

Unsere Menüempfehlung

Getrübete Pastinakencremesuppe
mit Crème fraîche und Kräutercroutons

~

Altmühltaler Zwiebelfleisch
saftige Rindfleischwürfel in Weißwein-Zwiebelschmorsoße
dazu gegrillter Junglauch, rote Zwiebeln und Kräuter- Kartoffelpüree

~

Honig-Gewürzparfait mit Rotweinpflaumen

Gebratene Maishendlbrust mit Kräuter-Zitronensoße
dazu Karottenpüree, gebratenen wilden Brokkoli
und hausgemachte Kartoffelkrusteln

Altmühltaler Zwiebelfleisch saftige Rindfleischwürfel
in Weißwein-Zwiebelschmorsoße dazu gegrillter Junglauch,
rote Zwiebeln und Kräuter-Kartoffelpüree

Zweierlei von der Gams
kurz gebratener Rücken und geschmorte Keule
mit Kräuter-Senfsoße dazu Wirsinggemüse, Topinamburpüree
und gebratene Serviettenknödel

Fisch aus aller Welt

Gebratenes Skreifilet mit geschäumter Estragonsoße
dazu mit Misopaste glasierte Karotten und Brokkoli Hummus

Gebratenes Biberbacher Lachsforellenfilet mit Kaviar-Senfsaatsoße
dazu glasiertes Pak Choi-Chicorée Gemüse und cremige Belugalinsen



Unsere
Schmankerl

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salatteller

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

Im Kräutermantel gebackene Kalbskopfpraline
dazu gebratene Pilze auf winterlichem Zupfsalat
mit Schalotten-Kürbiskernvinaigrette und eingelegten Cranberrys

Hausgemachte Kartoffellaibchen mit gemischten Pilzen und Schalotten gefüllt
dazu Frankfurter grüne Soße, marinierter Wildkräutersalat
und Knoblauchcroutons

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch

Getrüffelte Pastinakencremesuppe mit Crème fraîche
und Kräutercroutons

Cremsuppe von der Biberbacher Räucherforelle
mit Lachsnockerl, Meerrettichsahne und Chilifäden

Gams bewusst OHNE Fisch und Fleisch

Cremitiges Rote Bete-Risotto mit Gorgonzola
dazu gebratener Brokkoli und geröstete Walnüsse

Trüffelpasta - hausgemachte Tagliatelle in Trüffel-Buttersoße geschwenkt
mit frisch gehobeltem Wintertrüffel und confierten Tomaten

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

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