



## ***Gut Essen und Trinken***

Gutes Essen und Genießen liegen uns im Gromerhof in Illerbeuren am Herzen. Dabei legen wir größten Wert auf frische und möglichst regionale Zutaten, die mit leidenschaftlicher Handwerkskunst zubereitet werden.

Freuen Sie sich auf schwäbische und bayerische Spezialitäten, Köstlichkeiten und saisonale Höhepunkte auf unserer Speisekarte.

Probieren Sie am Nachmittag unsere hausgemachten Kuchen und Torten und lassen Sie an sonnigen Tagen die Seele in unserem Biergarten baumeln.

Zu einer ausgezeichneten Küche, gehört ein ebenso herzlicher wie professioneller Service: umsichtig, gastfreundlich, passioniert.

So wird aus Ihrem Besuch bei uns ein Erlebnis der ganz besonderen Art.

Die Mannschaft vom Gromerhof gibt jeden Tag ihr Bestes für Sie! Alle Mitarbeiter beweisen täglich ihre flinken Hände. Mit einem Lächeln begegnen sie jedem Gast und verteilen ihre gute Laune im ganzen Haus. Es wird gescherzt und gelacht bei der Arbeit, dennoch ist in stressigen Situationen höchste Konzentration angesagt. Alle halten zusammen und unterstützen sich, so wie wir es uns wünschen.

Natürliche Freundlichkeit, Authentische Gastlichkeit.

Das ist es, was uns hier im Gromerhof auszeichnet. Familienfeiern und Hochzeiten sind unsere Spezialität!

## **Die Vorbereitung?**

Herzlich, umsichtig, ganz auf Sie und Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Je nach Anlass machen wir Ihnen Vorschläge, was unsere Küchenmannschaft für Sie zubereiten darf, welche Weine Ihr Menü optimal begleiten und wie die Tafeln angeordnet werden können. Ob Blumenschmuck, Übernachtungen oder Musik – was immer Sie wünschen, versuchen wir möglich zu machen und bereiten Ihnen mit großer Freude eine unvergessliche Feier.

*Herzlichst Ihre Gastgeber Renate & Harald Müller  
mit Ben & Alex*

*Geöffnet: Mittwoch & Donnerstag von 11.30 Uhr bis 18.00 Uhr  
von Freitag bis Sonntag von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr  
immer mit durchgehend warmer Küche  
Montag & Dienstag sind Ruhetage*

# Museumsgasthaus **Gromerhof**

## „Was spritziges vorneweg?“

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

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

## *Halten Sie sich fit & gesund !*

Apfel, Karotte und frischer Ingwer *-nur für Sie gepresst-* € 6,80

## Knackig frische Salate :

Bunter Salatteller „*Gromerhof*“ mit unserer Kräutersoße,  
Kerndl aus der Pfanne und hausgebackenen Croutons € 8,50

Große, bunte Salatschüssel mit gegrilltem Filet von der Heimertinger  
Lachsforelle, Mais, mariniertem Mozzarella, hausgebackenen Croutons,  
Kerndl aus der Pfanne und ofenfrischem Wurzelbrot € 19,80

## Suppe:

Schwäbische Flädlesuppe € 6,80  
mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen in der Fleischbrühe  
und frischem Schnittlauch

## lecker... auch ohne Fleisch:

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

hausgemachte schwäbische „*Herrgottsbscheisserle*“ € 18,80  
(*vegetarische, gerollte Maultasche*)  
mit frischem Spinat und Ricotta gefüllt und feinem Ragout  
von Tomaten, brauner Butter und frischen Kräutern obendrauf

*Genießen Sie zu Ihrem Essen ein Glas grauen Burgunder  
aus dem badischen Sasbach, oder ein frisch gezapftes Bier aus unserem Dorf*

# Museumsgasthaus Gromerhof

## Hauptspeisen:

1 Paar gebratene „nackede“ Bratwürste (Geschwollene) € 14,50  
mit Bratensoße, Salatbeilage und Bauernbrot

„*Schwäbisches Leckerle*“ € 29,80  
Zwiebelrostbraten vom gegrillten Roastbeef  
auf Allgäuer Kässpätzle mit geschmälzten Zwiebeln

„*nach altem Hausrezept*“ € 22,80  
Schwäbischer Sauerbraten - *aus der Rinderschulter* - in feiner Soße,  
mit Spätzle, Preiselbeeren und mariniertem Spitz- und Blaukraut

## Unser köstliches Gromerhof-Schnitzel vom heimischen Metzger:

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

## wahlweiße mit:

- Pommes - Frites € 19,80
- hausgemachten Spätzle & Soße € 22,80
- gemischtem - buntem Salat € 22,80

## Brotzeiten:

Wurstsalat mit Allgäuer Bergkäse, roten Zwiebeln und Bauernbrot € 12,50

„*Saure Kumpel*“ mit Wurstsalat, eingelegtem Romadur,  
roten Zwiebeln und frischem Bauernbrot € 12,50

Hausgemachte Tellersulz (*nur in den Sommermonaten*) € 13,80  
mit frischem Bauernbrot und weißem Sößle

## Zum Nachtisch:

Tasse Seeberger Espresso mit 1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme € 5,50

„*Zwei süße Schwaben*“ € 9,80  
handgedrehter „*süßer Zipfel*“ in Zimt & Zucker,  
„*versoffene Jungfer*“ (*Mostküchle*) in Zimt & Zucker,  
feines Erdbeer- Rhabarber-Kompott, Nougatcreme  
und Bourbon Vanilleeiscreme

### Biere

Biere vom Fass	0,25 l	€ 3,60
	0,5 l	€ 4,30
Alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 4,30
Radler	0,25 l	€ 3,60
	0,5 l	€ 4,30
Weizen vom Fass	0,25 l	€ 4,00
	0,5 l	€ 4,60
Dunkles, Leichtes, Kristall, Alkoholfreies Weizen	0,5 l	€ 4,60
Russ & Cola Weizen	0,25 l	€ 4,00
	0,5 l	€ 4,60
Härle Pils	0,33 l	€ 4,00
Alkohlfreies Radler	0,5 l	€ 4,30

### Heißgetränke

Kaffee von Seeberger (mit & ohne Koffein)	Tasse	€ 3,30
	Port.	€ 6,00
Latte Macchiato	Glas	€ 3,90
Espresso	Tasse	€ 3,00
Doppelter Espresso	Tasse	€ 4,90
Espresso mit Vanilleeis	Tasse	€ 5,50
Espresso Macchiato	Glas	€ 3,50
Milchkaffee	Tasse	€ 3,90
Cappuccino	Tasse	€ 3,90
Diverse Teesorten	Glas	€ 3,30
	Port.	€ 6,00
Heiße Schokolade m. Sahne	Tasse	€ 4,00
	Port.	€ 6,80
Heißer Most	Becher	€ 4,30

### Schoppenweine weiß 0,2 l

Domänviertele - Müller-Thurgau	€ 6,90
Staatsweingut Meersburg - trocken	
Sasbacher Grauburgunder	€ 6,30
trocken - fruchtig, v. Kaiserstuhl	
Grüner Veltliner - N.-Österreich	€ 6,30
Spätburgunder Weißherbst	€ 6,30
Remstalkellerei - Württemberg	
Riesling - Württemberg - Affaltrach	€ 6,30
Pinot Grigio S. Agostino, Venetien	€ 6,30

### Schnäpse (2cl)

Diverse Fruchtschnäpse	40%	€ 4,30
------------------------	-----	--------

### Alkoholfreie Getränke

Apfel-, Trauben-, Johannisbeer-, Orangensaft-, Maracujaschorle	0,2 l	€ 3,60
	0,4 l	€ 5,20
Apfel-, Trauben-, Johannisbeer-, Orangen-, Maracujasaft	0,2 l	€ 3,80
	0,4 l	€ 5,30
Tafelwasser	0,2 l	€ 2,80
	0,4 l	€ 3,90
Orangen-, Zitronenlimonade	0,2 l	€ 3,60
	0,4 l	€ 5,20
Afri - Cola light	0,33 l	€ 3,90
Cola & Cola Mix	0,2 l	€ 3,60
	0,4 l	€ 5,20
Mineralwasser (still & medium)	0,25 l	€ 3,80
	0,75 l	€ 6,30
Mineralwasser (still & medium)	0,50 l	€ 4,90

### Apfel-Birnen Most

Most	0,25 l	€ 3,80
	0,50 l	€ 6,00
Mostschorle	0,25 l	€ 3,60
	0,50 l	€ 5,80

### Schoppenweine rot 0,2 l

Sasbacher - trocken fruchtig	€ 6,30
Spätburgunder v. Kaiserstuhl	
Hagnauer Spätburgunder	€ 6,90
v. badischen Bodensee	
Schwäbischer Landwein	€ 6,30
Trollinger mit Lemberger	€ 6,30
Haberschlachter Heuchelberg	
Merlot - Piave DOC	€ 6,30
S. Agostino, Venetien-Italien	

### Schnäpse (2cl)

Kräuterschnäpse	38-45%	€ 4,50
-----------------	--------	--------

Obstler v. Bodensee

40% € 3,90

Enzian

38% € 3,90