

Museumsgasthaus **Gromerhof**

Aperitif:

„ <i>Schwäbische Mostbowle</i> “ mit Rieslingsekt aufgegossen - <i>unser Klassiker</i>	€	<u>5,80</u>
Holundercocktail vom eigenen Sirup - mit Prosecco aufgegossen	€	<u>5,50</u>

Starten Sie fit & gesund in die kalte Jahreszeit

Apfel, Karotte und frischer Ingwer, frisch gepresst - lecker	€	<u>5,50</u>
--	---	-------------

Klare & cremige Suppen:

Klare Rindfleischsuppe mit unseren hausgemachten Kaspressknödel	€	<u>6,80</u>
---	---	-------------

„ein herbstlicher Gaumenschmaus“

Cremiges Kohlrabisüppchen mit hausgemachten Croutons	€	<u>6,80</u>
--	---	-------------

Vorspeise & knackig frische Salate :

Carpaccio von der roten Bete mit einer leichten Ziegenkäsecreme, eingelegten frischen Feigen, Kürbiskrokant und ofenfrischem Wurzelbrot	€	<u>9,80</u>
---	---	-------------

Bunter Salatteller „ <i>Gromerhof</i> “ mit Kerndl und Croutons	€	<u>6,20</u>
---	---	-------------

Große bunte Reichenauer Salatschüssel mit ofenfrischem Wurzelbrot		
- und gebratener Hühnchenbrust	€	<u>15,50</u>
- und gegrilltem Filet von der Lachsforelle	€	<u>18,80</u>

Lecker, ohne Fleisch:

Allgäuer Kässpätzle mit bestem Bergkäse aus Lindenberg im Westallgäu und geschmälzten Zwiebeln	€	<u>10,80</u>
--	---	--------------

Handgemachte Nudelfleckerl im Kürbis-Maronenragout, mit frischem Babyspinat und Petersilienpesto	€	<u>16,50</u>
--	---	--------------

handgedrehte Käseknödel vom Westallgäuer Bergkäse auf frischem Rahmspinat	€	<u>15,50</u>
---	---	--------------

Aus der schwäbischen Küche:

Unser leckeres paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, in der Butterpfanne nach „ Wiener Art “ 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 herbstlichem Wurzelgemüse, mit hausgemachten Kartoffelkrapfen	€	<u>19,80</u>
„ Schwäbisches Leckerle “ 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>
½ knusprige, ofenfrische Landente (<i>ausgelöst, ohne Knochen</i>) mit Kartoffelknödel, Blaukraut und kleinem Bratapfel	€	<u>21,80</u>
Filet von der Heimertinger Lachsforelle auf herbstlichem Wurzelgemüse und kleinen gebutterten Petersilienkartoffeln	€	<u>19,80</u>
„ Boeuf Stroganoff “ Geschnetzeltes vom oberschwäbischen Roastbeef mit frischen Kräuterseitlingen, dicken Bohnen, rote Bete und Kartoffelstampf	€	<u>19,80</u>
Feines Ragout vom Reh aus den Wäldern des Grafen v. Schaesberg/Tannheim mit Spätzle und Preiselbeerbirne	€	<u>18,80</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:

Unser Parfait von der weißen Schokolade mit Minzpesto, Kokoscrumble und feinem Marillenkompott	€	<u>7,80</u>
„ <i>versoffene Jungfrau</i> “ Schwäbische Mostkuchle 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>

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>
„ <i>Was kleines für Zwischendurch</i> “ Zwei Scheiben Bauernbrot vom Nachbarbäcker mit Butter und frischem Schnittlauch	€	<u>3,80</u>

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