

Unsere Menüempfehlung

„Minestrone“ Italienische Gemüsesuppe mit Tomaten,
Parmesan und Basilikumpesto

~

Paprika Hendl (Brust & Keule) von Jurageflügel Rapperszell
mit glasierten Gurkenstiftl, Sauerrahm, Petersilie und Topfenspätzle

~

Panna Cotta
mit Rhabarberragout und Minze

Unsere Schmankerl

Paprika Hendl (Brust & Keule) von Jurageflügel Rapperszell
mit glasierten Gurkenstiftl, Sauerrahm, Petersilie
und Topfenspätzle

Rinderroulade mit Speck, Gewürzgurken und Karotte gefüllt
dazu Speckbohnen und Kartoffelpüree

Rosa gebratenes Black Angus Bavette Steak mit Portweinjus
dazu Karottenpüree, Paprika-Zucchini Gemüse
und hausgemachte Kartoffelkrusteln

„Pffiferlingsrostbraten“
Rosa gebratenes Roastbeef mit gebratenen Pffiferlingen
dazu buntes Gemüse vom Markt und Röstitaler

Fisch aus aller Welt

Gebratenes Lachsfilet an Merrettichschaum
dazu Karotten-Zuckerschotengemüse und Kräutergraupenrisotto

Hausgemachte Sepia-Spaghetti mit gegrilltem Pulpo,
gelben Kirschtomaten, Kapern und frischem Basilikum

Matjesfilet nach Hausfrauenart in Sauerrahmsoße
mit Äpfeln, Zwiebeln und Essiggurken
dazu Speckbohnen und Petersilienkartoffeln

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salatteller

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

Cremiger Burratta dazu buntes Tomatenallerlei
mit fruchtigen Mangodressing mariniert und pikantem Pfeffercracker

Terrine von der Perlhuhnleber von Jurageflügel Rapperszell
im Parmaschinkenmantel dazu fruchtig mariniertes buntes Salatbouquet,
eingelegter Pfirsich und geröstetes Toastbrot

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch

„Minestrone“ Italienische Gemüsesuppe
mit Tomaten, Parmesan und Basillikumpesto

Räucherfischcremesuppe von der Biberbacher Räucherforelle
mit Lachsnockerl, Chilifäden und Lauchstroh

Gams bewusst OHNE Fisch und Fleisch

Hausgemachte Gemüselasagne mit veganem Parmesan gratiniert
dazu fruchtige Tomatensoße und geröstete Pinienkerne (*vegan*)

Gebackene Blumenkohl- und Brokkoliröschen mit Tatarsoße
dazu ein Salatbouquet und Kräuterkartoffeln

Hausgemachte Semmelknödel in cremiger Pfifferlingssoße
dazu frische Gartenkräuter und Salatbouquet

Veganes Gemüsecurry in Pikanter Kokos-Currysoße
dazu Gewürzreis, Koriander und Sojasprossen

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.