

Unsere Menüempfehlung

Bärlauchcremesuppe mit krossen Speckwürfel, Creme Fraîche und Croûtons

~

Gesottener Rindertafelspitz vom regionalen Black Angus Weiderind
(Familie Uhl/Lupburg) mit Meerrettichsoße
dazu buntes Gemüsebouquet und Petersilienkartoffeln

~

Sanddorn-Ingwerparfait mit Rhabarberragout und kandierten Mandeln

Rosa gebratene Steak von der Kalbshüfte
mit Kräuterbutter dazu mediterranes Pfannengemüse
und cremige Parmesanpolenta

Frikassee vom Rapperszeller Bauerngockel in Kräutersoße
dazu Spinat, Junglauch, Champignons, grüner Spargel
und gebratene Drillinge

Kurz gebratene Oberschale vom Juradistl Weidelamm
mit Rosmarinjus, dazu Karottenpüree,
Paprikagemüse und hausgemachte Falafel

Gebratenes Spanferkelkarree mit Knoblauchjus
dazu Speck-Spitzkohl, Mini Möhren und Brunnenkresseknödel



Unsere
Schmankerl

Fisch aus aller Welt

Gebratenes Biberbacher Goldforellenfilet mit Verjussoße
dazu sautiertes Pak Choi- Tomatengemüse und Staudensellerierisotto

Gebratenes Skreifilet mit Gremolata dazu geschmorter Chicorée
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 Trüffelmayonnaise auf Waldorfsalat dazu Selleriearancini
und Parmesanchips

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch

Geschäumte Hummerbisque mit Kaisergranatravioli, Maracuja
und Basilikum-Öl

Bärlauchcremesuppe mit krossen Speckwürfel, Creme Fraîche und Croûtons

Gams bewusst OHNE Fisch und Fleisch

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

Hausgemachte Parmesantortellini in Buttersoße geschwenkt
mit Trauben, Champignons und Walnüssen

Im Kürbismantel Gebackenes Sellerieschnitzel auf Bärlauchgraupen
dazu frisches Frühlingsgemüse und geröstete Pinienkerne (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.

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