



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

Erik Wendt | Sascha Kainz
Stefan Gernert | Viviana Valdivia Vera
Venelina E. Grueva | Iveta E. Grueva

Am Tisch

Caroline Zuber
Kubilay Karabag

An der Bar

Christian Wellisch | Regina Varga

Ihre Gastgeber

Familie Thurm

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

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

À la minute geräucherte Bachforelle

Alpenkräuter | Walnuss | Dill

39

Zander

Erdäpfel | Buttermilch | Löwenzahn

31

Carpaccio vom Maibock

Waldmeister | Kaffee-Öl

29

Käse vom Affineur Waltmann

Chutneys | Brotauswahl

28

Spargel

Balsamico | Kartoffeln

29

Ziegenkäse Cheesecake

Brombeere | Ahorn-Sirup | Eierlikör

27

Variation von der Ziege

Rote Beete | Ziegenkäse

29

Pekannuss Karamell Mousse

Holunder | Mango | Sellerie

27

Involtini vom Kaninchen

Aprikose | Estragon | Egerling
Kräuter-Gnocchi | Jus

34

7 Gang-Menü 139

5 Gang-Menü 114

3 Gang-Menü 89

Preise in Euro inklusive MwSt.