

„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:

Cremesüppchen vom Schrobenauser Spargel € 7,80  
 mit unserem eigenen Estragonöl 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

Schrobenauser Spargelsalat vom weißen & grünen Spargel € 13,80  
 mit San Marzano-Kirschtomaten, Edamameböhnchen, gehacktem Ei  
 und ofenfrisch gebackenem Wurzelbrot

# Museumsgasthaus **Gromerhof**

## Schwäbisch, hausgemacht & ohne Fleisch:

Handgedrehte Allgäuer Käseknödel € 18,80  
mit frischen, gebratenen Pilzen aus der Kräuterpfanne,  
mariniertem Spitzkraut, roter Bete und brauner Butter

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

handgeschupfte Kartoffel-Thymianspitzle auf Topinamburpüree', € 18,80  
mit grünem Spargel, gelber Bete, frischem Mangold,  
Edamame Böhnchen, rote Bete Butter und unserem Petersilienpesto

## Hauptessen:

Geschnetzelte frische Kalbsleber aus Oberschwaben € 22,80  
in Balsamico-Rotweinjus, mit feinem Bohnenragout und Kartoffelstampf

Tranche von der Heimertinger Lachsforelle auf der Haut gebraten, € 26,80  
mit Topinamburpüree', grünem Spargel, gelber Bete, frischem Mangold,  
Edamame Böhnchen, rote Bete Butter und unserem Petersilienpesto

### *„nach altem Hausrezept“*

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

### *„Schwäbisches Leckerle“*

Zwiebelrostbraten vom gegrillten Roastbeef € 28,80  
auf Allgäuer Kässpätzle mit geschmälzten Zwiebeln

## Unser köstliches Gromerhof-Schnitzel vom heimischen Metzger:

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

- mit Spätzle € 21,80
- Pommes - Frites € 18,80
- gemischtem Salat € 22,50

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

Frischer weißer Stangenspargel  
aus dem bayerischen Schrobenhausen

Portion weißer Spargel aus Schrobenhausen € 19,80  
mit hausgemachter Sc. Hollandaise  
und kleinen gebutterten Drillingskartoffel

Zum frischen Spargel  
reichen wir auf Bestellung wahlweise dazu:

- Paniertes Pfannenschnitzel € 9,80  
vom oberschwäbischen Jungschwein  
In der Butterpfanne nach „**Wiener Art**“ gebraten

- Zartes, gegrilltes Rumpsteak € 16,80  
vom Metzger Buchmann aus dem  
oberschwäbischen Grünkraut

- Filet vom frischen Loup de mer (*Wolfsbarsch*) € 16,80

Süßes zum Nachtisch:

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

Hausgemachtes Himbeer-Tiramisu im Glas, € 9,80  
mit feinem Bisquit in Kakao getränkt, karamellierter  
weißer Schokolade und bester Kokoseiscreme  
aus der Eismanufaktur in Isny

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

Tasse Seeberger Espresso mit 1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme € 4,60

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!*