



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 | MichaelHelget
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.

Cannelloni vom Almochse

Brunnenkresse | Eigelb
Nußbrot | Ochsenchwanz-Essenz

39

Gehobelter Saibling

Flusskrebsschnecke | Apfel
Gurke | Dill

29

Rote Beete

Haselnuss | Sellerie
Wachholder-Sud

29

Rothirsch

Petersilienwurzel | Kohl
Ochsenfett

34

Zander

Bayerische Garnele | Sahne
Wurzelgemüse | Walnuss-Rauch

31

Käse vom Affineur Waltmann

Hausgemachte Chutneys
Ofenfrische Brotauswahl

28

Apfel

Buchweizen | Zitronenverbene
eingelegter Apfel | Karamell

27

Kürbis

Himbeere | Dulcey Schokolade
Kürbiskernöl

27

7 Gang-Menü 139

5 Gang-Menü 114

3 Gang-Menü 89