

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 Herbst

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

Klare & cremige Suppen:

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

„ein herbstlicher Gaumenschmaus“

Kürbis-Kokossüppchen mit frischer Mango und Ingwer verfeinert € 6,80

Vorspeise & knackig frische Salate :

Rosa gebratenes Roastbeef vom Allgäuer Ochsen mit Tomaten-Kartoffelvinaigrette, eingelegten Zwiebeln feiner Dijon-Senfsöße und ofenfrischem Wurzelbrot € 12,80

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 und geschmälzten Zwiebeln € 10,80

Hausgemachte vegetarische „*Herrgottsbscheißerle*“, gefüllt mit Spinat und Ricotta, auf Ragout vom Muskatkürbis, verfeinert mit brauner Butter € 16,50

Handgedrehte Käseknödel vom Westallgäuer Bergkäse auf frischem Rahmspinat € 15,50

Aus der schwäbischen Küche:

Unser leckeres paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, in der Butterpfanne nach „ <i>Wiener Art</i> “ gebraten, mit Pommes Frites	€	<u>14,80</u>
Schwäbischer Sauerbraten aus der Rinderschulter in feiner Soße, mit Spätzle und Preiselbeeren	€	<u>15,80</u>
Ochsenbäckchen vom heimischen Metzger an feiner Schmorsoße, auf rahmigem Spitzkraut mit hausgemachten Kartoffelkrapfen	€	<u>19,80</u>
„ <i>Schwäbisches Leckerle</i> “ Zwiebelrostbraten vom gegrillten Roastbeef auf Allgäuer Kässpätzle mit geschmälzten Zwiebeln	€	<u>24,80</u>
Ofenfrischer Jungschweinebraten mit Karottengemüse und hausgewickelten Semmelknödel	€	<u>14,80</u>
Schwäbische Krautkrapfen mit geräuchertem Speck, Bratensoße und geschmälzten Zwiebeln	€	<u>12,80</u>
Filet von der Heimertinger Lachsforelle auf frischem Rahmspinat und kleinen gebutterten Petersilienkartoffeln	€	<u>19,80</u>
„ <i>Boeuf Stroganoff</i> “ Geschnetzeltes vom oberschwäbischen Roastbeef mit frischen Kräuterseitlingen, dicken Bohnen, rote Bete und Kartoffelstampf	€	<u>19,80</u>

*Genießen Sie zu Ihrem Essen ein Gläschen 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 feinem Marillenkompott und Bourbon Vanilleeiscreme	€	<u>7,80</u>
„ <i>versoffene Jungfrau</i> “ Schwäbische Mostküchle in Zimt & Zucker mit Zwetschgenröster, feiner Nougatcreme und Bourbon Vanilleeiscreme	€	<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>
„ <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*