

# Unsere Menüempfehlung

---

Bärlauchcremesuppe mit Crème fraîche und Knoblauchcroûtons

~

Mit Bärlauch und Speck gefüllter Lammbauch an Thymianschmorsoße  
dazu Spargel à la crème und Röstzwiebel-Kartoffelpüree

~

Sauerampfermousse mit Zitronensorbet  
und karamellisierter Quinoa

---

Mit Bärlauch und Speck gefüllter Lammbauch  
mit Thymianschmorsoße dazu Spargel a la Creme  
und Röstzwiebel-Kartoffelpüree

Rinderragout vom regionalen Black Angus Weiderind  
(Familie Uhl/Lupburg), mit Zwiebeln und Senf geschmort  
dazu Kohlrabi-Pastinakengemüse und Bärlauchserviettenknödel

Lammhaxe für 2 Personen  
mit kräftiger Schmorsoße und Kräutergremolata  
dazu Spargel-Bohngemüse und cremige Tomatenpolenta  
Zubereitungsdauer ca. 20 min.

---

## Fisch aus aller Welt

Gegrilltes Steinbeißerfilet mit Zitronen-Salbeisoße, dazu sautierter Mangold, Navetten  
und Bärlauchlinsen

Gegrilltes Zanderfilet mit Orangen-Safransoße, dazu Spargel-Spinatgemüse und  
cremige Perlgraupen

---



Unsere  
Schmankerl

## Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salatteller

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

Lauwarmer Spargelsalat vom grünen und weißen Spargel mit süß- saurer Schalottenvinaigrette, gehacktem Ei und frischen Kräutern

---

### Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch

Bärlauchcremesuppe mit Crème fraîche und Knoblauchcroûtons

Kräftig eingekochte Hummerbisque mit Kaisergranatravioli, Kräuteröl und confierter Kirschtomate

---

### Gams bewusst OHNE Fisch und Fleisch

Gebackener Feta Käse auf Tomatensoße, dazu mediterranes Pfannengemüse und Thymiankartoffeln

Spargel-Gemüserisotto mit Auberginen-Basilikumcreme, frischen Sommergemüse und geröstete Sonnenblumenkerne (Vegan)

---

## Knackiger Salat

Gemischte Blattsalate mit Rohkostsalaten und frischen Marktsalaten mit und Kerndl  
verfeinert dazu Brot

- ... mit Putenstreifen
- ... mit hausgemachten Falafel Bällchen

Gebackene Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und Salatbouquet mit Senf-  
Kräuter dressing

- ...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 €)