

Unsere Menüempfehlung

Pfifferlingscremesuppe mit brauner Butter, Crème fraîche und Gartenkresse

Rinderragout vom Bio Galloway Rind
mit Rotwein und buntem Wurzelgemüse saftig geschmort
dazu gebratenen Brokkoli und Semmelknödel

Baileys Panna Cotta mit Waldbeerragout
und hausgemachtem Mangosorbet

32,90 €

Rinderragout vom Bio Galloway Rind
mit Rotwein und buntem Wurzelgemüse saftig geschmort
dazu gebratenen Brokkoli und Semmelknödel

Coq au Vin
Geschmorte Hähnchenkeule von Jurageflügel Rapperszell
mit Rotweinsoße dazu Pfifferling-Lauchgemüse
und hausgemachte Kartoffelrösti

Gegrilltes Büffel Entrecote mit Café de Paris-Butter gratiniert
dazu Madeirajus, Grillgemüse und würzige Kartoffelwedges

Saure Lunge vom regionalen Black Angus Weiderind
(Familie Uhl/Lupburg) dazu Speckbohnen und Brezenknödel

Fische aus aller Welt

Duett von Lachsforellen und Saiblingsfilet mit Pernodschaum
dazu Zuckerschotengemüse und Beluga-Linsen

Gegrilltes Meeräschenfilet mit Safransoße dazu Salzzitronen-Gremolata,
eingelegter Fenchel und mediterraner Bulgur



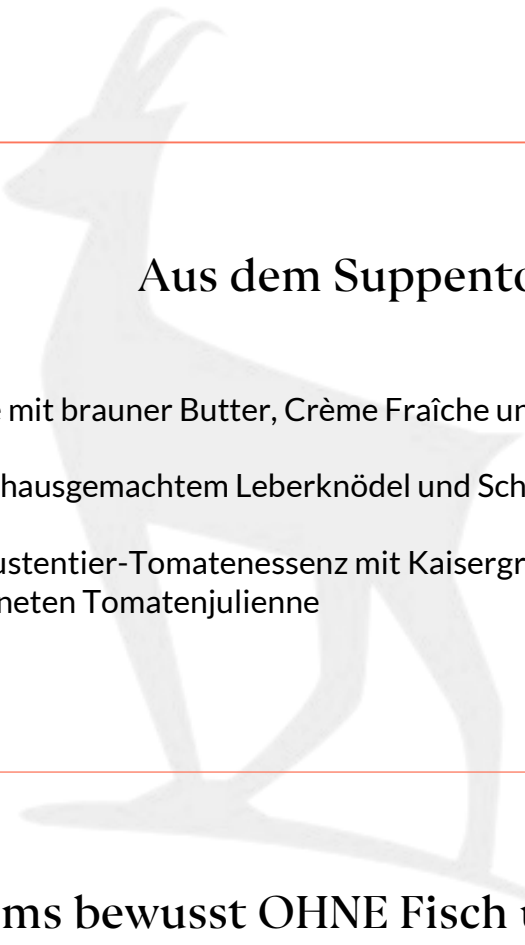
Unsere
Schmankerl

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salatteller

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

Tatar vom Rind klassisch angemacht mit Eigelb, Kapern, Schalotten,
Cornichons und geröstetem Bauernbrot



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)

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- Kräuter dressing

- ...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