



**ASAM**  
SCHLÖSSL





# ASAM

## SCHLÖSSL

Liebe Gäste,

mit seinem herrlichen historischen Ambiente im idyllischen Münchner Stadtteil Thalkirchen ist das Asam Schloßl prädestiniert für eine wunderbare Veranstaltung.

Egal, ob Firmenevent, Hochzeit oder Geburtstag: Gute Ideen, spannende Themen, die richtigen Gäste und der einzigartige Asam-Charme machen Ihre Veranstaltung bei uns unvergesslich.

Wir kombinieren eine bayrisch-saisonale Küche, Grill-Schmankerl, Augustiner Bierspezialitäten, eine spannende Wein-Auswahl, Kuchen-Zaubereien und Bar-Freuden mit Kultur, Genuss, Tradition und Lebensfreude.

Das Asam Schloßl soll Treffpunkt sein für alle, die bayrische Lebensart und Gemütlichkeit schätzen. Wir freuen uns, Sie in unserem Kleinod bewirten zu dürfen.

Die folgenden Informationen sollen Ihnen als Hilfestellung für Ihre Veranstaltungsvorbereitung dienen. Sie finden hier Details zu unseren Veranstaltungsräumen sowie zu unseren Veranstaltungs-Menüs.

Gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Vorstellungen ein und – je nach Jahreszeit – bereiten wir für Sie saisonale Gerichte zu.

Auch bei der Vermittlung von DJs, Bands, Blumenschmuck, Rahmenprogramm etc. sind wir Ihnen auf Wunsch behilflich.

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung.

Ihr Asam Schloßl-Team





## UNSERE RÄUMLICHKEITEN

### ERDGESCHOSS

Hier befindet sich unsere historische Gastwirtschaft:

Vier gemütliche Stuben, die Wohlfühl-Atmosphäre ausstrahlen.

Die Gaststube ist das Herzstück unseres Schlosss. Von hier aus kann ein Blick in die offene Küche geworfen oder das frisch gezapfte Augustiner Bier an der Bar genossen werden.

Gleich daneben ist die Münchner Stube – zünftig, urig und traditionell. Die Gaststube, die Münchner Stube und das Asam-Zimmer sind nicht exklusiv buchbar, da sie dem À-la-carte-Service vorbehalten sind.

Gaststube mit Bar:	40 Plätze	Raumgröße: 35,11 m <sup>2</sup> (ohne Bar und Servicebereich)
Münchner Stube:	30 Plätze	Raumgröße: 34,04 m <sup>2</sup>
Asam-Zimmer:	32 Plätze	Raumgröße: 36,84 m <sup>2</sup>
Gartenstüberl:	18 Plätze	Raumgröße: 21,12 m <sup>2</sup>



## ERDGESCHOSS

Neben der Gaststube und der Münchner Stube befinden sich im Erdgeschoss das Asam-Zimmer sowie das Gartenstüberl.

Das Gartenstüberl mit dem wunderschönen Kachelofen ist ideal für kleinere Veranstaltungen wie Familienfeste, Geburtstage und gesellige Abende mit Freunden und kann exklusiv gebucht werden.

Gartenstüberl: Bietet Platz für bis zu 18 Personen.  
*Exklusiv buchbar ab 14 Personen.*  
Mindestumsatz:  
1.000 € mittags (11:30–16:30 Uhr)  
1.500 € abends (17:30–23:00 Uhr)  
Raumgröße: 21,12 m<sup>2</sup>



## VERANSTALTUNGS-BEREICH IM 1. STOCK

Hier ist unser wunderschöner Salon und das daran angrenzende Kaminzimmer.  
Bitte beachten Sie, dass der 1. Stock nicht barrierefrei zugänglich ist.  
Toiletten und Garderobe befinden sich auf dem gleichen Stockwerk.

Der Salon ist klassisch und stilvoll – ein idealer Ort für Familienfeiern, private Events, sowie exklusive Firmenfeiern mit Eleganz.

Salon:                                Bietet Platz für bis zu 36 Personen.  
  *Exklusiv buchbar ab 20 Personen.*  
  Raumgröße: 40,27 m<sup>2</sup>

Der Salon ist ab einem Mindestumsatz von 2.500 € buchbar.  
Beide Räume zusammen können Sie für einen Mindestumsatz von 3.000 € buchen.



## VERANSTALTUNGS-BEREICH IM 1. STOCK

Hier sehen Sie unser kleines stillvolles Kaminzimmer im 1. Stock, das vom Salon aus zugänglich ist. Bitte beachten Sie auch hier, dass ein barrierefreier Zugang nicht möglich ist. Toiletten und Garderobe befinden sich auf dem gleichen Stockwerk

Unser Kaminzimmer mit dem einladenden Kamin eignet sich perfekt für Empfänge oder gemütliche kleine Familienfeiern oder Geschäftsessen.

Kaminzimmer:                    Bietet Platz für bis zu 14 Personen.  
    *Exklusiv buchbar ab 8 Personen.*  
    Raumgröße: 21,66 m<sup>2</sup>

Das Kaminzimmer ist ab einem Mindestumsatz von 500 € buchbar.  
Beide Räume zusammen können Sie ab einem Mindestumsatz von 3.000 € buchen.



## VERANSTALTUNGS-BEREICH IM 2. STOCK

In dem ehemaligen Künstleratelier von Cosmas Damian Asam wird Geschichte lebendig. Der mit Freskomalerei ausgestattete Barocksaal ist das Schmuckstück des Schlosss und bietet nicht nur für Hochzeiten den passenden Rahmen: Familien- und Firmenfeste werden hier regelmäßig zelebriert.

Auch das Maria-Einsiedel-Zimmer, das vom Barocksaal aus zugänglich ist, hat Stil und Klasse. Bitte beachten Sie, dass der 2. Stock nicht barrierefrei zugänglich ist.

Barocksaal:	Bietet Platz für bis zu 48 Plätze Raumgröße: 53,85 m <sup>2</sup>
Maria-Einsiedel-Zimmer:	Bietet Platz für bis zu 22 Plätze Raumgröße: 23,82 m <sup>2</sup>

Der Barocksaal ist ab einem Mindestumsatz von 5.000 € buchbar.



## UNSER SCHLÖSSLGARTEN

Der idyllische Schloßgarten ist ein echtes Kleinod. Sonnig und ruhig gelegen, grün und blumig-schöner könnte es nicht sein. Im wunderbaren Wirtsgarten kultivieren wir das Grillen mit unserem Holzkohle-Keramikgrill.

Bei schönem Wetter richten wir gerne Ihre Veranstaltung in unserem wunderbaren Schloßgarten aus. Um eine Durchführung des Events sicher garantieren zu können, reservieren wir stets einen Raum im Innenbereich.

Auch einen Empfang können wir bei entsprechender Wetterlage im Schloßgarten abhalten.

## DAS ASAM SCHLÖSSL EXKLUSIV MIETEN

Sie brauchen mehr Platz für Ihre Veranstaltung und wollen sich völlig frei entfalten? Fragen Sie gerne an, ob das ganze Schloß an Ihrem Wunschtermin verfügbar ist.

Das Asam Schloß steht Ihnen zu folgendem Mindestumsatz je nach Veranstaltungstag exklusiv zur Verfügung:

Montag bis Donnerstag: 25.000 €

Freitag, Wochenende und an Feiertagen: 30.000 €





## MENÜ 1

78 €

### VORSPEISE

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstreifen

### HAUPTGANG

Böfflamott (Boeuf à la mode)

saisonales Gemüse | Kartoffelknödel | Rotwein-Jus

*Auf Wunsch bereiten wir für Sie auch ein Fischgericht und/oder eine vegetarische/vegane Alternative zu.  
(siehe Extras)*

*Das jeweilige Angebot hierfür variiert je nach Saison. Sprechen Sie uns hierzu gerne an.*

### DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleeis



## MENÜ 2

84 €

### VORSPEISE

Bayrische Burrata

Ofentomaten | Rucola | Basilikumpesto

### HAUPTGANG

Tranche von der Hochrippe (Rind)

Ofengemüse | Risolée-Kartoffeln | Café de Paris-Butter

*Auf Wunsch bereiten wir für Sie auch ein Fischgericht und/oder eine vegetarische/vegane Alternative zu.  
(siehe Extras)*

*Das jeweilige Angebot hierfür variiert je nach Saison. Sprechen Sie uns hierzu gerne an.*

### DESSERT

Pistazien-Zitronen-Schnitte



## MENÜ 3

89 €

### VORSPEISE

Asam Schöllsl Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstreifen | Grießnockerl | Einlage vom Ochsentafelspitz

### HAUPTGANG

Rosa gebratenes Rinderfilet

Schmorgemüse | Rosmarinkartoffeln | Rotwein-Jus

*Auf Wunsch bereiten wir für Sie auch ein Fischgericht und/oder eine vegetarische/vegane Alternative zu.  
(siehe Extras)*

*Das jeweilige Angebot hierfür variiert je nach Saison. Sprechen Sie uns hierzu gerne an.*

### DESSERT

Bayrisch Creme



## SCHLÖSSL FESTMAHL

Sharing Menü *(ab 10 Personen bis 35 Personen)*  
 Alle Speisen werden in der Tischmitte zum Teilen eingesetzt.  
 pro Person 110 €

### BAYRISCHE TAPAS

Bayrische Burrata | Ofentomaten | Rucola | Basilikumpesto  
 Urkarotten-Tatar | Granatapfel | Sumach | Avocado-Wasabi-Creme | Yuzu-Dressing (vegan)  
 Ceviche vom Fjord Lachs | Gemüsevinaigrette | Wildkräuter  
 Steirischer Rindfleischsalat | Bohnen | Apfelspalten | karamellierte Kürbiskerne | Brunnenkresse |  
 steirisches Kürbiskernöl

### HAUPTGANG IM REINDL

Ganze Lammschulter vom Gutshof Polting und irischer Ochsentafelspitz, rosa gebraten |  
 saisonale Früchte der Erde | Rosmarin-Kartoffeln | Burgunder-Jus

### DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleeis



## SCHLÖSSL GET TOGETHER *(Mai bis September)*

Sharing BBQ Menü *(ab 30 Personen)*  
nur im Freien bei passender Witterung möglich  
pro Person 110 €

### BAYRISCHE TAPAS

Bayrische Burrata | Ofentomaten | Rucola | Basilikumpesto  
Urkarotten-Tatar | Granatapfel | Sumach | Avocado-Wasabi-Creme | Yuzu-Dressing (vegan)  
Pulpo vom Grill auf „spicy“ Ochsenmaulsalat | Schwarzbrotcroûtons | Rucola  
Steirischer Rindfleischsalat | Bohnen | Apfelspalten | karamellisierte Kürbiskerne | Brunnenkresse |  
steirisches Kürbiskernöl

### HAUPTGANG IM REINDL

Dry Aged Rib Eye | Tranche von der Hochrippe |  
Karree vom irischen Salzwiesenslamm | Poltinger Maishendl Sûpreme  
Beilagen: Rosmarin-Kartoffeln | Marktgemüse | Café de Paris-Butter | Schlössl-BBQ-Sauce

### DESSERT

geliertes Holunderblütensüppchen  
gemischte Beeren | Buttermilcheis





## KINDERKARTE

Backendl-Filets mit Pommes Frites	14 €
Fusilli mit Butter und Parmesan	9 €
Topfenspätzle mit Sauce	9 €
Pinsa Margherita	10 €
Portion Pommes Frites	7 €
Portion Kartoffelpüree	7 €
Knödel mit Sauce	7 €

Den kleinen Gästen servieren wir das Essen mit der Vorspeise.

## AUSZUG AUS DER GETRÄNKEKARTE

### ZUM EMPFANG

Asam Spritz 0,25 l 11,50 €  
*Lillet rosé, Pampelle, Prosecco, Soda, Grapefruit*

Asam Prosecco „Gabry“ Spumante Brut rosé DOP Venetien 0,75 l 43,00 €  
*Saftige Frucht, Aroma erinnert an Erdbeeren, Himbeeren, Veilchen*

Bouvet Ladubay Tresor Cremant Rosé Saumur Brut Cabernet Franc 0,75l 57,00 €

Pascal Doquet Champagne "HORIZON" Blanc de Blancs Chardonnay brut AOP Champagne 0,75 l 105,00 €  
*Fruchtige und blumige Düfte, ausgewogen im Geschmack mit Noten von gerösteten Mandeln*

### ALKOHOLFREIE VARIANTE

Erdbeer-Rhabarber Spritz 0,1 l 5,00 €  
*Rhabarber, Erdbeere, Soda, Basilikum*

### WEINEMPFEHLUNG WEISS

ASAM weiss Cuvée aus Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner 2022 Franken 0,75 l 29,00 €  
*Feinfruchtig, saftig, feine Würze*

Markus Huber, Vision, Grüner Veltliner 2021, Traisental 0,75 l 34,00 €  
*Feingliedrig und leicht, anregende Säure*

Weingut Bernhard Ott „Fass 4“ 2022, Wagram, Österreich **Magnum 1,5l** 120,00 €  
Grüner Veltliner  
*Helles Gelbgrün, Silberreflexe, Zarter Apfelgeschmack, Mango und Honigmelone, gut integrierte Säure, gute Länge.*

### WEINEMPFEHLUNG ROT

ASAM rot Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Satin Noir 2020 Pfalz 0,75 l 32,00 €  
*Feingliedrige Frucht, harmonische Würze, runde Gerbstoffe*

August Kessler, The Daily August 2020 Rheingau 0,75 l 39,00 €  
*Feine Würze, röstige Note, saftige Kirschen*

### WASSER

Schlössl-Tafelwasser (*spritzig*) 1,0 l (Karaffe) 7,50 €

Adelholzener Alpenquelle Classic naturell 0,75 l 8,00 €

### DAS BESONDERE HIGHLIGHT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Zapfen Sie Ihr eigenes 30L Holzfass Augustiner Bier an! 30 l 320,00 €  
*(nur fassweise und auf Vorbestellung und nur im Garten möglich)*



## EXTRAS UND PREISÜBERSICHT

ZUM EMPFANG REICHEN WIR IHNEN GERNE UNSERE

**Schlössl Pinsa - Variationen**

5 € p.P.

ALTERNATIVE HAUPTGÄNGE

**Krossgebratener Kabeljau** |

mediterranean Fregola Sarda | Paprika | junger Lauch | Ofentomaten | Baby-Spinat

**Risotto** der Saison (*vegan*)

**Schlutzkrapfen** |

gefüllt mit Kartoffeln | Sauerrahm | Schnittlauch | geriebener Parmesan (*vegetarisch*)

TISCHWÄSCHE

Auf Wunsch decken wir Ihren Tisch gerne ein - mit weißen Stofftischdecken und Stoffservietten (p.P. 5,50 €). Bei der Wahl eines Menüs ist die Tischwäsche inkludiert.

TELLERGELD

Sie möchten gerne Ihre eigenen Kuchen/Torten mitbringen, kein Problem In diesem Fall berechnen wir ein Tellergeld von 3,50 € pro Person.

Sie können auch ganze Kuchen und Torten (bis zu 14 Stücke pro Kuchen/Torte) über uns bestellen. Fragen Sie gerne nach unserer Kuchenübersicht.

KORKGELD

Selbst mitgebrachte Weine, Schaumweine oder Ähnliches servieren wir Ihnen gerne gegen ein Korkgeld von 35 € je 0,75 l Flasche.

NACHTZUSCHLAG

Ab 00:00 Uhr erlauben wir uns einen Nachtzuschlag von 300 € je angefangener Stunde zu berechnen.

LAUTSPRECHER UND MIKROFON

Gerne stellen wir Ihnen unsere kleine Soundanlage zur Verfügung, bestehend aus zwei Boxen, einem Mischpult und zwei Funkmikrofonen. Hierfür berechnen wir 75 € pro Tag.

Alternativ können Sie auch unsere Bluetooth Boom Box für 25 € Leihgebühr zur Verfügung stellen

STEHTISCH MIT HUSSE

Für einen eleganten Stehempfang können wir Ihnen Stehtische mit Hussens zur Verfügung stellen (pro Set: 10 €).

GUT ZU WISSEN

Die Rechnung ist zum Ende der Veranstaltung vor Ort und in voller Höhe zu begleichen.

Eine Zahlung auf Rechnung können wir Ihnen nur nach Absprache in Verbindung mit einer Anzahlung im Vorfeld anbieten.

Falls Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie uns an. Gerne zeigen wir Ihnen unsere Allergienkarte.







## GRILLKURS MIT SHANE MCMAHON IM ASAM SCHLÖSSL

Tipps und Tricks vom Profi: Shane McMahon zeigt, wie abwechslungsreich Grillen sein kann.

Verschiedene Grilltechniken wie indirektes und direktes Grillen, Wissenswertes über Gas- und Holzkohlegrill und das nötige Grillequipment – Sie werden überrascht sein, welche Möglichkeiten sich da auftun. Lernen Sie, was „Smoken“ und „BBQ“ bedeutet und wie man Fisch, Fleisch und Gemüse perfekt grillt.

Der Grillkurs beinhaltet:

- Augustiner Helles zum Empfang
- 5-Gang-Grill-Menü, Softgetränke, Augustiner Helles, Wein (ca. 0,5l/Person), Kaffee
- Gemeinsames Grillen mit Shane McMahon und seinem Team im historischen Asam Schloßl
- Ein Glas von Shanes genialer BBQ-Sauce
- Ganz viel Spaß und gute Laune

Eventdauer: 4 Stunden (Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen, Maximal: 20 Personen)  
Samstag von 11:00 bis 15:00 Uhr

Preis: 250 €/Person

Geplante Termine: 18.05. / 01.06. / 15.06. / 29.06. / 27.07.24

Buchungen bitte an [event@asamschloessl.de](mailto:event@asamschloessl.de).

Auf Wunsch lassen wir Ihnen auch gerne einen Geschenkgutschein zukommen.





## KONTAKT FÜR EVENT-ANFRAGEN

Asam Schloßl  
Shane's Restaurant GmbH  
Maria-Einsiedel-Straße 45  
81379 München  
[www.asamschloessl.de](http://www.asamschloessl.de)  
089 780 16 77 9-0  
[event@asamschloessl.de](mailto:event@asamschloessl.de)

