



Herzlich Willkommen

im

Gemma's



Es verwöhnen Sie:

Küchenchef: Marc Müller | Souschef: Christian Mehler

Restaurant: Julian Bühl



Oxe

Ravioli | Zwiebel | Rucola

Rind

Grießnockerl | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Tafelspitz

Semmelkren | Bouillongemüse | Schnittlauch

oder

Seeteufel

Kartoffel | Zitrone | Mediterrane Vinaigrette

oder

Zucchini

Tomate | Pilz | Paprika | Ziegenkäse

Sorbet Variation



Getränkeempfehlung

Aperitif

Burschik Klassik

Medium Vermouth

2022 Sauvignon Blanc Illyr

MUSTER GAMLITZ | Gamlitz

2022 Merlot Haus & Hof

Hannes Reeh | Andau

Digestif

Marillenbrand

Hallein bei Salzburg | 2021

Gedeck

Fichtensalz | Nussbutter |
Kräuteröl

Gruß aus der Küche

Genießen Sie eine kleine
Überraschung von unserem
Küchenteam

Bergkäse

Blätterteig | Bärlauch

Duett Kalb

Pastinake | Riebel |
Eierschwammerl | Zwiebel

Gestockte Milch

Zwetschge | Thymian |
Buttermilch

Heubergmenü

im Rahmen der „Önsche Walser Bergtour
2026“ genießen Sie ein liebevoll kreiertes
3-Gang-Menü der Vereinigung Önsche
Walser Kirche zum einheitlichen Preis von
49 € pro Person. 🍷 🍴