



## Gams & Gloria

Kreativ und heimatverliebt

Lassen Sie sich in eine alpine Welt der Genüsse entführen:

Die Gerichte des Gourmetrestaurants Gams & Gloria werden mehrheitlich aus alpinen Zutaten und Geschmacksnoten kreativ kombiniert. Sie sind Zeugnis einer neuen und unverkennbaren Küche der Alpen – pointiert, unerwartet, heimatverliebt.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit dieser kulinarischen Reise durch unsere Heimat: den Alpen.

### In der Küche

ErikWendt | SaschaKainz  
JohannesGraßl | FalkHartung  
SzabolcsPosa

### Am Tisch

CarolineZuber

### An der Bar

ChristianWellisch | ReginaVarga

### Ihre Gastgeber

FamilieThurm

Nach Belieben können Sie die einzelnen Gerichte auch á la carte bestellen.

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

### Rinder-Cannelloni

Tatar | Kresse | Senf  
Eigelb | Beef-Tea

28

### Schleie

Eigelb | Rahm  
Brunnenkresse

29

### Blutwurst

Apfel-Zitronen-Frühlingsrolle | Pinienkerne  
Bratkartoffel-Soufflé | Apfel-Relish  
Buchenrauch

26

### Seeforelle

Praline | Tatar  
Coppa-Sud | Steckrübe | Erbse | Affilla-Kresse

34

### Kalbsfilet

Kalbsbries | Feldsalat  
Quinoa | Salzzitrone

39

### Käse vom Affineur Waltmann

Hausgemachte Chutneys  
Ofenfrische Brotauswahl

28

### Anatomie einer Wachtel

Hagebutte | weiße Schokolade

27

### Schokolade

Pfefferminze | Gletscherminze  
Milch

27

7 Gang-Menü 139

5 Gang-Menü 114

3 Gang-Menü 89