

Klare & cremige Suppen:

Feine Cremesuppe vom Blumenkohl mit Croutons	€	<u>5,50</u>
Klare Rindfleischsuppe mit Flädle und Schnittlauch	€	<u>4,70</u>
Klare Rindfleischsuppe mit Brätspätzle 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 süß - sauer eingelegtem Muskatkürbis und ofenfrischem Wurzelbrot	€	<u>14,80</u>
Große bunte Reichenauer Salatschüssel mit Feta - Käse, Pesto von der Petersilie und ofenfrischem Wurzelbrot	€	<u>14,80</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 aus der Rinderschulter 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>

Hauptessen:

Zanderfilet im Kräutermantel gebacken, auf Risoni - Nudeln, mit Artischocken, feinen Böhnchen und schwarzen Oliven	€ <u>24,80</u>
Gegrilltes Filet vom Weideochsen an einer feinen Schalottenjus, mit Kartoffel - Selleriestampf und breiten grünen Bohnen	€ <u>25,80</u>
Geschnetzelte, oberschwäbische saure Kalbsleber (<i>eine Delikatesse</i>) mit frischem Kartoffelstampf	€ <u>14,80</u>
Ragout vom heimischen Reh mit Spätzle und Preiselbeerbirne	€ <u>17,80</u>
Allgäuer Kässpätzle mit bestem Bergkäse aus Lindenberg im Westallgäu und gerösteten Zwiebeln	€ <u>10,80</u>
Rahmige Risoni - Nudeln mit frischen Kräutern, Artischocken, feine Böhnchen, schwarzen Oliven und gehobeltem Parmesan	€ <u>14,80</u>

Zum Nachtisch:

Oma's Mohnnudeln mit Zwetschgenröster und Bourbon Vanilleeiscreme	€ <u>7,80</u>
Unsere hausgemachte Bayerisch - Creme mit herbstlichem Apfel - Birnenragout und gebackenem Kokosstreusel	€ <u>7,80</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>

Brotzeiten:

Wurstsalat mit Käse, roten Zwiebeln und frischem Bauernbrot	€ <u>8,50</u>
„ <i>Saurer Kumpel</i> “ mit Wurstsalat, eingelegtem Romadur, Zwiebeln und frischem Bauernbrot	€ <u>8,50</u>