

Museumsgasthaus **Gromerhof**

Aperitif:

„*Schwäbische Mostbowlé*“ 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 mit ofenfrischem Wurzelbrot

- und gebratener Hühnchenbrust € 15,50

- und gegrilltem Filet von der Lachsforelle € 18,80

Lecker, ohne Fleisch:

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

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

Sautierte Sommerschwammerl € 15,50
mit Bandnudeln im leichten Kräuterrahm

Museumsgasthaus **Gromerhof**

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

geschmorte Ochsenbäckchen auf Selleriepüree, € 19,80
mit roter Bete und hausgemachten Kartoffelkrapfen

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

Ofenfrischer Jungschweinebraten € 13,80
mit hausgewickelten Semmelknödel

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

- Allgäu trifft Asien -

Filet von der Heimertinger Lachsforelle € 18,80
auf Kokos - Maispüree mit glaciertem Pak Choi,
Erbsen und Artischocken

- vom Metzger Buchmann aus Grünkraut -

geschmetzelte Kalbsleber aus Oberschwaben € 19,80
in Balsamico - Schalottenjus mit frischem Kartoffelstampf

*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!*

Museumsgasthaus **Gromerhof**

Zum Nachtisch:

Oma's Zimtnudeln im Schmalz gebacken, mit feinem Marillenkompott und Bourbon Vanilleeiscreme	€	<u>7,80</u>
Bananen - Stracciatella Parfait mit marinierten Blaubeeren, Kokosstreusel und Salzkaramell	€	<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>
Leckerer Eisbecher mit Amarenakirschen, 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*