

„Was spritziges vorneweg?“

- unser Klassiker -

„*Schwäbische Mostbowle*“ mit Rieslingsekt aufgegossen € 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 -
in die schöne Frühlingszeit*

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

heiße Suppen für kalte Tage:

Winterliches Kartoffel-Lauch-Süppchen € 7,50
mit hausgebackenen Croutons

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

Reichenauer Salate & leckere Vorspeisen:

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

Große bunte Salatschüssel mit Streifen € 15,80
von gebratenen schwäbischen Maultaschen
und ofenfrischem Wurzelbrot

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

Museumsgasthaus **Gromerhof**

Hauptessen:

Unsere beliebte ofenfrische ½ Ente (*ausgelöst, ohne Knochen*) € 24,80
mit Blaukraut und Kartoffelknödel

„vom Metzger Buchmann aus Grünkraut in Oberschwaben“

Saftige Schweinebäckchen aus dem Ofen € 17,80
auf einem Ragout von Gerstengraupen & Paprika,
mit Zucchini-Olivengemüse und Gremolata

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

wahlweiße mit:

- *Pommes - Frites* € 16,80
- *Spätzle & Soße* € 19,30
- *gemischtem - buntem Salat* € 21,80

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

„nach altem Hausrezept“
Schwäbischer Sauerbraten - *aus der Rinderschulter* - in feiner Soße, € 17,80
mit Spätzle, unserem Blaukraut und Preiselbeeren

heimischer Fisch von Christian Link aus Heimertingen:

Filet von der frischen Lachsforelle - *auf der Haut gebraten* - € 23,80
an einer feinen Krustentiersoße, mit Erbsen-Minz-Püree,
Kartoffel-Thymian-Spitzle und Frühlingsgemüse

*genießen Sie zu Ihrem Essen ein Gläschen
badischen grauen Burgunder aus Sasbach am Kaiserstuhl,*

oder ein schönes frisch gezapftes Bier aus unserem Dorf!



Lecker & ohne Fleisch:

Allgäuer Kässpätzle mit bestem Bergkäse von den Gebrüder Baldauf aus Lindenberg im Westallgäu, und geschmälzten Zwiebeln	€	<u>12,50</u>
Geschmorter frischer Blumenkohl auf Erbsen-Minz-Püree ⁴ mit Kartoffel-Thymian-Spitzle und Kichererbsen	€	<u>14,80</u>
Ragout von der Gerstengraupe mit geschmortem Paprika-Sugo, mediterranem Gemüse, Gremolata und feinem Burrata	€	<u>16,80</u>

Süßes zum Nachtisch:

Hausgebackene Buttermilch-Kokosschnitte mit marinierten Kirschen, griechischem Joghurt und besten Eiscrème von der weißen Schokolade aus der Eismanufaktur in Isny	€	<u>9,50</u>
Knusprige Apfelküchle im Schmalz gebacken, in Zimt & Zucker gebadet, mit Bourbon Vanilleeiscrème und feiner Nougat- und Bratapfelcrème	€	<u>8,80</u>
Gemischte Eissorten (3 Kugeln) mit/ohne Schlagrahm	€	<u>5,80 /4,50</u>
Tasse Seeberger Espresso mit 1 Kugel Bourbon Vanilleeiscrème	€	<u>4,20</u>

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