

# Museumsgasthaus **Gromerhof**

## „Was spritziges vorneweg?“

„*Schwäbische Mostbowle*“ mit Rieslingsekt aufgegossen - *unser Klassiker* € 6,50

### „*Himbeerspritz*“

mit Wodka, aufgegossen mit Tonic und Prosecco € 7,50

Holundercocktail vom eigenen Sirup - mit Prosecco aufgegossen € 6,50

## Starten Sie fit & gesund in den Frühling

Apfel, Karotte und frischer Ingwer, € 5,80  
*nur für Sie frisch gepresst... lecker*

## Suppen:

Cremige Suppe vom Schrobenhauser Spargel € 6,50  
mit hausgebackenen Croutons und frischem Schnittlauch

kräftige Rinderbouillon mit Risoni Nudeln, € 6,80  
magerem Siedfleisch und buntem Wurzelgemüse

## Vorspeisen & Reichenauer Salate:

Bunter Salatteller „*Gromerhof*“ mit Kerndl und Croutons € 6,50

Große bunte Salatschüssel mit gebratener Hühnchenbrust, € 15,80  
Mais und ofenfrischem Wurzelbrot

Schrobenhauser Spargelsalat mit unserer Vinaigrette, € 15,50  
gehacktem Ei, San Marzano Kirschtomaten, Edamame Böhnchen,  
frischen Kräutern und hausgebackenen Croutons

hausgebackenes Focaccia ( *italienisches Hefeteigbrot* ) € 10,80  
mit Avocado-Erbsentatar, Mozzarella  
und Tomatenvinaigrette

*Genießen Sie zu Ihrem Essen ein Glas grauen Burgunder  
aus dem badischen Sasbach,*

*oder ein frisch gezapftes Bier aus unserem Dorf*

# Museumsgasthaus **Gromerhof**

## Lecker & ohne Fleisch:

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

Cremiges Ragout vom weißen und grünen Spargel mit Kartoffel-Quarknockerl und geschmorten Tomaten € 16,80

*„vom heimischen Bärlauch“* Hausgemachte Bärlauchknödel mit brauner Butter, cremigem Grillkäse auf feinem Tomaten-Kräuterragout € 16,80

## frischer Spargel aus Bayern:

Portion frischer weißer Spargel mit Sc. Hollandaise und kleinen Kartoffeln aus der Kräuterpfanne € 18,50

## genießen Sie zum Spargel:

- gemischter Teller mit Wacholderschinken und hausgeräuchertem rohem Schinken € 8,80

- Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, in der Butterpfanne nach „*Wiener Art*“ gebraten € 9,80

## Hauptessen:

Rosa gebratenes Flank – Steak ( *Bavette de Flanchet* ) auf Karotten – Ingwerpüree, mit grünem Spargel, Babymais, unseren Kartoffelkrapfen und Gewürzjus € 21,80

hausgemachte Fleischpflanzerl mit frischen Kräutern und Allgäuer Bergkäse gefüllt - an dunkler Bratenjus, dazu gibt's Röstkartoffeln und Karottenstampf € 15,50

Unser leckeres paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, in der Butterpfanne nach „*Wiener Art*“ gebraten, mit Pommes Frites € 16,80

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

# Museumsgasthaus **Gromerhof**

## Hauptessen:

„ <i>Schwäbisches Leckerle</i> “ Zwiebelrostbraten vom gegrillten Roastbeef auf Allgäuer Kässpätzle mit geschmälzten Zwiebeln	€	<u>25,50</u>
Schwäbischer Sauerbraten aus der Rinderschulter in feiner Soße, mit Spätzle, rahmigem Spitzkraut und Preiselbeeren	€	<u>17,50</u>

## Mit Fisch:

Hausgemachte gefüllte Fischtascherl mit gegrilltem Fischfilet auf Erbsenpüree an feinem Krustentierschaum, dazu gibt's grünen Spargel und Babymais	€	<u>21,80</u>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	--------------

## Süßes zum Nachtisch:

Hausgebackene Schoko - Bananenschnitte mit Pistazien - Sauerrahmcreme, karamellisierten Mandeln und bester Kokoseiscreme von der Eismanufaktur in Isny	€	<u>8,80</u>
Gebackene Apfelküchle in Zimt & Zucker mit Bourbon Vanilleeis und Apfelstrudelcreme	€	<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>

*unsere hausgebackenen Kuchen & Torten  
finden Sie in der Kuchenkühlung im Eingangsbereich,  
dazu einen Kaffee, Espresso oder Cappuccino aus der **Seeberger Rösterei** in Ulm*

