

# 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 kalten Winter

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

## Suppen:

Feines Käsesüppchen vom bestem Bergkäse aus dem Westallgäu € 7,80  
mit eigenem Kräuteröl 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 gegrilltem Filet € 19,80  
von der Heimertinger Lachsforelle, Mais, mariniertem Mozzarella  
hausgebackenen Croutons, Kerndl aus der Pfanne  
und ofenfrischem Wurzelbrot

## Vorspeisen:

Feine Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz € 13,80  
auf lauwarmen Belugalinsen, mit Selleriepüree‘,  
frischen Feigen und mariniertes roter Bete

Leichtes Ziegenkäse-Mousse mit Salat von roter Bete, Radiccio, € 12,80  
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 ?

Schwäbisch, hausgemacht & ohne Fleisch:

Handgedrehte Spinat - Käseknödel im leichten Karotten-Lauchrahm,  
verfeinert mit Meerrettich und mariniertem Spitzkraut € 21,80

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

Handgedrehte Kartoffel-Thymianspitzle auf Topinambur-Püree‘  
mit frischem Mangold, gelber Bete, Edamame - Böhnchen,  
unserem Petersilien - Pesto und Karottenbutter € 21,80

Hauptessen:

Ofenfrische, knusprige ½ Ente (ausgelöst, ohne Knochen) € 28,80  
mit unserem Blaukraut und Kartoffelknödel

Geschmorte Schulter vom französischem Salzwiesenlamm € 24,80  
mit cremiger Polenta, Bohnenragout, Kalamata - Oliven,  
geschmorter Paprikacreme und unserem Petersilien - Pesto

Tranche von der Heimertinger Lachsforelle auf der Haut gebraten € 26,80  
& gegrillte Garnelen auf Topinamburpüree‘, mit frischem Mangold,  
gelber Bete, Edamame - Böhnchen, unserem Petersilien - Pesto  
und Karottenbutter

*„nach altem Hausrezept“*

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

*„Schwäbisches Leckerle“*

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

Unser köstliches Gromerhof-Schnitzel vom heimischen Metzger:

Leckeres 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,  
Rumkirschen, Mohnstreuseln und bester Walnusseiscreme  
aus der Eismanufaktur Isny

Winterliches Spekulatius - Lebkuchen - Mousse € 9,80  
mit Gewürzorange, griechischem Joghurt  
und hausgemachtem Zwetschgensorbet

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

Tasse Seeberger Espresso mit 1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme € 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!*