Unser Menüempfehlung

Kürbiscremesuppe mit Kernöl, Crème fraîche und Kürbiskerne
~
Wildragout vom heimischen Reh und Hirsch mit buntem Gemüse geschmort
dazu Preiselbeerbirne, Wurzelgemüse und Semmelknödel
~
Hausgemachtes Vanilleeis mit Kernöl, Maldon Salz
und kandierten Kürbiskernen

Unsere Schmankerl

Gepökelte Rinderzunge vom regionale Black Angus Weiderind (Familie Uhl/ Lupburg) mit Meerrettichsoße dazu glasiertes Marktgemüse und Salzkartoffeln

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Kartoffelpüree

Geschmorte Hähnchenkeule
von Jurageflügel Rapperszell mit kräftiger Rotweinsoße
dazu Lauch-Pilzgemüse und hausgemachte Trüffel Kroketten

Rindergeschnetzeltes aus Filet & Lende
vom regionale Black Angus Weiderind (Familie Uhl/ Lupburg)
in Portwein- Schalottensoße dazu gegrillten Brokkoli und Rösti

Fisch aus aller Welt

Gebratenes Lachsforellenfilet mit leichter Räucherfischsoße
dazu konfierte Schwarzwurzeln und cremige Rote Beete-Meerrettichgraupen

Label Rouge Adlerfisch & gebratene Wildgarnele mit Safranschaum
dazu Spinat-Tomatengemüse, grüner Spargel und hausgemachte Tagliolini

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salatteller

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

In Kürbiskern gebackenes Rapperszeller Hähnchenfilet auf Bulgursalat
dazu Rote Beete-Merrettichragout und mit Kernöl marinierten Feldsalat

Steirischer Rindfleischsalat
Fein geschnittene gekochte Rinderbrust in Kürbiskernvinaigrette mit Bohnen, Radieschen, roten Zwiebeln und frisch geriebenen Meerrettich

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch

Kürbiscremesuppe mit Kernöl, Crème fraîche und Kürbiskerne

Geschäumte Hummerbisque mit Kaisergranatravioli,
Maracuja und Basilikum-Öl

Gams bewusst OHNE Fisch und Fleisch

Kürbis-Safranrisotto mit Crescenza (Kräuter-Weichkäse)
von der Biokäserei Wohlfahrt, dazu Zuckerschoten und Schwarzwurzeln

Gebackenes Sellerieschnitzel auf Rote-Beetegraupen dazu Vanillekürbis
und Rosenkohlblätter (Vegan)

Trüffelpasta - hausgemachte Tagliatelle in Trüffel-Buttersoße geschwenkt
mit frisch gehobelten italienischen Herbsttrüffel und confierte Tomaten

Knackiger Salat

Gemischte Blattsalate mit Rohkostsalaten und frischen Marktsalaten
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