Museumsgasthaus Gromerhof

„Was spritziges vorneweg?“

- unser Klassiker -
„***Schwäbische Mostbowle***“ mit Apfel- und Birnenmost, Cointreau, Apfelschnitz, und badischem Rieslingsekt aufgegossen — € 8,20

Aperol „*Sprizz*“ *-alkoholfrei-* mit alkoholfreiem Sekt, Orange und Eiswürfeln — € 7,80

Holundercocktail von der eigenen Blüte - mit Prosecco aufgegossen — € 7,80

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

Frischer Apfel, Karotte und Ingwer, *nur für Sie frisch gepresst… lecker* — € 6,80

Suppen:

Allgäuer Käsesüppchen vom besten Lindenberger Bergkäse, mit gebratenem Speck (optional ohne Speck) und hausgebackenen Croutons — € 8,50

Festtagssuppe mit allerlei schwäbischer Einlage, frischem Schnittlauch und Backspätzle — € 8,50

Reichenauer Salate & Vorspeisen:

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

- Als **große** bunte Salatschüssel mit ofenfrischem Wurzelbrot — € 14,80

Große, bunte Salatschüssel mit feinem Hausdressing, gebratenem Filet von der Heimertinger Lachsforelle und unserem hausgebackenem Wurzelbrot — € 23,80

Museumsgasthaus Gromerhof

Vorspeisen:

Leichtes Ziegenkäse-Mousse € 14,80
mit Salat von der roten Bete, Chicorée und Radicchio,
dazu frische Feigen, Himbeerdressing,
unser karamellisiertes Kürbiskrokant und hausgebackenes Knäckebrot

-vom oberschwäbischen Metzger-
Feine Scheiben vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz € 15,80
mit zweierlei vom Kürbis (Kürbiscreme & eingelegtem Kürbis),
Feldsalat, unserem karamellisiertem Kürbiskrokant
und hausgebackenem Wurzelbrot

Schwäbisch, hausgemacht & ohne Fleisch:

Allgäuer Kässpätzle mit bestem Bergkäse von den Gebrüder Baldauf € 16,80
aus Lindenberg im Westallgäu, Weißlacker und geschmälzten Zwiebeln

Handgerollte schwäbische Maultäschle, € 21,80
gefüllt mit frischen Pilzen und Kartoffeln in leicht getrüffeltem
Schwammerlrahm, mit gebratenem Spitzkraut,
sautierten Egerlingen und Ricotta-Zitronencreme

Hausgemachte Kartoffel-Quark-Nockerl € 22,80
auf Kürbis-Karotten-Püree‘, mit frischem Mangold, gelber Bete,
Erbsen, unserer Karottenbutter, Petersilien Pesto,
karamellisiertem Kürbiskrokant und Ricotta-Zitronencreme

Hauptessen:

Tranche von der Heimertinger Lachsforelle auf der Haut gebraten € 27,80
& gegrillte Garnelen, auf Kürbis-Karotten-Püree‘, mit frischem Mangold,
gelber Bete, Erbsen, unserer Karottenbutter und Petersilien Pesto

„nach altem Hausrezept“
Schwäbischer Sauerbraten - *aus der Rinderschulter* - in feiner Soße, € 23,80
mit Spätzle, Preiselbeeren und Rahmwirsing mit Speckwürfel

„*Schwäbisches Leckerle*“ € 30,80
Zwiebelrostbraten vom gegrillten Roastbeef auf Allgäuer Kässpätzle
v. besten Lindenberger Bergkäse & Weißlacker mit geschmälzten Zwiebeln

Geschmorte Haxe vom oberschwäbischen Kalb, , € 25,80
mit feinem Sößle , Allgäuer Käseknödel, gebratenem Spitzkraut,
sautierten Egerlingen und Trüffelrahm

Museumsgasthaus Gromerhof

Nur in der kalten Jahreszeit

Unsere beliebte ofenfrische, knusprige **½ Ente** € 29,80
(ausgelöst, ohne Knochen), mit hausgemachtem Blaukraut,
Kartoffelknödel mit Brösel-Butterschmelze

Unser köstliches Gromerhof-Schnitzel vom heimischen Metzger:

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

- Pommes – Frites € 20,80
- Spätzle & Soße € 22,80
- gemischtem Salat € 23,80

Nachtisch:

Leckere Mousse von Spekulatius & Lebkuchen mit Gewürzorangen, € 9,80
griechischem Joghurt, unserem eigenen Zwetschgensorbet
und krossem Nuss-Crumble

Handgerollte, gebackene Quarkbällchen in Zimt & Zucker € 9,80
mit feinem Ragout von der Brombeere, bestem Walnusseis,
Nougat- und Milchreiscreme

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!