



Gut Essen und Trinken

Gutes Essen und Genießen liegen uns im Gromerhof in Illerbeuren am Herzen. Dabei legen wir größten Wert auf frische und möglichst regionale Zutaten, die mit leidenschaftlicher Handwerkskunst zubereitet werden.

Freuen Sie sich auf schwäbische und bayerische Spezialitäten, Köstlichkeiten und saisonale Höhepunkte auf unserer Speisekarte.

Probieren Sie am Nachmittag unsere hausgemachten Kuchen und Torten und lassen Sie an sonnigen Tagen die Seele in unserem Biergarten baumeln.

Zu einer ausgezeichneten Küche, gehört ein ebenso herzlicher wie professioneller Service: umsichtig, gastfreundlich, passioniert.

So wird aus Ihrem Besuch bei uns ein Erlebnis der ganz besonderen Art.

Die Mannschaft vom Gromerhof gibt jeden Tag ihr Bestes für Sie! Alle Mitarbeiter beweisen täglich ihre flinken Hände. Mit einem Lächeln begegnen sie jedem Gast und verteilen ihre gute Laune im ganzen Haus. Es wird gescherzt und gelacht bei der Arbeit, dennoch ist in stressigen Situationen höchste Konzentration angesagt. Alle halten zusammen und unterstützen sich, so wie wir es uns wünschen.

Natürliche Freundlichkeit, Authentische Gastlichkeit.

Das ist es, was uns hier im Gromerhof auszeichnet. Familienfeiern und Hochzeiten sind unsere Spezialität!

Die Vorbereitung?

Herzlich, umsichtig, ganz auf Sie und Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Je nach Anlass machen wir Ihnen Vorschläge, was unsere Küchenmannschaft für Sie zubereiten darf, welche Weine Ihr Menü optimal begleiten und wie die Tafeln angeordnet werden können. Ob Blumenschmuck, Übernachtungen oder Musik – was immer Sie wünschen, versuchen wir möglich zu machen und bereiten Ihnen mit großer Freude eine unvergessliche Feier.

*Herzlichst Ihre Gastgeber Renate & Harald Müller
mit Ben & Alex*

*Geöffnet von Dienstag bis Donnerstag von 11.30 Uhr bis 18.00 Uhr
von Freitag bis Sonntag von 11.30 Uhr bis 24.00 Uhr
immer mit durchgehend warmer Küche*

Museumsgasthaus **Gromerhof**

„Was spritziges vorneweg?“

„*Schwäbische Mostbowle*“ mit Rieslingsekt aufgegossen - *unser Klassiker* € 8,20

Holundercocktail vom eigenen Sirup - mit Prosecco aufgegossen € 7,80

Starten Sie fit & gesund in den Frühling

Apfel, Karotte und frischer Ingwer -*nur für Sie gepresst* € 6,80

Knackig frische Salate :

Bunter Salatteller „*Gromerhof*“ mit Kerndl und Croutons € 8,20

Große, bunte Salatschüssel mit gebratener Hühnchenbrust,
Mais, hausgebackenen Croutons, Kerndl aus der Pfanne
und ofenfrischem Wurzelbrot € 18,80

Suppe:

Schwäbische Flädlesuppe € 6,80
mit hausgemachten Flädle in der Fleischbrühe
und frischem Schnittlauch

lecker... auch ohne Fleisch:

Allgäuer Kässpätzle € 15,80
mit bestem Bergkäse aus Lindenberg im Westallgäu
und geschmälzten Zwiebeln

hausgemachte schwäbische „*Herrgottsbscheisserle*“ € 18,80
(*vegetarische, gerollte Maultasche*)
mit frischem Spinat und Ricotta gefüllt und feinem Ragout
von Tomaten, brauner Butter und frischen Kräutern obendrauf

*Genießen Sie zu Ihrem Essen ein Glas grauen Burgunder
aus dem badischen Sasbach, oder ein frisch gezapftes Bier aus unserem Dorf*

Hauptspeisen:

Hausgemachte schwäbische Krautkrapfen
mit geschmälzten Zwiebeln € 16,50

„*Schwäbisches Leckerle*“ € 28,80
Zwiebelrostbraten vom gegrillten Roastbeef
auf Allgäuer Kässpätzle mit geschmälzten Zwiebeln

„*nach altem Hausrezept*“ € 21,80
Schwäbischer Sauerbraten - *aus der Rinderschulter* - in feiner Soße,
mit Spätzle, rahmigem Spitzkraut und Preiselbeeren

Unser köstliches Gromerhof-Schnitzel vom heimischen Metzger:

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

wahlweise mit:

- Pommes - Frites € 18,80
- hausgemachten Spätzle & Soße € 21,80
- gemischtem - buntem Salat € 22,50

Brotzeiten:

Wurstsalat mit Allgäuer Bergkäse,
roten Zwiebeln und frischem Bauernbrot € 11,80

„*Saure Kumpel*“ mit Wurstsalat, eingelegtem Romadur,
roten Zwiebeln und frischem Bauernbrot € 11,80

Hausgemachte Tellersulz (*nur in den Sommermonaten*)
mit frischem Bauernbrot und weißem Sößle € 12,80

Zum Nachtisch:

Handgedrehte „*süße Zipfel*“ in Zimt & Zucker,
mit geschmorten Äpfeln, bester Walnusseiscreme
von der Eismanufaktur Isny und selbstgemachter Nougatcreme € 9,80

Gemischte Eissorten (3 Kugeln) mit/ohne Schlagrahm € 6,80/5,50

Tasse Seeberger Espresso mit 1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme € 4,80