

Museumsgasthaus **Gromerhof**

Aperitif:

„*Schwäbische Mostbowle*“ mit Rieslingsekt aufgegossen - *unser Klassiker* € 5,80

Holundercocktail vom eigenen Sirup - mit Prosecco aufgegossen € 5,50

Starten Sie fit & gesund in den Sommer

Apfel, Karotte und frischer Ingwer, frisch gepresst - lecker € 5,50

Klare & cremige Suppen:

Festtagssuppe mit hausgemachten Flädle, Brätknödel, Grießnockerl, Backspätzle und frischem Schnittlauch € 6,80

„*ein sommerlicher Gaumenschmaus*“

Pfifferling - Maronensüppchen € 6,50
verfeinert mit Petersilienpesto und hausgebackenen Croutons

Vorspeise & knackig frische Salate :

„*Vitello Forello*“

Rosa gebratener Kalbsrücken & gerauchte Forelle, € 12,80
mit cremiger Thunfischsoße, geschmorten Tomaten,
Oliven, frischem Rucola und ofenfrischem Wurzelbrot

Bunter Salatteller „*Gromerhof*“ mit Kerndl und Croutons € 6,20

Große bunte Reichenauer Salatschüssel € 15,50
mit gebratener Hühnchenbrust und ofenfrischem Wurzelbrot

Lecker, ohne Fleisch:

Allgäuer Kässpätzle mit bestem Bergkäse aus Lindenberg im Westallgäu € 10,80
und gerösteten Zwiebeln

Hausgemachte „*Herrgottsbscheißerle*“, gefüllt mit Spinat und Ricotta, € 16,50
auf Tomaten - Pfifferlingragout, verfeinert mit brauner Butter

Erbsenrisotto von der Graupe mit sautierten kleinen Pfifferlingen, € 15,50
Babymais, grünem Spargel und hausgemachtem Olivenpesto

Aus der schwäbischen Küche:

Unser leckeres paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, € 14,80
in der Butterpfanne nach „*Wiener Art*“ gebraten, mit Pommes Frites

Schwäbischer Sauerbraten aus der Rinderschulter in feiner Soße, € 15,80
mit Spätzle und Preiselbeeren

gesottene Rinderbrust mit frischem Apfel- Meerrettich, € 17,50
Kartoffelstampf und geschmorter roter Bete

„*Schwäbisches Leckerle*“ € 24,80
Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef
auf Allgäuer Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln

Ofenfrischer Jungschweinebraten € 13,80
mit hausgewickelten Semmelknödel

Schwäbische Krautkrapfen mit geräuchertem Speck, € 12,80
Bratensoße und gerösteten Zwiebeln

Filet von der Heimertinger Lachsforelle € 18,80
auf feinem Erbsenrisotto von der Graupe,
mit sautierten kleinen Pfifferlingen,
grünem Spargel und Artischocken

Herzhaft , pikant & ofenfrisch:

marinierte Leiterle (*Spareribs*) € 15,80
mit röschen kleinen Drillingskartoffeln
und leckerem Gurkenschmand

*Genießen Sie zu Ihrem Essen ein Gläschen sommerlichen grünen Veltliner
vom Weingut Hofbauer in Niederösterreich!*

*Bei Unverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte Ihren Service, wir helfen Ihnen gerne weiter!*

Zum Nachtisch:

Oma's Zimtnudeln im Schmalz gebacken, mit Erdbeer - Rhabarberragout und Bourbon Vanilleeiscreme	€	<u>7,80</u>
handgedrehte süße Grießknödel mit eingelegten Sommernektarinen, Minzpesto, Butterbrösel und feiner Kokoscreme	€	<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>
Frische bayerische Erdbeeren lecker mariniert, mit Bourbon - Vanilleeiscreme und Schlagrahm	€	<u>7,50</u>
Erfrischender Eiskaffee mit Bourbon - Vanilleeiscreme und Schlagrahm	€	<u>6,50</u>

Brotzeiten:

Wurstsalat mit Allgäuer Bergkäse, roten Zwiebeln und frischem Bauernbrot	€	<u>8,50</u>
Frische Tellersulz mit weißem Söble und frischem Bauernbrot	€	<u>8,80</u>
„ <i>Saure Kumpel</i> “ mit Wurstsalat, eingelegtem Romadur, roten Zwiebeln und frischem Bauernbrot	€	<u>8,80</u>

*leckere hausgebackenen Kuchen & Torten
finden Sie in unserer Kuchenkühlung in der Tenne im Eingangsbereich*