

Unsere Menüempfehlung

Zwiebelcremesuppe mit Bergkäsecroutons und Schnittlauchöl

~

Rinderbraten vom regionalen Black Angus Weiderind
(Familie Uhl/Lupburg) an kräftiger Rotweinschorsoße
dazu Blaukraut und Brezenknödel

~

Sanddorn-Ingwerparfait mit Kirschragout und kandierten Mandeln



Unsere
Schmankerl

Mit Merguez und Fetakäse gefüllter Bauch vom Juradistl Weidelamm
mit pikanter Rosmarinsoße dazu Karottenpüree, gegrillte Pimentos
und hausgemachte Falaffelbällchen

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Crème de Cassis-Jus
dazu Topinamburpüree, gebratener Bimi
und hausgemachte Trüffelkroketten

Rinderbraten vom regionalen Black Angus Weiderind
(Familie Uhl/Lupburg) an kräftiger Rotweinschorsoße
dazu Blaukraut und Brezenknödel

Zweierlei vom Kalb
Rosa gebratenes Filet und gebackene Praline von der Haxe
mit getrüffelter Jus dazu Pastinakenpüree,
gegrillter Mini Mais und hausgemachte Dauphine Kartoffeln

Fisch aus aller Welt

Duett vom Biberbacher Saiblings- und Forellenfilet mit
Estragon-Weißweinschorsoße dazu sautierter Schwarzkohl, süß-sauer
eingelegte rote Zwiebeln und cremiges Stangensellerierisotto

Gegrilltes Störfilet mit hausgemachten Sardinen-Pinienkernpesto
dazu geschmorter Chicoree, Lauch a la Creme und Zitronenkartoffeln

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salatteller

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

Reuben Sandwich

Hausgemachtes Pastrami vom U.S. Brisket mit Reuben Soße,
gepickelten Gurken, karamellisiertem Sauerkraut und Emmentaler Käse
auf hausgebackenem Roggenbrot und Salatbouquet



Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch

Geschäumte Hummerbisque mit Kaisergranatravioli, Maracuja
und Basilikum-Öl

Zwiebelcremesuppe mit Bergkäsecroutons und Schnittlauchöl

Gams bewusst OHNE Fisch und Fleisch

In Butter gebratene Kaspressknödel mit Burgeiser Bergkäse
dazu pikantes Spitzkohlgulasch und Kräutersauerrahm

Trüffelpasta - hausgemachte Tagliatelle in Trüffel-Buttersoße geschwenkt
mit frisch gehobelten Italienischen Wintertrüffel und confierte Kirschtomaten

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