

Museumsgasthaus **Gromerhof**

„Was spritziges vorneweg?“

- *unser Klassiker* -

„*Schwäbische Mostbowle*“ mit Rieslingsekt aufgegossen € 8.20

„Erdbeersprizz“ € 7.80
mit Wodka & Prosecco aufgegossen

Holundercocktail von der eigenen Blüte - mit Prosecco aufgegossen € 7.80

Gesund & fit - mit vielen Vitaminen – durch die kalte Jahreszeit

Apfel, Karotte und frischer Ingwer, € 6.80
nur für Sie frisch gepresst... lecker

Suppen:

- *Vom bayerischen Spargel*-
feines Spargelcremesüppchen € 7.90
mit hausgebackenen Croutons und Kräuteröl

Festtagssuppe mit allerlei schwäbischer Einlage, € 8.20
frischem Schnittlauch und Backspätzle

Reichenauer Salate & kalte Vorspeise:

Bunter Salatteller „*Gromerhof*“ mit unserer Kräutersoße, € 8.50
Kerndl aus der Pfanne und hausgebackenen Croutons

- Als **große** bunte Salatschüssel € 14.80

Große, bunte Salatschüssel mit gegrillter Hühnchenbrust, € 19.80
gebratenem Mais, hausgebackenen Croutons,
Kerndl aus der Pfanne und ofenfrischem Wurzelbrot

Salat vom frischen Fenchel mit Orangen, Trauben. Rucola, € 10.80
Erbsenpüree, karamellisierten Kürbiskernen
und ofenfrischem Wurzelbrot

Schwäbisch, hausgemacht & ohne Fleisch:

Allgäuer Kässpätzle mit bestem Bergkäse von den Gebrüder Baldauf aus Lindenberg im Westallgäu und geschmälzten Zwiebeln	€	<u>16.80</u>
Cremiges Risotto mit frischem grünem & weißem Spargel, Erbsen, San – Marzano Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan, unserem Petersilienpesto und gerösteten Kerndl	€	<u>21.80</u>
Geschmorter, frischer Blumenkohl auf Erbsen-Kokos-Püree', mit Paprika-Creme, marinierten Kichererbsen und Kürbiskrokant	€	<u>18.80</u>

Hauptessen:

Tranche von der Heimertinger Lachsforelle auf der Haut gebraten & gegrillte Garnelen, auf cremigem Risotto vom frischen grünen & weißen Spargel, Erbsen, San – Marzano Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan, unserem Petersilienpesto und gerösteten Kerndl	€	<u>27.80</u>
---	---	--------------

„nach altem Hausrezept“

Schwäbischer Sauerbraten - <i>aus der Rinderschulter</i> - in feiner Soße, mit Spätzle, Preiselbeeren und roh mariniertem Spitzkraut	€	<u>23.80</u>
--	---	--------------

„Schwäbisches Leckerle“

Zwiebelrostbraten vom gegrillten Roastbeef auf Allgäuer Kässpätzle mit geschmälzten Zwiebeln	€	<u>29.80</u>
--	---	--------------

Geschmorte Schulter vom Salzwiesenlamm mit leckerem Bohnenragout, Oliven, Tomaten, cremiger Polenta, Paprika-Creme und unserem Petersilienpesto	€	<u>25.80</u>
---	---	--------------

Unser köstliches Gromerhof-Schnitzel vom heimischen Metzger:

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

- Pommes – Frites	€	<u>20.80</u>
- Spätzle & Soße	€	<u>22.80</u>
- gemischtem Salat	€	<u>23.80</u>

Frischer weißer Spargel aus Bayern

Spargel „**Allgäuer Art**“ im Kräuterflädle verpackt, mit bestem Vorderschinken, überbacken mit Sc. Hollandaise und Allgäuer Bergkäse aus Lindenberg € 23,80

Portion frischer, weißer **Spargel aus Bayern** mit Sc. Hollandaise und Kräuterkartoffeln aus der Kräuterpfanne € 21,80

Bitte wählen Sie zu Ihrem Spargelgericht dazu:

- paniertes Schnitzel „**Wiener Art**“ aus der Butterpfanne € 12,80
- Tranche von der Heimertinger Lachsforelle € 18,80
- zartes Rumpsteak vom Grill € 21,80

Nachtisch:

„**Süße Liebe**“

Weißer Schokoladenschnitte mit hausgemachtem Himbeersorbet, Vanillecreme, rote Bete – Himbeer – Ganache, und Schoko – Karamellsplitter € 10,80

„**Zimt & Zucker Zipfl**“ (*g'schupfte Kartoffelnudeln*) € 8,80
 mit feinem Aprikosenragout und Bourbon – Vanilleeiscreme

Gemischte Eissorten (3 Kugeln) mit/ohne Schlagrahm € 7,80 /6,50

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

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

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