

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 Sommer

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

Suppen:

Sommerliches Paprika-Kokossüppchen € 7,80
mit frischem Ingwer verfeinert 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:

„*vitello tonnato*“ vom oberschwäbischen Kalbstafelspitz € 14,80
mit feiner Thunfischsoße, geschmorten frischen Artischocken,
schwarzen Oliven, eingelegten Tomaten, unserem Petersilienpesto
und ofenfrischem Wurzelbrot

Hausgebackenes Focaccia mit bestem Büffelmozzarella, € 14,80
Kokos-Erbsenpüree, bunten Tomaten, frischer Avocado
und unserem Petersilienpesto

Museumsgasthaus **Gromerhof**

Schwäbisch, hausgemacht & ohne Fleisch:

Handgerollte Rote Bete – Knödel mit gegrilltem Rougette Käse,
mariniertem Spitzkraut, roter Bete und brauner Butter € 18,80

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

Rahmige Risoni – Nudeln mit geschmortem Fenchel,
frischem Broccoli, Edamameböhnchen, unserem
Tomaten - Olivenpesto und mariniertem Feta € 18,80

Hauptessen:

Geschmorte Bäckchen von der oberschwäbischen Landsau,
mit handgerollten Maultaschen, Allgäuer Käseknödel
und mariniertem Spitzkraut € 24,80

Tranche von der Heimertinger Lachsforelle auf der Haut gebraten,
mit rahmigen Risoni – Nudeln, geschmortem Fenchel, frischem Broccoli,
Edamameböhnchen und unserem Tomaten - Olivenpesto € 26,80

„nach altem Hausrezept“

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

„Schwäbisches Leckerle“

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

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 ?

Süßes zum Nachtisch:

Handgedrehte „ <i>süße Zipfel</i> “ in Zimt & Zucker, mit feinem Ragout von frischer Sommererdbeere & Rhabarber, bester Kokoseiscreme von der Eismanufaktur Isny und hausgemachter Nougatcreme	€	<u>9,80</u>
Unser Schokoladenmousse im Ofen gebacken (Glutenfrei) mit erfrischender Limetten-Sauerrahmcreme, hausgemachtem Sorbet von der Sommererdbeere und karamellisierter weißer Schokolade	€	<u>9,80</u>
Gemischte Eissorten (3 Kugeln) mit/ohne Schlagrahm	€	<u>6,80 /5,50</u>
Tasse Seeberger Espresso mit 1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme	€	<u>4,60</u>

Für weniger Hunger bereiten wir Ihnen auf Wunsch
auch kleinere Portionen zu. Der Preis reduziert sich dann um € 2,00

Das zusätzliche Gedeck berechnen wir mit € 5,00

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

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