

„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

Gesund & fit - mit vielen Vitaminen - durch den Sommer

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

Festtagssuppe mit verschiedener schwäbischer Einlage € 6,80
 und frischem Schnittlauch

Vorspeisen & Reichenauer Salate:

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

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

Hausgemachte Terrine von der heimischen Geflügelleber € 14,80
 auf feinem Apfelchutney, mit Reichenauer Feldsalat
 und ofenfrischem Wurzelbrot

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

Fein abgeschmeckter Salat vom frischen Fenchel € 14,80
 mit gebeizter Lachsforelle, eingelegten Kumquats
 und hausgebackenen Croutons

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

Hauptessen:

| | | |
|--|---|--------------|
| Geschnetzeltes von der oberschwäbischen Kalbsleber in Schalotten - Balsamico -Jus, dazu gibt's Kartoffelstampf und Strauchbohnen | € | <u>21,80</u> |
| hausgemachte Fleischpflanzerl mit frischen Kräutern und Allgäuer Bergkäse gefüllt - an dunkler Bratenjus, dazu gibt's Karotten - Steckrübenstampf und röschen Kartoffeln aus der Pfanne | € | <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> |
| Hausgemachter leckerer Fischtopf mit Heimertinger Forelle, Fischtascherl, Garnelen und ofenfrischem Wurzelbrot | € | <u>20,80</u> |

*Genießen Sie zu Ihrem Essen ein Glas grauen Burgunder
aus dem badischen Sasbach,
oder ein frisch gezapftes Bier aus unserem Dorf*

Lecker & ohne Fleisch:

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

Hausgemachte grüne Knödel mit Rougette - Grillkäse
Zucchini - Tomaten - Ragout und frischen Kräutern,
verfeinert mit brauner Butter € 15,80

Hausgemachte Kartoffel - Quarknockerl auf Topinambur - Püree,
mit frischem Mangold, gelber Bete und Edamameböhnchen € 15,80

Süßes zum Nachtisch:

Zwei feine kleine Griesknödel auf Marillenkompott
mit Basilikum & Minze und bester Kokoseiscreme
aus der Eismanufaktur in Isny € 7,80

Gebackene Apfelküchle in Zimt & Zucker
mit Bourbon Vanilleeis und Apfelstrudelcreme € 7,80

Gemischte Eissorten (3 Kugeln) mit/ohne Schlagrahm € 5,00 /4,00

Tasse Seeberger Espresso
mit 1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme € 3,80

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