

# Museumsgasthaus **Gromerhof**

*Liebe Gäste,*

*wir sind sehr glücklich, dass wir Sie heute in unserem schönen Gromerhof begrüßen dürfen und hoffen, dass Sie bisher gut und gesund durch diese komische Zeit gekommen sind.*

## Klare & cremige Suppen:

Schwäbische Mostsuppe mit Zimtbrotwürfele	€	<u>5,80</u>
Geschäumtes Wildkräuterstüppchen	€	<u>5,80</u>
Klare Rindfleischsuppe mit Flädle und Schnittlauch	€	<u>4,70</u>
Klare Rindfleischsuppe mit Brätpätzle und Schnittlauch	€	<u>5,50</u>

## Knackig frische Salate von der Bodenseeinsel Reichenau:

Bunter Salatteller „ <i>Gromerhof</i> “ mit Kerndl und Croutons	€	<u>5,80</u>
Große bunte Reichenauer Salatschüssel mit fein geschnittenem Roastbeef und ofenfrischem Wurzelbrot	€	<u>15,80</u>
Große bunte Reichenauer Salatschüssel mit ofenfrischem Wurzelbrot		

## wahlweise mit:

-Filet vom gegrillten Heimertinger Saibling	€	<u>17,80</u>
-Rumpsteak vom Grill und Kräuterbutter	€	<u>22,50</u>

## Aus der schwäbischen Küche:

Unser leckeres paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, in der Butterpfanne nach „ <i>Wiener Art</i> “ gebraten, mit Pommes Frites	€	<u>13,80</u>
Schwäbischer Sauerbraten in feiner Soße mit Spätzle und Preiselbeeren	€	<u>14,80</u>
„ <i>Schwäbisches Leckerle</i> “ Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef auf Allgäuer Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln	€	<u>22,80</u>
Ofenfrischer Jungschweinebraten mit hausgewickelten Semmelknödel	€	<u>13,80</u>

*Wenn Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben,  
wenden Sie sich bitte an Ihren Service, wir helfen Ihnen gerne weiter*

# Museumsgasthaus **Gromerhof**

Filet vom gegrillten Zander auf frischem Blattspinat mit hausgemachten Kartoffelkrapfen	€ <u>24,80</u>
hausgewickelte Rindsroulade mit frischem Kartoffelstampf und glaciertem Karottengemüse	€ <u>16,80</u>
gesottene Rinderschulter auf Kartoffel - Wurzelgemüse und leckerer Meerrettichsoße	€ <u>16,50</u>
Ragout vom heimischen Hirsch mit Spätzle und Preiselbeerbirne	€ <u>17,80</u>
<b><u>Lecker &amp; ohne Fleisch:</u></b>	
Allgäuer Kässpätzle mit bestem Bergkäse aus Lindenberg im Westallgäu und gerösteten Zwiebeln	€ <u>10,80</u>
Rahmiges Spitzkraut mit Baunzen ( <i>Kartoffelnudeln</i> )	€ <u>12,50</u>
<b><u>Zum Nachtisch:</u></b>	
Oma's Zimtnudeln im Schmalz gebacken, mit Blaubeer- Erdbeerragout und Bourbon Vanilleeiscreme	€ <u>7,80</u>
geeistes Holundersüppchen mit frischen Erdbeeren und Bourbon Vanilleeiscreme	€ <u>7,50</u>
Gemischte Eissorten (3 Kugeln) mit/ohne Schlagrahm	€ <u>5,00 /4,00</u>
Tasse Seeberger Espresso mit 1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme	€ <u>3,80</u>
Hausgebackene Kuchen & Torten aus unserem Kuchenschrank	€ <u>3,00 /3,50</u>
<b><u>Brotzeiten:</u></b>	
Hausgemachter bayerischer Kartoffelkas mit Radiesle, frischen Kräutern und ofenfrischem Wurzelbrot	€ <u>7,50</u>
Wurstsalat mit Käse, roten Zwiebeln und frischem Bauernbrot	€ <u>8,50</u>
Frische Tellersulz mit weißem Sößle und frischem Bauernbrot	€ <u>8,80</u>
„ <i>Saurer Kumpel</i> “ mit Wurstsalat, eingelegtem Romadur, Zwiebeln und frischem Bauernbrot	€ <u>8,50</u>