

# Museumsgasthaus **Gromerhof**

## „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 warme Jahreszeit

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

## Suppen:

Feine Spargelcremesuppe mit hausgebackenen Croutons € 6,80

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

## Reichenauer Salate, Spargel & leckere Vorspeisen:

Bunter Salatteller „*Gromerhof*“ mit Kerndl aus der Pfanne € 7,20  
und hausgebackenen Croutons

Salat vom grünen & weißen Spargel mit Edamame Böhnchen, € 12,80  
San Marzano-Kirschtomaten, gehacktem Ei  
und ofenfrischem Wurzelbrot

Rosa gebratener Tafelspitz vom Allgäuer Milchkalb € 13,80  
auf Erbsen - Avocadotatar, mit eingelegten Radiesle,  
Gremolata und ofenfrischem Wurzelbrot

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

# Museumsgasthaus **Gromerhof**

## Hauptessen:

Zartes Rumpsteak vom Grill mit großem buntem Salat  
und hausgemachter Bärlauchbutter € 23,80

Saftige Schweinebäckchen aus dem Ofen  
mit getrüffeltem Risoni-Nudeln, Pac Choi - Gemüse  
und hausgemachte Gremolata € 18,80

*- vom Neuseeländischen Salzwiesenlamm -*  
Geschmorte Lammschulter € 20,80  
mit leckerem Bohnenragout und Kartoffelstampf

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

„*nach altem Hausrezept*“ € 18,50  
Schwäbischer Sauerbraten - *aus der Rinderschulter* - in feiner Soße,  
mit Spätzle, unserem Blaukraut und Preiselbeeren

## heimischer Fisch von Christian Link aus Heimertingen:

Filet von der frischen Lachsforelle - *auf der Haut gebraten* - € 23,80  
mit Ragout vom grünen & weißen Spargel, Schmelztomaten  
und handgedrehten Kartoffel-Thymian-Spitzle

## Frischer weißer Spargel:

Portion weißer Spargel mit hausgemachter Sc. Hollandaise € 16,80  
und kleinen Drillingkartoffeln

## Zum frischen Spargel dazu:

Paniertes Pfannenschnitzel „Wiener Art“ aus der Butterpfanne € 8,80

Portion bester Wacholderschinken vom oberschwäbischen Metzger € 6,80

Wie wäre es mit einem kühlen Glas Grauburgunder vom badischen Kaiserstuhl  
oder einem frisch gezapften Bier aus unserem Dorf ?

# Museumsgasthaus **Gromerhof**

## Unser köstliches Gromerhof-Schnitzel vom heimischen Metzger:

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

### wahlweise mit:

- |                                |   |              |
|--------------------------------|---|--------------|
| - Pommes - Frites              | € | <u>16,80</u> |
| - hausgemachten Spätzle & Soße | € | <u>19,30</u> |
| - gemischtem - buntem Salat    | € | <u>21,80</u> |

## Schwäbisch, hausgemacht & ohne Fleisch:

Allgäuer Kässpätzle € 12,80  
mit bestem Bergkäse von den Gebrüder Baldauf  
aus Lindenberg im Westallgäu und geschmälzten Zwiebeln

Ragout vom grünen & weißen Spargel  
mit geschmorten Tomaten und handgedrehten Kartoffel-Thymian-Spitzle € 16,80

vegetarische „**Herrgottscheißerle**“ € 16,80  
gefüllt mit Blattspinat und frischem Ricotta, auf Tomaten-Zucchini-Ragout,  
mit brauner Butter und Gremolata

## Süßes zum Nachtisch:

Crème Brulée‘ von heller & dunkler Schokolade € 8,80  
mit Ananas-Minz-Ragout und bester Kokoseiscreme  
aus der Eismanufaktur in Isny

„**Versoffene Jungfern**“ im Schmalz goldbraun gebacken, € 8,80  
in Zimt & Zucker gebadet, mit Erdbeer-Rhabarberragout,  
Bourbon Vanilleiscreme und feiner Nougatcreme

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

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

*Nach dem Essen einen Kaffee, Espresso oder Cappuccino  
aus der **Seeberger Rösterei** in Ulm ?*