



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
Johannes Graßl | Michael Helget
Venelina E. Grueva | Iveta E. Grueva

Am Tisch

Caroline Zuber

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.

Gänseleber und Schweinskopf

Radieschen | Süßer Senf

39

Hendl

Consommé | Schlutzkrapfen | Joghurt

29

Kürbis

Rosmarin | Apfel | Mandel

29

Alpenlachs

Eingelegtes Gemüse | Topinambur

29

Dreierlei vom Rind

Bäckchen | Herz | Schaufelstück
Rotwein | Mini-Karotten | Erbsen
Zwiebel | Erdäpfel | Thymian

34

Zander und Bayerische Garnele

Wurzelgemüse | Räucherfisch
Walnuss-Rauch | Zitrone

31

Käse vom Affineur Waltmann

Chutneys | Brotauswahl

28

Kidavoa Schokolade

Zwetschge | Walnuss | Kardamom

27

Petersilienwurzel

RübezahL-Honig | Rahm | Salbei | Rum

27

7 Gang-Menü 139

5 Gang-Menü 114

3 Gang-Menü 89

Preise in Euro inklusive MwSt.