



Gams & Gloria

Kreativ und heimatverliebt

Lassen Sie sich in eine alpine Welt
der Genüsse entführen:

Die Gerichte des Gourmetrestaurants
Gams & Gloria werden aus alpinen Zutaten und
Geschmacksnoten sowie überraschenden Zutaten
aus fernen Ländern kreativ kombiniert.
Sie sind Zeugnis einer neuen und unverkennbaren
alpinen Fusionsküche – weltgewandt, unerwartet
und weiterhin heimatverliebt.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit
dieser kulinarischen Reise.

In der Küche

Erik Wendt | Thomas Hanzel
Aleksandar Klobučarić | Johannes Graßl
Bianca Pecz | Zsófia Kovacs

Am Tisch

Caroline Zuber

An der Bar

Adly Hassan

Ihre Gastgeber

Familie Thurm

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

Auswahl des Küchenchefs

Getreide & Geräuchertes

Dinkelmischbrot | Getrocknete Tomaten
Hüttenkäse | Pistazie

Apéros

Petersilie | Tapioka | Blauschimmel | Miso
&
Kartoffel | Blaukraut | Buchweizen
&
Apfel | Portwein | Grissini | Ingwer

Weisse Bohnе

Aprikose | Schnittlauch

Affogato vom Gemüse

Kürbis | Marktgemüse | Sahne
- beim 6-Gang-Menü -

Donaulachs

Spinat | Erdäpfel | Lardo | Wurzelgemüse
- beim 6-Gang-Menü -

Hirsch

Rotwein | Strudel | Wirsing | Champignon

Urikäse

Schmorzwiebel | Bratkartoffel

Pflaume

Vanille | Creme Chantilly | Weiße Schokolade | Reis

Betthupferl

Pistazie | Meringue-Yuzu | Salzkaramell

Alternativgerichte

Gerne können Sie die Gerichte individuell ersetzen,
wenn Sie uns 24 Stunden vorher Bescheid geben.

Wachtel

Galantine | Blutwurst | Walnuss
Balsamico | Waldorfsalat | Kirsche

Saibling & Bachforelle

Salzzitrone | Topinambur | Haselnuss

Teigtasche

Oliven | Getrocknete Tomaten
Rucola | Gereifter Käse | Sweet-Chili

Falsche Foie Gras

Maroni | Kakao | Macadamia

Schwarzer Sesam

Miso | Kirsche

Gerne servieren wir Ihnen auch eine auf Ihr
Menü abgestimmte Getränkebegleitung.

6 Gang-Menü 169

4 Gang-Menü 129

Preise in Euro inklusive MwSt.