

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 - durch den schönen Herbst

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

Suppen:

Herbstliches Stüppchen vom Muskatkürbis € 7,80
verfeinert mit Kokos, frischem Ingwer und unserem Kürbiskrokant

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:

Feine Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz € 14,80
auf lauwarmen Belugalinsen, mit Selleriepüree‘,
ingelegtem Kürbis und Feldsalat

Leichtes Ziegenkäse-Mousse mit Salat von roter Bete, Radiccio, € 14,80
Chicoree‘, feinem Himbeerdressing und unserem Kürbiskrokant

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

Museumsgasthaus **Gromerhof**

Schwäbisch, hausgemacht & ohne Fleisch:

Leichtes Ragout von frischen Herbstschwammerln € 21,80
(*Austerpilze & Egerlinge*) mit handgedrehten Käseknödel
vom Allgäuer Bergkäse aus Lindenberg und mariniertem Spitzkraut

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

Kürbis-Kicherbsenstampf mit frischem Broccoli, Artischocken, Erbsen, € 18,80
handgemachten Kartoffel-Quarknockerl, rote Bete-Butter und Pesto

Hauptessen:

„wie Tafelspitz - nur besser“

Gesottene Rinderwade vom Allgäuer Ochsen in leichtem Rieslingsöfle, € 24,80
mit feinem Wurzelgemüse, Kartoffelstampf und geriebenem
frischen Apfel & Meerrettich, verfeinert mit unserem Schnittlauchöl

Tranche von der Heimertinger Lachsforelle auf der Haut gebraten € 26,80
& gegrillte Garnelen auf Kürbis-Kichererbsenstampf,
mit frischem Broccoli, Artischocken, Erbsen, rote Bete-Butter
handgemachten Kartoffel-Quarknockerl und Pesto

„nach altem Hausrezept“

Schwäbischer Sauerbraten - *aus der Rinderschulter* - in feiner Soße, € 21,80
mit Spätzle, Wirsing mit Speck-Zwiebeln 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

Süßes zum Nachtisch:

„Zwei süße Schwaben“

handgedrehter „süßer Zipfel“ in Zimt & Zucker, € 9,80
und kleine, hausgemachte Dampfnudeln mit Vanillesoße,
Zwetschgenröster, Mohnstreuseln und bester Walnusseiscreme
aus der Eismanufaktur Isny

Hausgebackene Schokoladen-Bananenschnitte € 9,80
auf Pistazien-Sauerrahmcreme, mit karamellisierten Mandeln
und feiner Kokoseiscreme aus der Eismanufaktur in Isny

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

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

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!*