Herzlich willkommen
im Hotel – Restaurant Blaue Gams

Ehemals gab es folgende Beschreibung der „Blauen Gams“:
„Liegt auf dem sogenannten Schlossberge, ist ganz gemauert,
die Dachung mit Scharschindeln gedeckt. Haltet in der Länge 100 Schuh,
in der Breite 4 Schuh und in der Höhe 10 Schuhe. Hierin befindet sich eine
heizbare große Stube, zwei kleinere Stuben, dann 4 Kammern.
Im Flez ist die Küche, in welcher 4 Herde und 2 Kamine angebracht sind.“

Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind und wünschen Ihnen einen frohen, entspannten Aufenthalt. Lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitern gut bewirten und genießen Sie, die mit Sorgfalt und Liebe zubereiteten Speisen unseres Küchenteams.
Beachten Sie unsere Wochenkarte, mit besonderen Schmankerln!

Guten Appetit und wohl bekomm’s
Ihr Team des „Hotel & Restaurant Blaue Gams“

SPEISEKARTE

SUPPEN/SOUPS

Rinderkraftbrühe A,D,G,H 6,50 €
mit Gemüsestreifen und Leberspätzle

Beef Bouillon with vegetable stripes and „Leberspätzle“

Gemüsebrühe A,D,G,H 5,90 €
mit Gemüsebrunoise und Grießnockerln

Vegetable Bouillon with vegetable brunois and Semolina dumplings

Ettaler Kartoffelsuppe mit Speckwürfel 5,50 €

Potato soup with bacon cubes

Fruchtige Tomatensuppe mit Rosmarin Croûtons G,H 4,90 €

Fruity tomato soup with rosemary croutons

SALATE/SALADS

Kleiner gemischter Salat K — 5,50 €

Small mixed salad

Großer gemischter Salat K — 9,50 €

Large mixed salad

Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig karamelliesiert D,K — 15,90 €
auf buntem Blattsalat mit frischen Früchten
und getrockneten Feigen

Bacon wrapped goat's cheese with honey caramelised
on leaf salad with fresh fruits and dried figs

SALATE/SALADS

„Fitnesssalat“ F,D,K 16,40 €
Bunter Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen
Ananas, Walnüssen und Joghurtdressing

„Fitness salad“ with chicken breast strips on colourful lettuce on yoghurt dressing
with pineapple & walnuts

Bauernsalat D,H 11,90 €
mit Fetakäse und frischer Brotauswahl

Farmer‘s salad with feta cheese and fresh bread selection

Rote Bete Carpaccio F,D,G,K 9,90€
mit frischem Kräuterquark,
Rucola, Kürbiskernöl und gerösteten Pienenkernen

Beetroot carpaccio with herb curd dip and rocket salad,
pumpkin seed oil and roasted pine seeds

HAUPTGÄNGE
für Fleischfans
Main courses for meat lovers

Haxentopf mit Krautspätzle (Mo - Do) A,D,E,H — 15,90 €

Knuckle stew with „cabbage spaetzle“

Schweinenackenbraten mit Blaukraut A,G,E,H — 15,90 €
zweierlei Knödel

Roast pork with red cabbage
and two different kinds of dumplings

Schweinefilet auf Schwammerlsauce A,H — 22,90 €
Butterspätzle & Speckchips

Pork tenderloin on mushroom sauce
with buttered spaetzle and bacon chips

Rinderlendensteak (250g) an Pfeffersauce D,E,G — 24,90 €
mit mediterranem Gemüse
Ofenkartoffel & Kräuterquark

Beef sirloin steak (250g) with pepper sauce
Mediterranean vegetables and backed potato on herb curd

HAUPTGÄNGE
für Fleischfans
Main courses for meat lovers

Zwiebelrostbraten mit glacierten Zwiebeln [E] 22,90 €
in kräftiger Sauce, Speckbohnen & Bratkartoffeln

Onion roast with glazed onions in a hearty sauce served with bacon beans and fried potatoes

Rumpsteak (125 g) mit Rösti und frischem Gemüse [E] 16,90 €

Rump steak (125 g) with swiss hash brown and fresh vegetables

Ettaler Biergulasch mit Blaukraut [E,G,H] 18,90 €
und gebratene Knödel

Ettaler beer goulash with red cabbage and fried dumplings

Hähnchenbruststeak auf Championsauce mit Gnocchi [A,D,H] 16,40 €

Chicken breast steak on champion sauce with gnocchi

HAUPTGÄNGE
für Fleischfans
Main courses for meat lovers

Bauernschnitzel A,G,H 17,40 €
gefüllt mit Obatzder und geräuchterem Schinken,
Bratkartoffeln

Farmer‘s escalope stuffed with Obatzder and smoked ham
served with fried potatoes

Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelgurkensalat A,H,K 15,90 €

Pork escalope with potato cucumber salad

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln A,H 20,90€

Wiener Schnitzel with roast potatoes

HAUPTGÄNGE
für Fischliebhaber
Main courses for fish lovers

Fangfrisches Saiblingsfilet B,D 22,90 €
auf Kartoffel-Lauchgemüse, Koreander-Tomatenbutter

Feshly caught char filet on potato-leek vegetables
with coreander tomato butter

Goldbraun gebratene Lachsstreifen A,B,D,H 23,50 €
an leichter Sauce auf Tagliatellenest, Cherrytomaten

Strips of salmon fried to a golden brown with a light sauce
on tagliatelle nest and cherry tomatoes

HAUPTGÄNGE
Für Vegetarier
Main courses for vegetarians

Schwammerlragout A,D,H 13,90 €
mit hausgemachten Semmelknödeln

Mushroom ragout with homemade bavarian dumplings

Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln A,D,H 12,90 €

„Cheese spaetzle“ with fresh fried onions

Gratinierte Gnocchi A,D,G,H 14,90€
mit Paprika Champignon Ragout, Mozzarella

Gnocchi with paprika champion ragout gratinated with mozzarella

HAUPTGÄNGE
Für Veganer
Main courses for vegans

Gefüllte Paprika 14,80 €
mit Gemüsecouscous an leichter Tomatensauce

Stuffed peppers with vegetable couscous in a light tomato sauce

Vegane Platte 10,90 €
mit Kartoffelrösti, mediterranem Gemüse und aufgesetztem Rucola

Vegan platter with potato rösti, Mediterranean vegetables and rocket

Darf es noch Nachtisch sein?
Desserts?

Crème Brûlée nach Art des Küchenchefs A,D 7,90 €
mit Zwetschgeneis und frischen Früchten

Crème Brûlée with plum ice cream and fresh fruits

Schokomoeleux A,D,H 8,90 €
mit flüssigem Kern an Sahne und Beerenauswahl

Chocolate moeleux with liquid centre on cream and berry selection

Beerengrütze mit Vanilleeis A,D 7,90 €

Berry jelly with vanilla ice cream

Espresso Affogato, Vanilleeis im Espresso A,D 5,80 €

Espresso Affogato, vanilla ice cream in espresso

Ofenfrischer Apfelstrudel A,H 4,80 €

Oven-fresh apple strudel

mit Sahne$_D$ / with cream 5,30 €
mit Eis und Sahne / with Ice and cream 6,30 €

Darf es noch Nachtisch sein?
Desserts?

Kaiserschmarrn A,D,H,F,I 13,90 €
(Wahlweiße mit Rosinen und Mandeln)

Kaiserschmarrn (optionally with raisin and almonds)

Apfelkaiserschmarrn A,D;H,F,I 14,40 €
(Wahlweiße mit Rosinen und Mandeln)

Kaiserschmarrn (optionally with raisin and almonds)

Zur Wahl / Your choice

mit Zwetschgenröster / plum jam
oder Apfelmus G / apple puree

WOCHENENDKRACHER
Weekend Highlights
Fleisch /Meat

Ofenfrische Schweinshaxe A,G,H 18,90 €
mit Sauerkraut und zweierlei Knödel

Freshly baked pork knuckle with sauerkraut and 2 different kinds of dumplings

Schweinemedaillons auf Pfeffersauce, A,H 23,90 €
Kaisergemüse und Kroketten

Pork medallions on pepper sauce with vegetables and croquettes

Rindersteak à la Chef D,G 26,90 €
mit Schafskäse gefüllt,
Hauspommes, Blumenkohl und Barbecuesauce

Beef steak à la chef stuffed with feta cheese served with home fries
and cauliflower with barbecue sauce

WOCHENENDKRACHER
Weekend Highlights
Fleisch /Meat

Lammkoteletts A,E,H 32,90 €
mit Demi Glace auf Speckbohnen, Herzoginkartoffeln

Lamb chops with demi glacce on bacon beans served with duchess potatoes

Ettaler Fleischplatte E,G
Rindfleisch, Schweinemedaillon, Hähnchenbruststeak
auf Rote Bete Pürree, und Zuckerschoten

Ettaler meat platter with beef, pork medallion & chicken breast steak on beetroot puree served with snowpeas

27,90€ für 1 Person
47,90€ für 2 Personen

Hirschrückensteak mit Cognacsoße E,G 34,90 €
Schwarzwurzeln, dazu Rosmarinkartoffeln & Wildpreiselbeeren

Venison loin steak with cognac sauce on black salsify served with rosemary potatoes and wild cranberries

WOCHENENDKRACHER
Weekend Highlights
Fisch & Salat / Fish and Salad

Doraden Filet [B,D] 21,60 €
auf Wildreis mit Brokkoli an Limetten Dillsauce

Fillet of sea bream on wild rice with broccoli and lime dill sauce

Gegrillte Tiger Garnelen [C] 18,90 €
auf mediterranem Gemüsereis dazu Oliven-Knoblauchöl

Grilled tiger prawns on Mediterranean vegetable riceserved with olive-garlic oil

Mediteraner Salat mit 5 Tiger Garnelen, [C,H,K] 18,90 €
mit einer fruchtigen Note von Birne
und ofenfrischen Kräutercroutons

Mediterranean salad with 5 tiger prawns on mixed salad
with a fruity note of pear with oven-fresh herb croutons

Capresesalat [D,F,G] 10,90 €
Cherrytomaten, Mozzarellabällchen und Basilikumpesto

Caprese salad with cherry tomatoes, mozzarella balls and basil pesto

WOCHENENDKRACHER
Weekend Highlights
Nachspeisen /Desserts

Schokomousse A,D,H 6,90 €
mit frischen Früchten an Butterkeks Crumble

Chocolate mousse with fresh fruit on butter biscuit crumble

Topfenstrudel an Vanillesoße A,D,H 6,50 €

Topfenstrudel with vanilla sauce (Curd cheese)

Allergenen und Zusatzstoff Kennzeichnung

A= Eier B= Fisch C= Krebstiere D= Milch E= Sellerie
F= Nüsse G= Schwefeldioxid und Sulphite H= Gluten
I= Lupine J= Schalenfrüchte K= Senf L= Sojabohnen M= Weichtiere

Alle unsere Soßen werden mit Kartoffelmehl abgebunden und sind somit frei von Gluten!
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmittel und Allergene verarbeitet.
Trotz aller Vorsicht kann es sein das Spuren von Lebensmittel und Allergene übertragen werden.

Bei Fragen steht Ihnen unser Personal gerne zur Seite

Allergen and additive labelling

A= Eggs B= Fish C= sea food D= Milk E= Celery
F= Nuts G= Sulphur dioxide and sulphites H= Gluten
I= Lupine J= Nuts K= Mustard L= Soya beans M= Molluscs
All our sauces are made with potato flour and are therefore gluten-free! In our kitchen all kinds of food and allergens are processed.Despite all caution it can be that traces of food and allergens are transferred.
If you have any questions, our staff will be happy to help you.

SNACKS
(12:00 - 18:00 Uhr)

Clubsandwich mit Hähnchenbrust A,D,H 12,90 €
gebratenem Speck, Zucchini, Spiegelei

Club sandwich with chicken breast fried bacon and zucchini with fried egg

Ettaler Käseplatte mit frischer Brotauswahl D,F,H 8,90 €

Ettaler cheese platter with fresh bread selection

Obatzder A,D,H 9,70 €
mit Rohkostgemüse, Roten Zwiebeln und Baguette

Obatzder with raw vegetables, red onion and baguette

Bayrisches Brotzeitbrett A,D,F,H 13,90 €
mit frischem Obst und ofenfrischer Brotauswahl

Bavarian snack board with fresh fruit and oven-fresh bread selection