hochgenuss* – € 4,80

Herbstsuppen:

Feine Cremesuppe vom Hokaidokürbis € 5,20
Klare Rindfleischsuppe mit Flädle € 4,00
Schwäbische Brätstrudelsuppe € 5,20
Mostsuppe nach altem Hausrezept – *vom Apfel- und Birnenmost* –
mit Zimtbrotwürfele € 5,20

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 (*ausgelöst, ohne Knochen*) € 19,90
mit unserem Blaukraut, glacierten Maronen und Kartoffelknödel

Museumsgasthaus **Gromerhof**

„genießen Sie die bunte Herbstzeit im gemütlichen Gromerhof“

„*Schwäbisches Leckerle*“

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef auf Allgäuer Kässpätzle
mit gerösteten Zwiebeln € 21,80

Allgäuer Jungschweinebraten mit hausgewickelten Serviettenknödel € 10,80

Hausgemachter saftiger Rindsgulasch € 13,80
mit herbstlichen Waldpilzen und Buabaspitzle (*Schupfnudeln*)

Schwäbische saure Linsen, mit Spätzle und Wienerle € 12,80

Oberschwäbische Kalbsleber gebraten nach „*Berliner Art*“ € 19,80
mit gebackenen Äpfeln, Zwiebeln und Röstkartoffeln

„*Piccata Milanese*“

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

Paniertes Schweineschnitzel aus dem Schweinerücken € 11,80
nach „*Wiener Art*“ in der Butterpfanne gebraten mit Pommes – Frites

Cordon Bleu aus dem Schweinerücken € 15,80
mit Schinken und Allgäuer Bergkäse gefüllt, dazu Pommes – Frites

„*Gromerhof – Pfänncher*“ € 16,30

Gegrillte Schweinerückensteaks mit Champignonrahmsoße
auf Allgäuer Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln

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

Ragout vom heimischen Reh mit Wirsingspätzle und Preiselbeerbirne € 16,50

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 € 13,80
mit hausgewickelten angebratenen Serviettenknödel

Feine Kartoffelgnocchi in Basilikumbutter € 13,80
mit gebratenen Champignons, Kaiserschoten und Kirschtomaten

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

Aus der süßen Küche.

„*versoffene Jungfer*“ in Zimt & Zucker mit Bourbon – Vanilleeiscreme € 7,50

Knusprige Apfelküchle in Zimt & Zucker mit Bourbon – Vanilleeiscreme € 7,50

Gefüllte Zwetschgenknödel in Zimt & Zucker mit warmer Vanillesoße € 7,80

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

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	€ 5,20
Grauburgunder trocken – fruchtig	
Auggener Schäf – Gutedel, trocken	€ 5,20
Spätburgunder Weißherbst	€ 5,20
Remstalkellerei – Württemberg	
Riesling – Württemberg - Stettener	€ 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
Kirschschnaps	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 – trocken fruchtig	€ 5,20
Spätburgunder v. Kaiserstuhl	
Hagnauer Spätburgunder	€ 5,20
v. badischen Bodensee	
Schwäbischer Landwein	€ 4,80
Trollinger mit Lemberger	€ 5,20
Haberschlachter Heuchelberg	
Merlot – Piave DOC	€ 5,20
S. Agostino, Venetien-Italien	