



Herzlich Willkommen

im

Gemma's



Es verwöhnen Sie:

Küchenchef: Marc Müller | Souschef: Christian Mehler

Restaurant: Julian Bühl

Burratatina

Tomate | Basilikum | Olive | Brotchip

Knoblauch

Blätterteig | Pfeffer | Kräuter

Limette

Joghurt | Minze

Rind

Sellerie | Schwarzer Knoblauch | Pak Choi | Riebel

Tiramisu

Schokolade | Kakao | Orange

Baumkuchen | Rhabarber

Burratatina

Tomate | Basilikum | Olive | Brotchip

Knoblauch

Blätterteig | Pfeffer | Kräuter

Limette

Joghurt | Minze

Falafel

Sellerie | Schwarzer Knoblauch | Pak Choi

Tiramisu

Schokolade | Kakao | Orange

Baumkuchen | Rhabarber



Getränkeempfehlung

Aperitif

Pago Pop Erdbeer

Bacardi | Erdbeere | Minze

2024 Weißburgunder Smaragd Ried Hofenthal

Lahnsteig | Wachau

2023 Lagrein Rubeno

Kellerei Andrian | Südtirol

Digestif

Alter Zwetschgenbrand

Hallein bei Salzburg | 2015

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.  