

Unsere Menüempfehlung

Bärlauchcremesuppe mit Croutons und Crème fraîche

~

Mit Bärlauch gefüllter Milchkalbsbauch an Thymiansoße
dazu gebratener Brokkoli und Kartoffelrösti

~

Weißes Schokoladenmousse mit Rhabarberragout und Mangosorbet

33,90 €

Portion weißer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln (ungeschält),
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

Mit Bärlauch gefüllter Milchkalbsbauch an Thymiansoße
dazu gebratener Brokkoli und Kartoffelrösti

Rindergeschnetzeltes aus Lende und Filet „Stroganoff Art“
mit Gewürzgurken, Rote Beete und Champignons
dazu Spätzle und Sauerrahm

Lammragout vom Altmühltaler Lamm dazu gemischtes
Bohngengemüse und Brunnenkresseknödel

Rinderroulade mit Speck, Gewürzgurken und Karotte gefüllt
dazu Speckbohnen und Kartoffelpüree

Fisch aus aller Welt

Gebratenes Biberbacher Lachsforellenfilet mit Weißweinschaum
dazu Fenchel-Kohlrabigemüse, süß-sauer eingelegte Zwiebeln
und Bärlauchgrauen

Störfilet mit Pestosoße dazu mediterranes Pfannengemüse
und gebratene Gnocchi



Unsere
Schmankerl

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salatteller

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

Strammer Spargel Max

Geröstetes Bauernbrot mit gekochtem Schinken, grünem
und weißem Spargel, pochiertem Ei und Salatgarnitur

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch

Bärlauchcremesuppe mit Croutons und Creme Fraiche

Kräftig eingekochte Hummerbisque mit Kaisergranatravioli,
Maracuja und Basilikum-Öl

Spargelcremesuppe mit karamellisierten Spargelstücken,
frischem Kerbel und Crème fraîche

Gams bewusst OHNE Fisch und Fleisch

Hausgemachte Parmesantortellini in Buttersoße geschwenkt
mit Trauben, Champignons und Walnüssen

Bärlauch-Brezenknödel mit Waldpilzen a la Creme,
gegrilltem grünen Spargel und frischer Gartenkresse

Hausgemachte Falaffelbällchen auf Peperonatagemüse,
gegrillten Pimentos und marinierte Baby-Spinat (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- 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 €)

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