

Unsere Menüempfehlung

Spargelcremesuppe mit karamellisierten Spargelstücken,
frischem Kerbel und Crème Fraîche

~

Maibockbraten aus heimischer Jagd mit Mandelbrokkoli
dazu Preiselbeersahne und Semmelknödel

~

Grießflammerie mit Rhabarberragout und hausgemachtem Basilikumsorbet

Braten vom regionalen Spanferkel (Kienlein Berching)
mit Dunkelbiersoße dazu Speck-Sauerkraut
und Kartoffelknödel

Rosa gebratener Maibockrücken mit Crème de Cassis-Jus
dazu Pastinakenpüree, glasierte Karotten und
hausgemachte Macaire Kartoffeln

Rindergeschnetzeltes aus Lende und Filet mit
Schalotten-Rotweinsauce dazu gebratene Pilze,
Kohlrabigemüse und Röstzwiebel-Kartoffelpüree

Paprika-Rahmragout vom Berchinger Milchkalb
mit Sauerrahm, Zuckerschoten und Butterspätzle

Saures Lüngerl vom regionalen Bio Galloway Rind
mit Gewürzgurken und Kapern in würziger Rahmsauce
dazu gegrillten grünen Spargel und Brezenknödel

Maibockbraten aus heimischer Jagd mit Mandelbrokkoli,
Preiselbeersahne und Semmelknödel

Fisch aus aller Welt

Gebratenes Biberbacher Lachsforellenfilet mit Rieslingschaum
dazu Fenchel-Kohlrabigemüse, süß-sauer eingelegten Zwiebeln
und Spargelrisotto

Maischolle Finkenwerder Art - Gebratenes Schollenfilet mit Krabben-
Speckbittersauce, Zitronenfilets und Blatt Petersilie dazu Kräuterkartoffeln



Unsere
Schmankerl

Abensberger Spargel

Der Klassiker

Portion weißer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln (ungeschält),
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

...dazu servieren wir

Saftigen Trüffelschinken
gebackenes Wiener Backhendl
Gebratenes Zanderfilet

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salatteller

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

Hausgemachtes Bresaola vom Rinderfilet und Lomo embuchado
(Iberico Schinken) mit marinierte Wildkräuter und confierte Tomaten

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch

Spargelcremesuppe mit karamellisierten Spargelstücken,
frischem Kerbel und Crème fraîche

Kräftig eingekochte Hummerbisque mit Kaisergranatravioli,
Maracuja und Basilikum-Öl

Gams bewusst OHNE Fisch und Fleisch

Brezenknödel mit Waldpilzen a la Creme,
gegrilltem grünen Spargel und frischer Gartenkresse

Hausgemachte Tagliatelle in legierter Spargel-Sahnesoße geschwenkt
dazu karamellierte grüne und weiße Spargelstücke, Zucchini
und frische Gartenkräuter

„Dal Bhat“ **Linseneintopf** in würziger Curry Soße, mit gemischtem Gemüse
und Basmatireis (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
(Abzug - 1,50 €)

Bei Umbestellung erlauben wir uns 1,50 € zu berechnen

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