

Heimatliches Genuss-Menü

Pfifferlingscremesuppe mit Gartenkresse

~

Schweinefilet vom Metzger Leidl
rosa gebraten mit Thymianjus, Gnocchi und Zwiebellauch

~

Mousse von der weißen Schokolade auf Zwetschgenragout

24,80 €

Unsere
Schmankerl

Geschmortes Lammhaxerl in Thymian-Rotweinsauce
auf Speckbohnen, Blumenkohl und Thymiankartoffeln 19,90 €

Rehrücken aus der Edenharter Jagd an Macadamiasauce
auf Kartoffelpüree, Roten Zwiebelconfit und
glacierten Zuckerschoten 28,90 €

Medaillons vom Kalbsrücken auf Wirsing a la Creme,
glacierten Trauben und Kartoffelbällchen 26,90 €

Aperitif

Oberpfälzer Schwarzbeerbitter mit Sekt aufgegossen 3,60 €

Holunderlikör mit Sekt aufgegossen 3,60 €

COCKTAIL „DIE GAMS“ – Prosecco, Weizen und Fragoli 4,20 €

Campari Sprizz – Prosecco, Campari und Limettensaft 4,20 €

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salatteller	4,40 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto, Rucola dazu Pinienkernen und Antipasti-Gemüse	13,90 €
Tatar von gebeiztem schottischem Lachs an Dijon-Senfdip, sommerlichen Blattsalaten und gebratenem Ciabatta	12,90 €

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch	4,60 €
Tomatensuppe mit Ginsahne und Pinienkernen	4,90 €
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Kernöl	5,20 €

Knackiger Salat

Gemischte Blattsalate mit Rohkostsalaten und frischen Marktsalaten mit Joghurtdressing und Kerndl verfeinert, dazu Brot	
... mit Putenstreifen	13,80 €
... mit rosa gebratenen Rinderrückenstreifen	13,80 €

Fische aus aller Welt

In Amaretto-Mandelbutter gebratenes Zanderfilet auf Curry-Gemüse und gebratene Gnocchi	19,80 €
Lachsforelle vom Ullermann aus Biberbach auf Pfifferlingen, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	19,80 €
Medaillons vom schottischem Lachsfilet auf Avocado-Spaghetti, Roten Zwiebeln, Tomaten und frischem Blattspinat	20,90€

Ganz bewusst OHNE Fisch und Fleisch

Semmelknödel mit Pfifferlingen a la Crème und frischer Gartenkresse	15,90 €
Knusprig gebackener Fetakäse auf Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln und frischem Babyspinat	15,90 €
Veganer Gams Burger mit Süßkartoffel-Patti, Sesamsemmel, Chili, Rucola und Avocado dazu Süßkartoffelpommes	15,90 €
Veganes Kräuterrisotto mit gebratenen Waldpilzen und gerösteten Nüssen	13,90 €

Was es in „Der Gams“ scho allerwei gem hod

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	17,80 €
„Schwabenteller“ zart rosa gebratene Schweinefiletmedaillons mit Pilzen in Rahm und Käsespätzle	17,80 €
Kalbsrahmbraten mit buntem Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	17,90 €

„Gamsteller“ Rinder- und Schweinefiletmedaillons an Rahmsoße mit Sauce Hollandaise, gerösteten Speckpilzen und Kräuterspätzle	17,90 €
Beilngrieser Zwiebelrostbraten rosa gebraten mit Vogelthaler Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	21,80 €
Jägerschnitzel in feiner Pilzrahmsauce mit Butterspätzle	12,80 €

Sie erhalten auch kleine Portionen von unseren Hauptgerichten
(Abzug - 1,50 €)

