

# 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:

Sommerliches Süppchen von Paprika & Kokos € 6,80  
verfeinert mit frischem Ingwer

Schwäbische Brätknödelsuppe mit frischem Schnittlauch € 6,50

## Vorspeisen & Reichenauer Salate:

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

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

### „*eine Delikatesse*“

Gebackener Kalbskopf auf Bohnen-Meerrettichsalat € 14,80  
und feiner Selleriecreme

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

Fein abgeschmeckter Salat vom frischen Fenchel € 13,80  
mit gebeizter Lachsforelle, eingelegten Kumquats  
und hausgebackenen Croutons

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

# Museumsgasthaus **Gromerhof**

## Hauptessen:

Geschnetzeltes vom Oberschwäbischem Roastbeef in einer feinen Balsamico - Rotweinjus, dazu gibt's Kartoffelkrapfen, Topinambur, grüne Bohnen und Selleriepüree	€	<u>21,80</u>
hausgemachte Fleischpflanzerl mit frischen Kräutern und Allgäuer Bergkäse gefüllt - an dunkler Bratenjus, dazu gibt's Röstkartoffeln und Karotten - Erbsenstampf	€	<u>15,50</u>
Unser leckeres paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, in der Butterpfanne nach „ <i>Wiener Art</i> “ gebraten, mit Pommes Frites	€	<u>16,80</u>
„ <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>

## heimischer Fisch von Christian Link aus Heimertingen:

Filet von der Lachsforelle - auf der Haut gebraten - mit feinen Kartoffel - Quarkknockerl auf Topinambur - Püree, frischem Mangold, gelber Beete und Edamameböhnchen	€	<u>21,80</u>
--	---	--------------

*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	€	<u>10,80</u>
Rote Bete - Risotto von der Gerstengraupe mit cremigem Grillkäse, grünem Spargel und Babymais	€	<u>15,50</u>
Hausgemachte Kartoffel - Quarkknockerl auf Topinambur - Püree, mit frischem Mangold, gelber Bete und Edamameböhnchen	€	<u>15,80</u>

## Süßes zum Nachtisch:

Ragout von der frischen Erdbeere & Rhabarber, leckerem Sauerrahm - Minz - Espuma, bester Kokoseiscreme von der Eismanufaktur Isny und unserem Nusscrumble	€	<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 Vanilleiscreme	€	<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*