

Museumsgasthaus **Gromerhof**

„Was spritziges vorneweg?“

„*Schwäbische Mostbowle*“ mit Rieslingsekt aufgegossen - *unser Klassiker* € 6,80

„Himbeerspritz“

mit Wodka, aufgegossen mit Tonic und Prosecco € 7,80

Holundercocktail vom eigenen Sirup - mit Prosecco aufgegossen € 6,80

Gesund & fit - mit vielen Vitaminen - durch den Spätsommer

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

Suppen:

Feines Stüppchen vom frischen Pfifferling € 7,50
mit hausgebackenen Croutons

Klare Rindfleischsuppe mit hausgemachten Allgäuer Kaspresknödel € 7,50

Reichenauer Salate & leckere Vorspeisen:

Bunter Salatteller „*Gromerhof*“ mit Kerndl und Croutons € 6,80

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

Confierte Schweinebäckchen mit grünen Böhnchen, € 12,50
gepickelten Birnen aus unserem Garten und Schnittlauchcreme

Matjesfilet nach „*Hausfrauen Art*“ € 12,80
mit Äpfeln, Gewürzgurken, roten Zwiebeln, eingelegten Radiesle
und hausgebackenem Knäckebrot

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

Museumsgasthaus **Gromerhof**

Hauptessen:

Handgewickelte schwäbische Rindsroulade in feinem Sößle,
mit Kartoffelstampf und Wirsinggemüse € 18,80

hausgemachte Fleischpflanzerl mit frischen Kräutern
und Allgäuer Bergkäse gefüllt - an dunkler Bratenjus,
dazu gibt's Karotten - Steckrübenstampf
und röschen Kartoffeln aus der Pfanne € 15,50

Unser leckeres paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken,
in der Butterpfanne nach „*Wiener Art*“ gebraten

folgende Beilagen stehen für das Schnitzel zur Auswahl:

- mit Pommes € 16,80
- mit Spätzle und Soße € 19,30

„*Schwäbisches Leckerle*“ € 26,50
Zwiebelrostbraten vom gegrillten Roastbeef
auf Allgäuer Kässpätzle mit geschmälzten Zwiebeln

Schwäbischer Sauerbraten aus der Rinderschulter in feiner Soße,
mit Spätzle, rahmigem Spitzkraut und Preiselbeeren € 17,80

heimischer Fisch von Christian Link aus Heimertingen:

Filet von der Lachsforelle - auf der Haut gebraten - € 23,80
mit feinen Kartoffel - Quarkknockerl auf Topinambur - Püree,
frischem Mangold, gelber Beete und Edamameböhnchen

*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 € 11,80
 und geschmälzten Zwiebeln

Hausgemachte grüne Knödel mit Rougette - Grillkäse € 17,80
 Zucchini - Tomaten - Ragout und frischen Kräutern,
 verfeinert mit brauner Butter

Ragout von frischen, heimischen Schwammerl € 18,80
 mit frischen Kräutern und kleinen Risoni - Nudeln

Süßes zum Nachtisch:

„*Versoffene Jungfern*“ in Zimt & Zucker € 7,80
 mit unserem Zwetschgenröster, feinsten Nougatcreme
 und Bourbon Vanilleiscreme

„*eine Süße Verführung*“
 Feinste Pistazien- und Kokoseiscreme von der Eismanufaktur in Isny, € 8,80
 mit Himbeercreme, hausgebackener Schokoladentarte
 und griechischem Joghurt

Gemischte Eissorten (3 Kugeln) mit/ohne Schlagrahm € 5,80 /4,50

Tasse Seeberger Espresso € 4,20
 mit 1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme

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