



Herzlich Willkommen

im

Gemma's



Es verwöhnen Sie:

Küchenchef: Marc Müller | Souschef: Christian Mehler

Restaurant: Julian Bühl

Galamenü

Buratta

Tomate | Bärlauch | Oliven | Zwiebel

Knoblauch

Blätterteig | Kräuter

Aperol 2.0

Hirsch

Topinambur | Wilder Brokkoli | Preiselbeer | Pilz

oder

Falafel

Topinambur | Wilder Brokkoli | Preiselbeer | Pilz

Kirsche

Schokolade | Pfeffer | Zitronen Verbene

Gedeck

Fichtensalz | Nussbutter |
Kräuteröl

Gruß aus der Küche

Genießen Sie eine kleine
Überraschung von unserem
Küchenteam

Tomate

Erdbeere | Rhabarber | Eigelb |
Schinken | Basilikum

Duett Kalb

Sellerie | Zwiebel | Pilz | Riebel |
Kopfsalat

Crème Brulée

Zitronen Melisse | Tonkabohne |
Kirsche | Waldmeister

Heubergmenü

Genießen Sie unser neu
zusammengestelltes Menü für À-la-carte-
Gäste. Freuen Sie sich auf ein besonderes
kulinarisches Erlebnis mit saisonalen und
regionalen Köstlichkeiten – zum Preis von
49 € pro Person.



Getränkeempfehlung

Campari
Soda | Orange

2023 Blaufränkisch Perfektion
Winzerhof Kaiser | Burgenland

2024 Grüner Veltliner Waldschütz
Waldschütz | Kamptal

Wildkirschebrand
Hallein bei Salzburg | 2018