

# Museumsgasthaus **Gromerhof**

## „Was spritziges vorneweg?“

### *- unser Klassiker -*

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

### „*Himbeerspritz*“

mit Wodka, aufgegossen mit Tonic und Prosecco € 8,80

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

## Gesund & fit - mit vielen Vitaminen in den jungen Frühling

Apfel, Karotte und frischer Ingwer, € 6,80  
*nur für Sie frisch gepresst... lecker*

## Suppen:

Blumenkohlsüppchen € 7,80  
mit Creme von der geschmorten Paprika  
und hausgebackenen Croutons

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

## Reichenauer Salate:

Bunter Salatteller „*Gromerhof*“ mit unserer Kräutersoße, € 8,20  
Kerndl aus der Pfanne und hausgebackenen Croutons

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

## Vorspeisen:

Heimertinger Lachsforelle, hausgebeizt in roter Bete, € 14,80  
auf Erbsen-Minzpüree, mit feinem Fenchelsalat, Blutorangen  
und hausgebackenem Focaccia

Schwäbisch, hausgemacht & ohne Fleisch:

Handgedrehte Allgäuer Käseknödel mit frischen, gebratenen Pilzen aus der Kräuterpfanne, mariniertem Spitzkraut, roter Bete und brauner Butter	€ <u>18,80</u>
Allgäuer Kässpätzle mit bestem Bergkäse von den Gebrüder Baldauf aus Lindenberg im Westallgäu und geschmälzten Zwiebeln	€ <u>15,80</u>
handgeschufte Kartoffel-Thymianspitzle auf Topinamburpüree, mit gelber Bete, frischem Mangold, Edamame Böhnchen, rote Bete Butter und unserem Petersilienpesto	€ <u>18,80</u>

Hauptessen:

Geschmorte Schulter vom französischen Salzwiesenlamm mit leckerer & cremiger Polenta, verfeinert mit bestem Parmesan und Mascarpone, dazu ein buntes Bohnenragout mit Oliven und unserem Petersilienpesto	€ <u>26,80</u>
Tranche von der Heimertinger Lachsforelle auf der Haut gebraten, mit Topinamburpüree, gelber Bete, frischem Mangold, Edamame Böhnchen, rote Bete Butter und unserem Petersilienpesto	€ <u>26,80</u>
<i>„nach altem Hausrezept“</i> Schwäbischer Sauerbraten - aus der Rinderschulter - in feiner Soße, mit Spätzle, rahmigem Spitzkraut und Preiselbeeren	€ <u>21,80</u>
<i>„Schwäbisches Leckerle“</i> Zwiebelrostbraten vom gegrillten Roastbeef auf Allgäuer Kässpätzle mit geschmälzten Zwiebeln	€ <u>28,80</u>

Wie wäre es mit einem kühlen Glas Grauburgunder vom badischen Kaiserstuhl  
oder einem frisch gezapften BIO - Bier von Clemens Härle aus Leutkirch ?

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>18,80</u> |
| - hausgemachten Spätzle & Soße | € | <u>21,80</u> |
| - gemischtem - buntem Salat    | € | <u>22,50</u> |

Süßes zum Nachtisch:

- |  |   |                   |
|--|---|-------------------|
| Handgedrehte „ <i>süße Zipfel</i> “ in Zimt & Zucker,<br>mit geschmorten Äpfeln, bester Walnusseiscreme<br>von der Eismanufaktur Isny und selbstgemachter Nougatcreme          | € | <u>9,80</u>       |
| Hausgemachtes Himbeer-Tiramisu im Glas,<br>mit feinem Bisquit in Kakao getränkt, karamellierter<br>weißer Schokolade und bester Kokoseiscreme<br>aus der Eismanufaktur in Isny | € | <u>9,80</u>       |
| Gemischte Eissorten (3 Kugeln) mit/ohne Schlagrahm   | € | <u>6,80 /5,50</u> |
| Tasse Seeberger Espresso mit 1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme   | € | <u>4,60</u>       |

Unsere hausgebackenen Kuchen und Torten finden Sie  
in unserer Kuchenkühlung in der Tenne.

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