

# 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 die kalte Jahreszeit*

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

## Suppen:

Feines Käsesüppchen vom besten Allgäuer Bergkäse € 7,50  
mit hausgebackenen Croutons

Festtagssuppe mit allerlei schwäbischer Einlage, € 7,80  
frischem Schnittlauch und Backspätzle

## Reichenauer Salate & leckere Vorspeisen:

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

Feldsalat von der Bodenseeeinsel Reichenau  
mit unserer eigenen Vinaigrette

## wahlweiße mit:

- gebratenem Speck und hausgebackenen Croutons € 11,80

- süß-sauer eingelegtem Kürbis und Krokant € 12,80

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

# Museumsgasthaus **Gromerhof**

## Hauptessen:

Unsere beliebte ofenfrische ½ Ente ( <i>ausgelöst, ohne Knochen</i> ) mit Blaukraut, Kartoffelknödel und leckerer Bratapfelcreme	€	<u>24,80</u>
Handgewickelte schwäbische Rindsroulade in feinem Sößle, mit Kartoffel - Meerrettichstampf und Wirsinggemüse	€	<u>18,80</u>
hausgemachte schwäbische Maultaschen im leichten Sud vom Allgäuer Bergkäse, Erbsen und Kartoffeln	€	<u>15,80</u>
Unser leckeres paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, in der Butterpfanne nach „ <i>Wiener Art</i> “ gebraten		

## folgende Beilagen stehen für das Schnitzel zur Auswahl:

- mit Pommes	€	<u>16,80</u>
- mit Spätzle und Soße	€	<u>19,30</u>
„ <i>Schwäbisches Leckerle</i> “ Zwiebelrostbraten vom gegrillten Roastbeef auf Allgäuer Kässpätzle mit geschmälzten Zwiebeln	€	<u>26,50</u>
Schwäbischer Sauerbraten aus der Rinderschulter in feiner Soße, mit Spätzle, rahmigem Spitzkraut und Preiselbeeren	€	<u>17,80</u>

## heimischer Fisch von Christian Link aus Heimertingen:

Filet von der Lachsforelle - auf der Haut gebraten - mit feinen Kartoffel - Quarknockerl auf Topinambur - Püree, frischem Mangold, gelber Beete und Edamameböhnchen	€	<u>23,80</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 € 12,50

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

hausgemachte Kartoffel-Quarknockerl auf Topinambur-Püree, frischem Mangold, gelber Beete, Edamameböhnchen und roter Betebutter € 16,80

Süßes zum Nachtisch:

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

*„eine Süße Verführung“*

Feines Spekulatiusparfait, hausgebackene Schokoladentarte, griechischer Joghurt und Gewürzorange € 8,80

Bourbon Vanilleeiscreme mit Amarenakirschen und Schlagrahm € 7,50

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

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

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