



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 á 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

Carpaccio vom Maibock

Waldmeister | Kaffee-Öl

29

Spargel

Balsamico | Kartoffeln

29

Variation von der Ziege

Rote Beete | Ziegenkäse

29

Involtini vom Kaninchen

Aprikose | Estragon | Egerling
Kräuter-Gnocchi | Jus

34

Zander

Erdäpfel | Buttermilch | Löwenzahn

31

Käse vom Affineur Waltmann

Chutneys | Brotauswahl

28

Ziegenkäse Cheesecake

Brombeere | Ahorn-Sirup | Eierlikör

27

Pekannuss Karamell Mousse

Holunder | Mango | Sellerie

27

7 Gang-Menü 139

5 Gang-Menü 114

3 Gang-Menü 89

Preise in Euro inklusive MwSt.