Unsere Menüempfehlung

Pfifferlingcremesuppe mit brauner Butter, Crème fraîche und Schnittlauch
***
Rothirschragout vom „Edenharter Hof“ mit buntem Wurzelgemüse geschmort
dazu Preiselbeersahne und Brezenknödel
***
Baileys Panna Cotta mit Waldbeerragout
und hausgemachtem Mangosorbet

Unsere Schmankerl

Tellerfleisch vom regionalen Bio Galloway Rind
mit Meerrettichsoße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln

Rothirschragout vom „Edenharter Hof“ mit buntem Wurzelgemüse
geschmort dazu Preiselbeersahne und Brezenknödel

Coq au Vin
Geschmorte Hähnchenkeule von Jurageflügel Rapperszell
mit Rotweinsoße dazu Pfifferlings-Lauchgemüse und Röstitaler

Rosa gebratenes Flanksteak vom regionalen Bio Galloway Rind
mit Portweinjus dazu Pastinakenpüree mit gegrillten Brokkoli
und Dauphinekartoffeln

Gams Burger
Gegrilltes Burger Patty vom regionalen Black Angus Weiderind
(Familie Uhl / Lupburg) im hausgemachtem Sesambrötchen
mit Speckstreifen und Cheddar Käse, Schmelzzwiebeln, Gurke,
Tomate und Cocktailsoße dazu Steakhaus Frites und Coleslow Salat

Hirsch Burger
Gegrilltes Hirsch Patty vom „Edenhardter Hof“
im hausgemachtem Sesambrötchen mit gereiftem Camembert
und Preiselbeeren gratiniert, auf karamellisierten Rotkohl,
rote Zwiebeln, Gurke, Tomate und Cocktailsoße
dazu Steakhaus Frites und Coleslow Salat

Fisch aus aller Welt

Duett von Biberbacher Lachsforellen und Saiblingsfilet mit Pernodschaum
dazu Salzzitronen-Gremolata, sautierter Pak Choi
und mediterraner Bulgur

Variation von gegrillten Meeresfrüchten und Dorade dazu Salz-
Zitronengremolata, Zucchini fritti und Safranrisotto

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salatteller

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

Gebackenes Hähnchenbrustfilet von Jurageflügel Rapperszell
auf asiatischen Glasnudelsalat, mit frischer Gurke, Ananas, Koriander
und hausgemachter Sweet- Chili Soße

Bresaola & Buratta
Hausgemachtes Bresaola und Lomo embuchado
(Iberico Schinken) mit Burrata dazu gegrilltes eingelegtes Gemüse
und Weißbrot

Aus dem Suppentopf

Pfifferlingcremesuppe mit brauner Butter, Crème Fraîche und Gartenkresse

Tafelspitzbouillon mit hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch

Lauwarme pikante Krustentier-Tomatenessenz mit Kaisergranatravioli,
Maracuja und getrockneten Tomatenjulienne

Gams bewusst OHNE Fisch und Fleisch

Brezenknödel in cremiger Pfifferlingsoße
dazu frische Gartenkräuter und gegrillter Blumenkohl

Gebackene Aubergine auf pikantem Tomaten-Limettensalsa
dazu eingelegtes Grillgemüse, geröstete Pinienkerne
und frisches Basilikum (vegan)

Hausgemachte Parmesantortellini in Buttersoße geschwenkt
mit Trauben, Champignons und Walnüssen

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 aktualis))iert 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