Unsere Menüempfehlung

Kürbiscremesuppe mit Kernöl, Crème fraîche und Kürbiskerne

***

Rinderragout vom regionalen Black Angus Weiderind (Familie Uhl/Lupburg)
mit Wurzelgemüse und Brezenknödel

***

Quitten-Maronenparfait mit marinierten Waldbeeren

Unsere Schmankerl

Rinderragout vom regionalen Black Angus Weiderind
(Familie Uhl/Lupburg) mit Wurzelgemüse und Brezenknödel

Kurz gebratenes Secreto vom Iberico Schwein
an Rosmarinjus dazu gegrillte Pimentos, Pilz-Lauchgemüse
und cremige Parmesanpolenta

Gegrillte Hähnchenbrust von Jurageflügel Rapperszell
mit Morchelrahmsoße dazu Karotten-Schwarzwurzelgemüse
und Kartoffelrösti

Zweierlei vom regionalen Black Angus Weiderind
Rosa gebratene Filetspitzen mit Rindermarkkruste gratiniert
und Ochsenschwanzravioli dazu Portweinjus, Karottenpüree,
gegrillter wilder Brokkoli und hausgemachte Dauphinekartoffeln

---

Fisch aus aller Welt

Gebratenes Biberbacher Goldforellenfilet
mit leichter Räucherfischsoße dazu geschwenktes Spinat-Kohlrabigemüse
und Rote Beete-Meerrettichgraupen

Heimisches Stör Filet mit Salz-Zitronen-Gremolata dazu eingelegte
Balsamico-Zwiebeln, Orangen Chicoréegemüse und Belugalinsen

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salatteller

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto, Rucola und Parmesan
dazu Pinienkerne und Antipasti-Gemüse

Hausgemachtes Bresaola vom Black Angus Rinderfilet und Lomo Embuchado
(Iberico Schinken) auf Kaki Carpaccio dazu cremiger Burrata und Feldsalat
mit Granatapfel Marinade

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch

Kräftig eingekochte Hummerbisque mit Kaisergranatravioli,
Maracuja und Basilikum-Öl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl, Crème fraîche und Kürbiskerne

Gams bewusst OHNE Fisch und Fleisch

Trüffelpasta
Hausgemachte Tagliatelle in Trüffel-Buttersoße geschwenkt
mit frisch gehobelten italienischen Herbsttrüffel und confierte Kirschtomaten

Gebackene Kürbis-Reis-Krusteln auf Karotten-Ingwer-Püree
dazu gegrillte Pastinake und geröstete Cashew Kerne (Vegan)

In Butter gebratene Kaspressknödel mit Burgeiser Bergkäse
dazu pikantes Spitzkohlgulasch und Kräuter-Crème Fraîche

Knackiger Salat

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate
mit Joghurtdressing und Kerndl verfeinert dazu Brot

… mit Putenstreifen
… mit gebratene Pilzen
… mit hausgemachten Falafelbällchen

Gebackene Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und Salatbouquet
mit Senf- Kräuterdressing

…mit gebratenen Pilzen

Was es in „Der Gams“ scho allerwei gem hod

Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale mit Pommes frites

„Schwabenteller“
zart rosa gebratene Schweinefiletmedaillons mit Pilzen in Rahm
und Käsespätzle

Kalbsrahmbraten mit buntem Gemüse vom Markt
und hausgemachten Spätzle

„Gamsteller“
Rinder- und Schweinefiletmedaillons an Rahmsoße mit Sauce Hollandaise,
gerösteten Speckpilzen und Kräuterspätzle

Beilngrieser Zwiebelrostbraten rosa gebraten
mit hausgemachten Röstzwiebeln und Speck-Bratkartoffeln

Jägerschnitzel in feiner Pilzrahmsauce mit Butterspätzle

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

Bei Umbestellung erlauben wir uns 1,50 € zu berechnen

Da unsere Speisekarte im Restaurant fast täglich für Sie aktualisiert wird,
behalten wir uns vor das einige Gerichte bereits geändert oder ausverkauft sind.
Sie können uns gerne jederzeit telefonisch oder per Mail kontaktieren
und den aktuellen Stand erfragen