

Starten Sie gesund in den Frühling:

nur für Sie frisch gepresst – *Apfel & Karotte mit frischem Ingwer* verfeinert € 4,80

Aperitifs:

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

Erfrischender Holundercocktail mit Prosecco aufgegossen € 4,70

Suppen:

Klare Rindfleischsuppe mit Schnittlauch und Flädle **oder** Griesnockerl € 4,00

Feine Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Croutons € 5,20

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

Allgäuer Hochzeitsuppe mit Brät- Leberknödel, Flädle und Backspätzle € 5,50

Hauptessen – ohne Fleisch:

Allgäuer Kässpätzle mit bestem Westallgäuer Bergkäse
und gerösteten Zwiebeln € 9,80

Feine Teigtäschle mit Ricotta – Frischkäse gefüllt,
frischem Rucola, Tomaten – Kräuterragout und gehobeltem Parmesan € 13,80

Ragout von frischen Schwammerl der Saison,
mit frischen Kräutern und Serviettenknödel € 13,80

Feine Kartoffelgnocchi in Basilikumpesto gebraten
mit frischen Champignons, gebackenen Zuckerschoten und Kirschtomaten € 13,80

Pfannenfrischer Kaiserschmarren mit Apfelmus € 10,80

*Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte Ihren Service an,
wir helfen Ihnen gerne*

Marktfrische Salate:

Bunter Salatteller „ <i>Gromerhof</i> “ mit Kräutersoße	€	5,80
Große bunte Salatschüssel mit gebratenen Putenbruststreifen, Mais und Kräuterröstbrot	€	13,80
Große bunte Salatschüssel mit Filet vom gegrillten Saibling aus Heimertingen und Kräuterröstbrot	€	16,80

Hauptessen:

Drei angebratene schwäbische Krautkrapfen mit Bratensoße und gerösteten Zwiebeln	€	12,80
Hausgewickelte saftige Rindsroulade auf Allgäuer Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln	€	16,80
Oberschwäbische Kalbsleber vom Metzger Buchmann in Grünkraut, gebraten nach „ <i>Berliner Art</i> “ in leichtem Balsamicosöble, mit gebackenen Äpfeln, Zwiebeln und Baunzen (<i>Kartoffelnudeln</i>)	€	19,80
Hausgemachtes Gulasch aus der Rinderschulter mit gebratenen Champignons und Buabaspitzla (<i>Schupfnudeln</i>) aus der Butterpfanne	€	14,80
Ragout vom heimischen Hirsch mit gebratenen Kräuterchampignons, Spätzle und Preiselbeerbirne	€	17,50
Knusprige ofenfrische ½ Landente (<i>ausgelöst, ohne Knochen</i>) mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	€	19,90
„ <i>Gromerhof – Pfännle</i> “ Gegrillte Schweinerückensteaks auf Allgäuer Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln und Champignonrahmsöße	€	16,30
Schwäbischer Sauerbraten in feiner Soße mit Spätzle und Preiselbeeren	€	14,50
Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, nach „ <i>Wiener Art</i> “ in der Butterpfanne gebraten, mit Pommes – Frites	€	12,80

„Schwabenhansel“

Filetmedaillons vom Jungschwein in feiner Rahmsoße, € 17,50
 mit frischen Champignons aus der Pfanne, Kräuterrührei und Spätzle

Cordon Bleu aus dem Schweinerücken, in der Butterpfanne gebraten, € 15,80
 mit Schinken und Allgäuer Bergkäse gefüllt mit Pommes – Frites

Allgäuer Jungschweinebraten mit Semmelknödel € 11,80

Drei schwäbische Maultaschen in der Pfanne geschmälzt € 11,80
 mit gerösteten Zwiebeln, Bratensoße und gemischten Salaten

„Schwäbisches Leckerle“ € 20,80

Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef auf Allgäuer Kässpätzle
 mit gerösteten Zwiebeln

Fisch:

Gegrilltes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse mit Kräuterkartoffeln € 17,80

Filet vom Heimertinger Saibling auf Parmesanbandnudeln € 22,50
 mit gebackenen Zuckerschoten & Kirschtomaten

Nachtisch:

Knusprige Apfelkühle in Zimt & Zucker mit Bourbon Vanilleeiscreme € 7,80

Heiße Himbeeren mit Bourbon – Vanilleeiscreme und Schlagrahm € 5,90

„Versoffene Jungfern“ (Mostkühle) € 7,80
 in Zimt & Zucker mit Bourbon – Vanilleeiscreme

Frische, marinierte Erdbeeren € 6,80
 auf Bourbon Vanilleeiscreme mit Schlagrahm

Tasse Seeberger Espresso € 3,50
 mit einer Kugel Bourbon Vanilleeiscreme

-Bitte fragen Sie Ihren Service nach unserer Eiskarte-

In unserer Kuchentheke in der Tenne
 finden Sie hausgebackenen Kuchen & Torten

Biere & Most:

Kartäuser Bier v. Fass	0,50 l	€ 3,30
Kronburger Bier v. Fass	0,50 l	€ 3,30
Memminger Pils	0,33 l	€ 3,30
Radler	0,50 l	€ 3,30
Kartäuser Weizen v. Fass	0,50 l	€ 3,50
Leichte Weiße	0,50 l	€ 3,50
Dunkle Weiße	0,50 l	€ 3,50
Alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 3,30
Weizen alkoholfrei	0,50 l	€ 3,50
Russ	0,50 l	€ 3,50
Most Apfel/ Birne	0,25 l	€ 2,90

Sekt:

Flasche Sekt	0,75 l	€ 28,-
Flasche Prosecco, Italien	0,75 l	€ 28,-
Moet & Chandon Champ.	0,75 l	€ 90,-

Kaffee – Tee – Schokolade:

Kaffee von Seeberger	Tasse	€ 2,40
Kaffee von Seeberger	Port.	€ 4,50
Latte Macchiato	Glas	€ 3,00
Espresso	Tasse	€ 2,30
Doppelter Espresso	Tasse	€ 3,90
Espresso mit Vanilleeis	Tasse	€ 3,50
Schwarztee	Glas	€ 2,40
Schwarztee mit Rum	Glas	€ 5,80
Heißer Most im Steinkrügler		€ 3,40
Heiße Schokolade mit Rahm	Tasse	€ 3,10
Cappuccino	Tasse	€ 3,10

Schoppenweine weiß: 0,25 l

Domänviertele – Müller-Thurgau	€ 5,30
Staatsweingut Meersburg – trocken	
Sasbacher Grauburgunder	€ 5,30
Grauburgunder trocken – fruchtig	
Auggener Schäf – Gutedel, trocken	€ 5,30
Spätburgunder Weißherbst	€ 5,30
Remstalkellerei – Württemberg	
Riesling – Württemberg - Stettener	€ 5,30
Pinot Grigio S. Agostino, Venetien	€ 5,30

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	€ 2,80
Krumbach medium	0,75 l	€ 4,90
Krumbach still	0,25 l	€ 2,80
Krumbach still	0,75 l	€ 4,90
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	€ 2,90
Orangensaft	0,25 l	€ 2,90
Johannisbeersaft	0,25 l	€ 2,90
Kirsch-, Traubensaft	0,25 l	€ 2,90

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	€ 5,30
Spätburgunder v. Kaiserstuhl	
Hagnauer Spätburgunder	€ 5,30
v. badischen Bodensee	
Schwäbischer Landwein	€ 4,90
Trollinger mit Lemberger	€ 5,30
Haberschlechter Heuchelberg	
Merlot – Piave DOC	€ 5,30
S. Agostino, Venetien-Italien	