

# Unsere Menüempfehlung

---

Kürbiscremesuppe mit Kernöl, Crème fraîche  
und Kürbiskernen

~

Ragout vom heimischen Damhirsch  
mit Mandelbrokkoli und Semmelknödel

~

Vanilleeis im dunklen Biskuit gebacken mit Rumkirschen

---

Kalbsschulterscherz zart geschmort  
mit Zwiebel-Knoblauchsoße dazu Pastinakengemüse,  
Rahmwirsing und Kartoffelgratin

Ragout vom heimischen Damhirsch  
mit Mandelbrokkoli und Semmelknödel

Zweierlei vom Mufflon (Wildschaf) aus Winterzhofen  
kurz gebratener Rücken und Fleischpflanzl  
mit Kräuter-Dijonsenf Jus dazu wilder Brokkoli,  
Topinamburpüree und hausgemachte Kürbisrösti

Mit Pilzen und Pistazien gefüllter und mit Speck  
umwickelter Hirschbauch vom „Edenharter Hof“  
dazu Wirsing-Pilzgemüse und gebratener Semmelknödel

¼ Bayrische Ente vom Lugeder Hof mit kräftiger Rosmarinsoße  
dazu Gewürzblaukraut und Maronenknödel

---

## Fisch aus aller Welt

Gebratenes Biberbacher Lachsforellenfilet mit Meerrettichsoße  
dazu in Nussbutter geschmorte Schwarzwurzel, Zuckerschotengemüse  
und Rote Bete-Risotto

Gebratenes Kabeljaufilet mit Zwiebelconfit und Schnittlauchvelouté  
dazu gegrillter Junglauch, glasierte Champignonköpfe und Erbsenpüree

---



Unsere  
Schmankerl

## Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salatteller

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

Ziegenkäsemousse mit Rote Beete Gel dazu Schwarzwurzel- Rucolasalat,  
süß- sauren Cranberries und gerösteten Walnüssen

---

### Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch

Kürbiscremesuppe mit Kernöl, Crème fraîche und Kürbiskernen

Kräftige geklärte Ochsenschwanzconsommé mit Brätstrudel,  
hausgemachten Pilznockerl und Gemüsestreifen

Maronencremesuppe mit brauner Butter und Croutons

---

### Gams bewusst OHNE Fisch und Fleisch

Hausgemachte Falafel mit Baba Ganoush (Auberginen-Sesampüree),  
gebratene Pimentos und Korianderpesto (vegan)

Cremiges Rote Bete-Risotto mit Bio Bleu d'Auvergne (Blauschimmelkäse)  
dazu gebratener Brokkoli und süßsauer eingelegte Ringelbeete

Kaspressknödel in Butter gebraten auf pikanten Spitzkohlgulasch  
mit Sauerrahm und frittiertes Petersilie

Trüffelpasta

hausgemachte Tagliatelle in Trüffel-Buttersoße geschwenkt  
mit frisch gehobelten italienischem Herbsttrüffel und confierten Tomaten

---

## Knackiger Salat

Gemischte Blattsalate mit Rohkostsalaten und frischen Marktsalaten mit Joghurtdressing und Kerndl verfeinert dazu Brot

- ... mit Putenstreifen
- ... mit gebratenen Pilzen

Gebackene Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und Salatbouquet mit Balsamicodressing

- ...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

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