

# Unsere Menüempfehlung

---

Kohlrabicremesuppe mit Ricottanockerl,  
Kürbiskernöl und gebackenem Salbei

~

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

~

Hausgemachte Erdbeer-Zitronenroulade  
mit Rhabarberragout

---

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

Geschmorte Maibockkeule aus heimischer Jagd  
dazu gegrilltes Spargelgemüse, Brezenknödel  
und Preiselbeersahne

Zarte Kalbshüfte mit Pfifferlings-Kräuterrahmsoße  
dazu Karottenpüree, glasiertes Blütengemüse  
und hausgemachte Kartoffelnocken

Rosa Gebratenes Black Angus Bavette Steak mit Portweinjus  
dazu Selleriepüree, Kohlrabi-Bohnengemüse  
und hausgemachte Röstitaler

---

## Fisch aus aller Welt

Gebratenes Lachsfilet an Pernod-Weißweinschaum  
dazu Karotten-Zuckerschotengemüse und cremiges Spargelrisotto

Hausgemachte Sepia-Spaghetti mit gegrillten Pulpo,  
gelben Kirschtomaten, Kapern und frischem Basilikum

---

Unsere  
Schmankerl

## Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salatteller

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

Im Kartoffelnest gebackene Garnelen mit cremigen Gurkensalat  
und hausgemachter Sweet-Chili Soße

---

### Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch

Kohlrabicremesuppe mit Ricottanockerl, Kürbiskernöl und gebackenem Salbei

Pikante Garnelen-Kokossuppe mit Fischnockerl,  
gebratener Garnele und asiatische Gemüsestreifen

---

### Gams bewusst OHNE Fisch und Fleisch

Hausgemachte Gemüselasagne mit veganem Parmesan gratiniert  
dazu fruchtige Tomatensoße und geröstete Pinienkerne *(vegan)*

Gebackene Blumenkohl- und Brokkolirösschen mit Tatarsoße  
dazu ein Salatbouquet und Kräuterkartoffeln

Hausgemachte Pappardelle mit frischen gebratenen Pfifferlingen  
in leichter Gartenkräuter-Rahmsoße *(vegan möglich)*

---

## 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