

„der Herbst ist des Jahres schönstes farbiges Lächeln“

Aperitif:

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

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

Apfel & Karotte mit frischem Ingwer verfeinert – *ein Hochgenuss* – € 4,80

Herbstsuppen:

Feine Cremesuppe vom Hokaidokürbis € 5,50
Klare Rindfleischsuppe mit Flädle € 4,00
Cremige Kartoffelsuppe mit Croutons € 5,50
Klare Rindfleischsuppe mit Leberspätzle € 5,20
Schwäbische Mostsuppe – vom Apfel- und Birnenmost –
nach altem Hausrezept – mit Zimtbrotwürfele € 5,50

Salate – knackig & frisch:

Bunter Salatteller „Gromerhof“ mit gebratenen Kürbiskernen € 5,80
und unserer Kräutersoße
Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen, Mais und Kräuterröstit € 13,80
Großer Salatteller mit gegrilltem Filet vom Heimertinger Saibling € 16,80
und Kräuterröstit

Frisch aus dem Ofen:

Knusprige ofenfrische ½ Landente (*ausgelöst, ohne Knochen*) € 20,80
mit Apfelblaukraut, glacierten Maronen und Kartoffelknödel

Museumsgasthaus **Gromerhof**

„genießen Sie die bunte Herbstzeit im gemütlichen Gromerhof“

„Schwäbisches Leckerle“

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

Allgäuer Jungschweinebraten mit gebratenen Serviettenknödel € 11,80

Metzgerfrische Kalbsleber gebraten nach „**Berliner Art**“ € 20,80
mit Zwiebeln, gebackenen Äpfeln und Baunzen (*Kartoffelnudeln*)

„Piccata Milanese“

von der Putenbrust, gebacken im Parmesan – Eimantel € 16,80
auf Tomaten-Kräuternudeln

Paniertes Schweineschnitzel nach „**Wiener Art**“ € 12,80
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“ € 16,80

Gegrillte Schweinerückensteaks mit Schwammerlrahm,
auf Allgäuer Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln

Filet vom gegrillten Zander € 18,80
auf mediterranem Gemüse aus der Olivenölpfanne,
mit kleinen Kräuterkartoffeln

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

Museumsgasthaus **Gromerhof**

Saftig geschmortes Ragout vom heimischen Hirsch € 17,80
mit gebratenen Kräuterchampignons, Spätzle und Preiselbeerbirne

Schwäbischer Sauerbraten in feiner Soße mit Spätzle und Preiselbeeren € 14,80

Hauptessen ohne Fleisch.

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln € 9,80
und Bergkäse von der Käserei Baldauf in Lindenberg im Westallgäu

Ragout von frischen Herbstschwammerl € 13,80
mit hausgewickelten, gebratenen Serviettenknödel

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

Kleine Teigtäschle mit Ricotta – Frischkäse gefüllt € 14,80
auf Tomaten – Kräutersugo, mit frischem Rucola
und gehobeltem Parmesan

Feine Bandnudeln im Hokaido – Kürbisragout mit frischen Kräutern € 13,80

Aus der süßen Küche.

„*versoffene Jungfer*“ in Zimt & Zucker mit Bourbon – Vanilleeiscreme € 7,80

Knusprige *Apfelküchle* in Zimt & Zucker mit Bourbon – Vanilleeiscreme € 7,80

Hausgebackene schwäbische *Dampfnudel* mit Vanillesoße € 7,50

Affogato al caffè – *Vanilleeis in Seeberger Espresso* – € 3,50

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