Unsere Menüempfehlung

Zwiebelcremesuppe mit Bergkäsecroutons und Schnittlauchöl
~
Ragout vom heimischen Hirschkalb mit buntem Wurzelgemüse geschmort
dazu Preiselbeersahne, Speckrosenkohl und Semmelknödel
~
Buchteln mit Haselnusscremefüllung
dazu hausgemachtes Vanilleeis und Schlagsahne

Unsere Schmankerl

Ragout vom heimischen Hirschkalb mit buntem Wurzelgemüse geschmort dazu Preiselbeersahne, Speckrosenkohl und Semmelknödel

Rinderragout vom regionalen Black Angus Weiderind (Familie Uhl/Lupburg) - mit Zwiebeln und Senf geschmorte Rindfleischwürfel dazu gegrillter Junglauch und Röstzwiebel-Kartoffelstampf

Rosa gebratene Nuss vom heimischen Hirschkalb mit Creme de Cassis-Jus dazu Pastinakenpüree, glasierten Schwarzkohl und hausgemachte Williamskartoffeln

Zweierlei vom Kalb
Rosa gebratenes Filet und gebackene Praline von der Haxe mit Madeirajus dazu Petersilwurzelpüree, gegrilltes Blütengemüse und hausgemachte Trüffelkroketten

Fisch aus aller Welt

Gebratenes Biberbacher Goldforellenfilet mit Estragon- Weißweinsoße dazu sautierter Schwarzkohl, süß sauer eingelegte Rote Zwiebeln und cremiges Schnittlauchrisotto

Gegrilltes Seezungenfilet mit hausgemachten Sardinen-Pinienkernpesto dazu Puntarelle (Spargelchicorée), 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

Im Kräutermantel gebackenes Hähnchenbrustfilet von Jurageflügel Rapperszell
mit Wasabimayonnaise dazu Karotten- Sesamsalat, Koriander
und süß- sauer eingelegtem Mini-Rettich

Zwischengang

Rosa gebratene Taubenbrust und getrüffelte Praline von der Keule
mit Madeirajus dazu glasierter Schwarzkohl, Rote Beete Sprossen
und gebackene Kartoffel Millefeuille

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

Gebackenes Sellerieschnitzel auf Rote Beete Graupen
dazu Vanillekürbis und Rosenkohlblätter (vegan)

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

Trüffelpasta - hausgemachte Pappardelle 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