

Museumsgasthaus **Gromerhof**

„Was spritziges vorneweg?“

- unser Klassiker -

„*Schwäbische Mostbowle*“ mit Rieslingsekt aufgegossen € 7,50

„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 Herbst

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

Suppen:

Herbstliches Süppchen € 7,80
vom Muskatkürbis, verfeinert mit Kokos & Ingwer
und eigenem Kürbiskrokant

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

Reichenauer Salate:

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

Reichenauer Feldsalat mit Apfel-Balsamico-Dressing mariniert, € 9,80
eingelegtem Kürbis und eigenem Kürbiskrokant

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

Kalte Vorspeisen:

„eine Delikatesse vom oberschwäbischen Metzger“

Gesottene Rinderzunge mit lauwarmen Belugalinsen, Selleriepüree‘ und Reichenauer Feldsalat € 13,80

Leichtes Ziegenkäsemousse mit rotem Salat aus Bete, Radiccio und Chicoree, verfeinert mit Himbeerdressing und unserem karamellisiertem Kürbiskrokant € 11,80

Schwäbisch, hausgemacht & ohne Fleisch:

Allgäuer Kässpätzle mit bestem Bergkäse von den Gebrüder Baldauf aus Lindenberg im Westallgäu und geschmälzten Zwiebeln € 13,80

Handgedrehte Kartoffel - Quarknockerl auf Kürbis-Maispüree‘, mit frischem Mangold, gelber Bete, kleinen Edamame-Böhnchen und hausgemachter rote Bete-Butter € 18,80

Allgäuer Käsenockerl mit frischen Schwammerl aus der Kräuterpfanne, mariniertem Spitzkraut und brauner Butter € 18,80

Hauptessen:

„vom Metzger Buchmann aus Oberschwaben“ € 20,80
Unsere Schlachtplatte mit bester Blut- und Leberwurst, gebratenem Wammerl, rahmigem Sauerkraut und Kartoffelstampf

Tranche von der Heimertinger Lachsforelle auf der Haut gebraten, mit handgedrehten Kartoffel - Quarknockerl, Kürbis-Maispüree‘, frischem Mangold, gelber Bete, kleinen Edamame-Böhnchen und hausgemachter rote Bete-Butter € 23,80

Saftige Schweinebäckchen aus dem Ofen mit handgerollter schwäbischer Maultasche, rote-Bete-Knödel und mariniertem Spitzkraut € 21,80

Wie wäre es mit einem kühlen Glas Grauburgunder vom badischen Kaiserstuhl

oder einem frisch gezapften Bier aus unserem Dorf ?

Museumsgasthaus **Gromerhof**

Hauptessen:

„*Schwäbisches Leckerle*“ € 27,80

Zwiebelrostbraten vom gegrillten Roastbeef
auf Allgäuer Kässpätzle mit geschmälzten Zwiebeln

„*nach altem Hausrezept*“

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

Unser köstliches Gromerhof-Schnitzel vom heimischen Metzger:

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

wahlweise mit:

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

Süßes zum Nachtisch:

Hausgemachtes, gebackenes Schokoladenmousse (Glutenfrei) € 9,80
auf einem leckeren Sauerrahm-Limetten-Schaum,
mit erfrischendem Erdbeersorbet
und karamellisierter weißer Schokolade

Handgedrehte süße Zipfel in Zimt & Zucker € 8,80
mit erfrischendem Kompott von der Sommeraprikose,
griechischem Joghurt, Kokoscrumble
und bester Bourbon- Vanilleeiscreme

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

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

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