



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

MichaelBernhard | ErikWendt
SaschaKainz | FalkHartung
KocsigZsolt

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.

Ziegenkäse Alpenkräuter-Risotto

Apfel | Thymian
Buchenrauch

21

Tatar vom Saibling

Zitrone | Erbsenkeimling
Erbse | Senfkaviar | Buchweizen

24

Dry-Aged Rinderfilet

120 Tage gereift | Bouillongemüse
Rindermark | Zwiebelcreme

29

Entenbrust

Kürbis | Rosenkohl
Karfiol | Blaukraut

27

Gamsrücken

Kakao | Silberzwiebel
Preiselbeere | Sauerkelee

39

Käse vom Affineur Waltmann

Hausgemachte Chutneys
Ofenfrische Brotauswahl

28

Foie Gras

Karamell | Schokolade
Portwein

27

Sanddorn

Moltebeere | Kokos

24

7 Gang-Menü 139

5 Gang-Menü 114

3 Gang-Menü 89