

# ASAM

## SCHLÖSSL

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag:

11:30-23:00 Uhr

mit warmer Küche von 11:30-14:30 Uhr und 17:00-21:30 Uhr

Freitag, Samstag, Sonntag und Feiertag:

11:30-23:00 Uhr

mit durchgehend warmer Küche von 12:00-21:30 Uhr





# ASAM

## SCHLÖSSL

SPEISEN



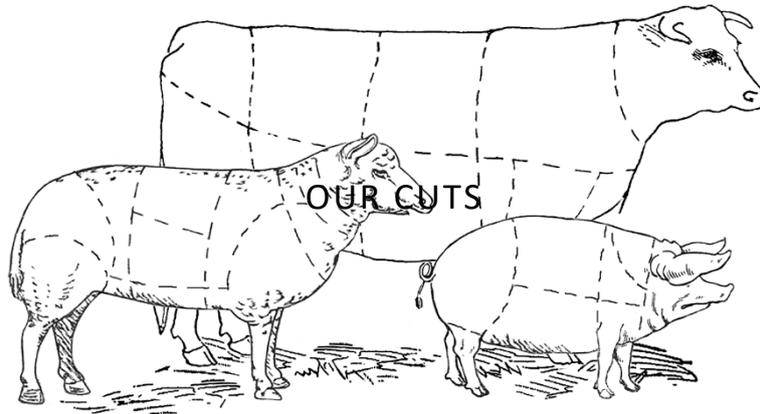
## AUS DEM BIG GREEN EGG HOLZKOHLE-KERAMIKGRILL



Die Idee hinter dem Big Green Egg ist Jahrtausende alt. Vor gut 3.000 Jahren wurde im östlichen Asien bereits auf Tonöfen gekocht, die mit Holz befeuert wurden. „Kamado“ (Ofen oder Herd) nannte man sie. Verknüpft mit der innovativen Keramiktechnologie der NASA entstand ein perfektes, modernes Outdoor-Kochgerät: das Big Green Egg.

Für Shane ist das Big Green Egg nicht mehr wegzudenken und wesentlicher Bestandteil seiner Handschrift. In der eigens gebauten Grillküche im Asam Schlössl sind zwei Big Green Egg XLarge fast rund um die Uhr on fire.

**Shanes Motto: Beherrsche das Feuer, sonst beherrscht es Dich.**



	EUR
<b>Rinderfilet (250g)</b>	<b>50</b>
<b>Rib Eye (300g) – Dry Aged, vom bayrischen Weideochsen</b>	<b>38</b>
<b>Tomahawk (1200g) – Dry Aged für zwei Personen</b>	<b>90</b>
<b>Porterhouse (1kg) – Dry Aged, für zwei Personen</b>	<b>105</b>
<b>Wagyu Flank Steak Australien (1kg), für zwei bis vier Personen</b>	<b>120</b>

**UNSER OSTER-SPECIAL:**

**GUTSHOF POLTING – POLTINGER LAMM, IM REINDL SERVIERT**

Lammschulter im Ganzen vom Holzkohlegrill,  
 dazu Bohnen-Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und Shanes BBQ Sauce g,i,k,m,8,3  
**für zwei bis vier Personen**

**95**

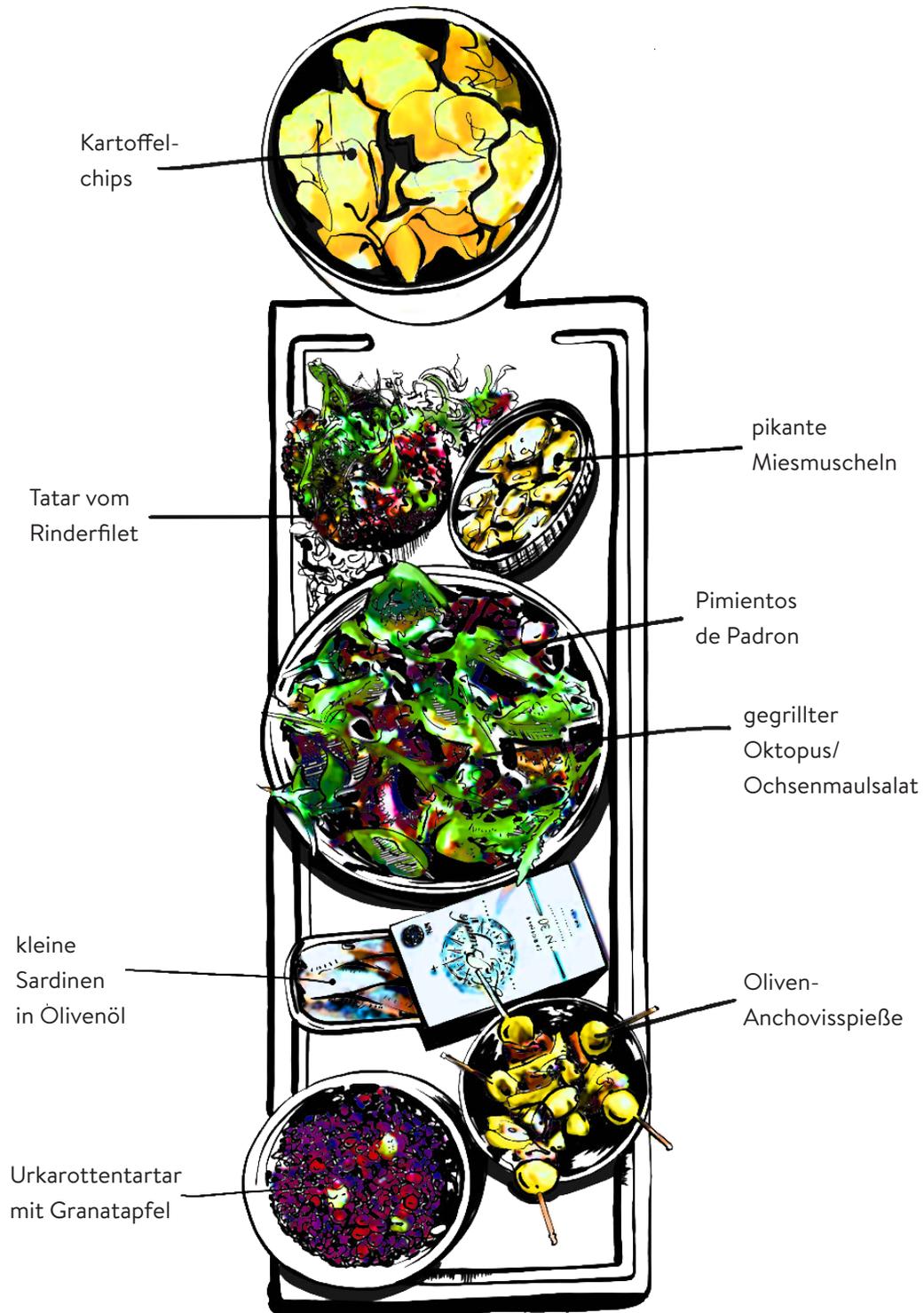
**BEILAGEN**

**SAUCEN**

Pommes Frites	7	Café de Paris-Butter <small>d,m,g,k</small>	4
Kartoffel-Salat <small>i,k</small>	7	Schlössl-BBQ-Sauce <small>i,k,m,8,3</small>	4
Pimientos de Padrón	7	Rotwein-Jus <small>a,i</small>	4
Ofengemüse <small>i</small>	7	Kren-Sour-Cream <small>g</small>	4
Sautierter Blattspinat <small>g</small>	7		
Chinakohl Chimichurri	7		
Folienkartoffel mit Kren-Sour-Cream <small>g,k</small>	9		



## SCHLÖSSL SHARING BRETTL



Gemeinsam am Tisch sitzen, miteinander reden, lachen und mit tollen Menschen das Essen teilen. Genießen.

Unser Schlössl Sharing Brettl gibt es ab vier Personen (20€ / Person).  
Es ist der ideale Starter ins kulinarische Glück.



## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

	EUR
Obatzter mit roten Zwiebeln und ofenfrischer Brezn <small>a1, g</small>	8
Zwei Stück original Münchner Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Brezn <small>a1,k,4,8</small> (ab 11:30 Uhr bis 13.00 Uhr)	6
Ofenfrische Brezn <small>a1</small>	2
Brotkorb <small>a1,a2</small>	3

## UNSERE SCHLÖSSL-VORSPEISEN

SCHLÖSSL-SALAT Schrobenhausener Spargel, Erbsen, Ofentomaten, Wildkräuter und Bärlauch-Pesto <small>h,g,e,i</small>	19
Bayrische Burrata mit Ofentomaten, Rucola, Basilikum-Pesto und Tomaten-Vinaigrette <small>g,h8</small>	16
Tatar vom Rinderfilet (200g) mit Ofentomaten, Brunnenkresse und frisch geriebenem Meerrettich, dazu geröstetes Bauernbrot <small>a1,a2,a3,g,i,k,m,3,8</small>	26
Pulpo vom Grill auf „spicy“ Ochsenmaulsalat mit Schwarzbrotcroûtons und Rucola <small>a1,a2,g,i,k,m,o,2,3,11</small>	28
Urkarotten-Tatar ( <i>vegan</i> ) mit Granatapfel, Sumach, Avocado-Wasabi-Creme und Yuzu-Dressing <small>f,g,k,i,m,1,2,3,4,8</small>	18
Steirischer Rindfleischsalat mit Bohnen, Apfelspalten, karamellisierten Kürbiskernen, Brunnenkresse und steirischem Kürbiskernöl <small>g,i,k,m</small>	16
Gemischter Blattsalat <small>i,k,m,2,3,6</small>	klein 6 groß 8



## SCHLÖSSL SPARGELGERICHTE

	EUR
5 Stangen Schrobenhausener Spargel mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter <sub>g</sub> oder Sauce Hollandaise <sub>c,g,m</sub>	25
Dazu servieren wir:	
• Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <sub>a1,c,g,i,k,m,2,3</sub>	36
• aufgeschnittener Wacholderschinken (150g)	30
• Tournedo (120g Rinderfilet) aus dem Big Green Egg-Holzkohlegrill	48
• Fjord Lachsfilet aus dem Big Green Egg-Holzkohlegrill	38

## ASAM SCHLÖSSL KLASSIKER

Poltinger Maishendlbrust Suprême vom Grill auf Spargel-Fregola-Sarda-Gemüse, Ofentomaten und frischem Estragon <sub>g,i,a</sub>	27
--	----

### SHANES SURF AND TURF

Rinderfilet (120g) und Riesengarnelen vom Big Green Egg, dazu Pimientos de Padrón, Pommes Frites und Café de Paris-Butter <sub>d,m,g,k</sub>	45
---	----

Asam Prime Beef Burger mit Ochsenherztomate, Eisbergsalat und Schlössl BBQ-Sauce <sub>a1,a2,g,i,k,m,8,3</sub>	17
--	----

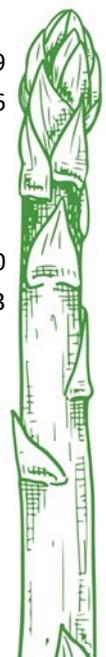
Ochsen-Short Rib in Rotweinjus geschmort, mit Marktgemüse und Kartoffel-Lauch-Püree <sub>c,g,i,k,6</sub>	32
---	----

Heimischer ofenfrischer Krusten-Schweinebraten mit Dunkelbier-Jus, Kartoffelknödel und Krautsalat <sub>a1,a3,f,i,m,2,3,5,6</sub>	19
---	----

kleine Portion

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in feinem Butterschmalz gebacken, mit Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln, Kartoffelsalat oder Pommes Frites <sub>a1,c,g,i,k,m,2,3</sub>	30
--	----

kleine Portion





## FISCHGERICHTE

	EUR
Gegrillter Kabeljau und Scampi auf sautierten Spargel-Shimeji-Shiitake-Pilzen in Miso-Sherry-Schaum <small>b,d,f,g,i</small>	34

## SUPPEN

Schrobenhausener Spargelcremesuppe <small>g,a,i</small>	8
Krustentier-Schaumsuppe mit Scampi, jungem Lauch und Estragon <small>b,d,g,i,m</small>	12
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen <small>a1,c,i,g,k a</small>	7

## VEGAN / VEGETARISCH

Schlutzkrapfen – gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch, in brauner Butter geschwenkt, mit geriebenem Parmesan und kleinem Salat <small>a1,a3,c,g,i,k,m,,8,3</small>	22
Schlössl-Brezn-Gnocchi mit Pimientos de Padrón, Tomatenbutter und gehobeltem Parmesan <small>a1,c,g,i,k</small>	18
Schrobenhausener Spargel-Champagner-Risotto mit frischem Kerbel <small>g</small>	24
Schlössl Pinsa mit Zucchini, grünem Spargel, Ofentomaten und Bärlauch-Pesto <small>a,g,h</small>	19



## KINDERKARTE

	EUR
Backendl-Filets mit Pommes Frites <small>a1,c,g</small>	14
Farfalle mit Butter und Parmesan <small>a1,g</small>	9
Topfenspätzle mit Sauce <small>a1,a3,c,g,i,m,6</small>	9
Portion Kartoffelpüree <small>g</small>	7
Knödel mit Sauce <small>a1,a3,c,g,i,m,6</small>	7
Brezn-Gnocchi mit Tomatenbutter <small>a1,c,g,ik</small>	10
Pinsa Margherita <small>a,i,g</small>	9
Nutella-Pfannekuchen <small>h,g,a,c</small>	9





## DESSERTS

	EUR
Geeiste weiße Schokolade mit Rhabarber-Himbeer-Kompott <small>a,e,g,h</small>	14
Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren, Ingwer und Basilikum <small>a1,c,f,g,8</small>	12
Apfelstrudel mit Vanilleeis <small>a1,c,f,g,8,k2</small>	10

## DESSERT-WEINEMPFEHLUNG

Molly Malone, Dessertwein		
Welschriesling & Weißburgunder	0,1 l	9

## ASAM SCHLÖSSL EIS

Beste Eisspezialitäten vom Milchbauernhof am Starnberger See in den Sorten

-  Vanille a1,c,f,g,8  Himbeere (Sorbet)
-  weiße Schokolade a1,c,f,g,8
-  Schokolade a1,c,f,g,8
-  Pistazie a1,c,f,g,8

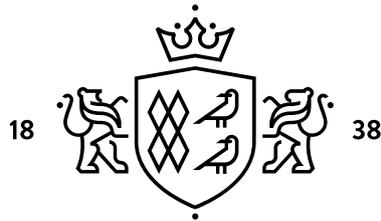
je JUMBO-Kugel 5,00

## KUCHEN-SPEZIALITÄTEN

Ein Blick in unsere Kuchenvitrine lohnt sich. Hier finden Sie saisonale Kuchen-Spezialitäten und Tortenklassiker nach Tagesangebot.

*Alle Backwaren können Spuren von Nüssen enthalten.*





**ASAM**

**SCHLÖSSL**

**GETRÄNKE**



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		EUR
<b>HAUSGEMACHTE LIMONADEN</b>		
Asams Garten	0,4 l	7,50
<i>Limette, Holunder, Minze, Ingwer, Zitronenlimo, Tonic</i> 3,14		
Rhabarber-Erdbeer-Limonade	0,4 l	7,50
<i>Rhabarber, Erdbeere, Soda, Basilikum</i>		
<b>COKE &amp; CO.</b>		
Coca-Cola 1,13	0,33 l	4,90
Coca-Cola zero 1,13	0,33 l	4,90
Schweppes Bitter Lemon 3,14	0,2 l	3,80
Zitronenlimonade	0,4 l	3,90
Cola-Mix 1, 3, 9	0,4 l	3,90
<b>WASSER</b>		
Schlössl-Wasser	1,0 l (Karaffe)	7,50
<i>unser sprudeliges Tafelwasser</i>		
Adelholzener Alpenquellen Classic	0,25 l	3,50
<i>spritzig / still</i>	0,75 l	8,00
<b>SÄFTE &amp; NEKTAR</b>		
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeere-Nektar	0,2 l	4,00
Orangen-, Apfel-, Johannisbeere-, Holunder- oder Rhabarberschorle	0,4 l	5,00



## BIERE DER AUGUSTINER BRAUEREI

		EUR
<b>FRISCH GEZAPFTES</b>		
Augustiner Lagerbier hell <sup>a3</sup>	0,5 l	4,50
Radler <sup>a3,2,8</sup>	0,5 l	4,50
Augustiner Edelstoff <sup>a3</sup>	0,5 l	4,50
<b>AUS DER FLASCHE</b>		
Augustiner Pils <sup>a3</sup>	0,33 l	3,90
Augustiner Alkoholfrei <sup>a3</sup>	0,5 l	4,50
Augustiner Dunkel <sup>a3</sup>	0,5 l	4,50
Augustiner Weißbier mit Hefe <sup>a1, a3</sup>	0,5 l	4,90
Ruß <sup>a1,a3,2</sup>	0,5 l	4,90
<b>WEITERE BIERSORTEN</b>		
König Ludwig alkoholfreies Weißbier <sup>a1, a3</sup>	0,5 l	4,90
König Ludwig Weißbier Dunkel <sup>a1, a3</sup>	0,5 l	4,90
König Ludwig leichtes Weißbier <sup>a1,a3</sup>	0,5 l	4,90



## HEISSGETRÄNKE



	EUR
<b>KAFFEE</b>	
Tasse Kaffee	3,90
Espresso	3,20
Espresso Macchiato <sub>g</sub>	3,70
Espresso doppio	5,90
Cappuccino <sub>g</sub>	4,70
Latte Macchiato <sub>g</sub>	5,30
Milchkaffee <sub>g</sub>	5,50
Heiße Schokolade <sub>g</sub>	5,00



EUR

## TEESPEZIALITÄTEN

Wir servieren exklusiven Tee aus der wunderbaren Teegalerie München.

Tee im Glashaferl

7

Asam Schlössl-Tee Bio

Feinste Mischung renommierter Assam-Gärten

*gehaltvoll und malzig im Geschmack, mit feinen Noten von Orange und Vanille. (3 Minuten)*

Darjeeling Himalaya Royal

Bester feinherber First Flush vereint mit würzigen Second Flush-Partien

*aromatisch-nussig im Geschmack. (2-3 Minuten)*

Asams White Champagne

Weißer Tee, Hagebutte, Sauerkirsche und Maracuja

*Eine exquisite Komposition aus zartem Tee und tropischer Frucht. (1-2 Minuten)*

Isarflimmern

Beim Spaziergang an den Isar-Auen entstand die Idee für diese erfrischend sanfte

*Mischung aus heimischen Kräutern und einer Prise Fernweh. (5 Minuten)*

Rhabarber-Spritz

Als einst chinesischer Einwanderer hat sich der Rhabarber längst in der europäischen Sterneküche etabliert.

*Genießen Sie diese betörend fruchtige und säurearme Erfrischung. (5 Minuten)*

Asams Früchtezauber

Apfel, Weinbeeren, Karotte, Hibiskus, Rote Beete, Orange und Schisandrabeere

*Eine fantastische Mischung aus Blutorange und der intensiven Süße der Schisandrabeere. (10 Minuten)*



## APERITIF

		EUR
ASAM „Gabry“ Spumante Brut Rosé, Venetien <i>Saftige Frucht, Aroma erinnert an Erdbeeren, Himbeeren und Veilchen</i>	0,1 l	7,50
NINO 55 Spumante DOC BIO <i>Passerina, ca. 10 Mon. Charmat</i>	0,1 l	6
ASAM SPRITZ <i>Lillet rosé, Pampelle, Prosecco, Soda, Grapefruit 1</i>	0,25 l	11,50
APEROL SPRITZ <i>Schaumwein, Soda, Aperol, Orange</i>	0,25 l	10,50
HUGO <i>Schaumwein, Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limette</i>	0,25 l	10,50
WERMUT TONIC <i>Roter Wermut, Schweppes Tonic, Orangen Zeste 140</i>	0,25 l	10,50



## BUBBLES & SCHAUMWEINE

FRANKREICH	0,75 l	EUR
<b>CHAMPAGNE</b>		
Moët Chandon Cuvée Impérial Brut AOC Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 18 Mon. Flaschengärung		105
Moët Chandon Cuvée Impérial Rosé Brut AOC Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 18 Mon. Flaschengärung		115
Ruinart Brut Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 28 Mon. Flaschengärung		140
Ruinart Rosé Brut Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 28 Mon. Flaschengärung		160
<b>LOIRE</b>		
Bouvet Ladubay Tresor Cremant Blanc Brut Saumur AOP Chenin Blanc, Chardonnay ca. 12. Mon. Flaschengärung		57
Bouvet Ladubay Tresor Cremant Brut Rosé Saumur AOP Cabernet Franc ca. 12. Mon. Flaschengärung		59
<b>ITALIEN</b>		
Rive d. Chiesa NINO 55 Spumante DOC BIO Passerina, ca. 10 Mon. Charmat		37
La Tordera ASAM "Gabry" Spumante Brut Rosé, Venetien		44



## OFFENE WEINE

WEISSWEINE	0,2 l	EUR
<b>DEUTSCHLAND</b>		
„ASAM WEISS“ trocken VDP Juliuspital, Franken 2023 Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner <i>Feinfruchtig, saftig, feine Würze</i>		8
RIESLING trocken QbA Künstler, Rheingau, 2023 <i>Knackig frisch, duftet nach Zitronenschale und Aprikose</i>		9
GRAUER BURGUNDER VDP Weingut Gutzler, Rheinhessen 2023 <i>Saftige Frucht, feingliedrige Säure, würziger Nachhall</i>		9,5
<b>ÖSTERREICH</b>		
GRÜNER VELTLINER „Vision“ Markus Huber, Traisental 2023 <i>Sehr feingliedrig und leicht, anregende Säure</i>		9,5
<b>ITALIEN</b>		
LUGANA DOC Pilandro, Lombardei 2024 Turbiana (Trebbiano di Lugana) <i>Frisch, fruchtig, fülliger Gaumen, leicht mineralisch im Abgang</i>		9
SAUVIGNON BLANC „DOXS“ Südtiroler Weiß DOC Niklas, Süd-Tirol 2023 <i>Frisch, würzig, harmonisch, vollmundig mit eleganter Mineralität</i>		11



## OFFENE WEINE

ROTWEINE 0,2 l EUR

### DEUTSCHLAND

„ASAM ROT“

Egon Schmitt, Pfalz, 2021

Cabernet Sauvignon, Merlot, Satin Noir

*Feingliedrige Frucht, harmonische Würze, runde Gerbstoffe*

9

PINOT NOIR „Roter Phorphyr“

Weingut Kopp, Baden, 2020

*Fruchtige Noten von Himbeere, Kirsche*

11

CABERNET SAUVIGNON / SPÄTBURGUNDER „Rote Liebe“

Simona Maier, Baden 2019

*Würzige Frucht, rauchig, dezente Tannine*

11

### ÖSTERREICH

BLAUFRÄNKISCH / ZWEIGELT / ST. LAURENT „Classic“ Cuvée

Josef Igler, Burgenland, 2019

*Fruchtig nach Kirsche und Blaubeeren, reife Tannine, frische Säure*

11

### ITALIEN

BARBERA Benaco DOC

Pilandro, Lombardei, 2023

*Granatrot, reife Waldbeeren, weich, eleganten Tanninen*

14

PRIMITIVO "Orus"

Vinosia, Apulien, 2022

*Pflaume und frische Feige, Dattel und ein winziger Touch Milkschokolade*

13

## ROSÉWEINE

### DEUTSCHLAND

PINOT NOIR „Inspiration“ Rosé Gutswein VDP

Künstler, Rheingau 2023

Pinot Noir

*Intensive Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Kirsche*

10,50



## FLASCHENWEINE WEISS

DEUTSCHLAND	0,75 l	EUR
Juliuspital, Franken „ASAM WEISS“ trocken Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner 2023 VDP Gutswein <i>Feinfruchtig, saftig, feine Würze</i>		29
Von Winning, Pfalz Riesling „Win Win“ 2022 <i>ausgewogen, Elegant, Zitrusfrüchte wie Zitrone und Limette</i>		39
Von Winning, Pfalz Weißburgunder „Leopold“ 2022 <i>Aromen von Birne und Quitte mit feiner Cremigkeit und Frische</i>		37
Künstler, Rheingau Chardonnay „Kalkstein“ 2023 <i>Weiche Säure und filigrane Aromen von gelbem Apfel, Quitte, Birne und Vanille</i>		49
Johannes Kopp, Baden Weissburgunder „Lösslehm“ 2021 <i>Üppige Frucht, cremig, mineralisch</i>		45
Dr. Heger, Baden Grauburgunder Achkarren Schlossberg VDP.Großes Gewächs 2021 <i>Steinobst, Cremig, lecker</i>		71
<b>ROSÉWEIN</b>		
PINOT NOIR „Inspiration“ Rosé Gutswein VDP Künstler, Rheingau 2023 Pinot Noir <i>Intensive Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Kirsche</i>		37



## FLASCHENWEINE WEISS

ÖSTERREICH	0,75 l	EUR
Markus Huber, Traisental Grüner Veltliner „Vision Organic“ 2023 <i>Sehr feingliedrig, leicht, anregende Säure</i>		34
Gross & Gross, Südsteiermark Sauvignon Blanc „Jakobi“ 2023 <i>Reife, gelbe Früchte, saftig-frische Säure</i>		39
Martin Pasler, Burgenland Chardonnay „Leithaberg Reserve“ Henneberg 2023 <i>Cremig, vollmundig, mineralisch</i>		45
Weingut Knoll, Wachau Riesling "Loibner" Federspiel 2022 <i>Fruchtig, mineralisch</i>		65
Weingut Knoll, Wachau Grüner Veltliner Ried Kreutles Smaragd 2023 <i>Feinwürzige Kräuternote, Marille, reifer Apfel, elegante Textur</i>		84
Weingut Bernhard Ott, Wagram Grüner Veltliner „Fass 4“ 2023 <i>Helles Gelbgrün, Silberreflexe, Apfel, integrierte Säure, gute Länge</i>	<b>MAGNUM 1,5 l</b>	120



## FLASCHENWEINE WEISS

FRANKREICH	0,75 l	EUR
Jean-Marc Brocard, Chablis Chablis Chardonnay 2023 <i>Zitrus, grüner Apfel, elegant, ausgeprägte Mineralität</i>		41
Remoissenet Père et Fils, Burgund Bourgogne Blanc Chardonnay 2020 AOP <i>Filigran, vielschichtig, salziges Finish</i>		69
Domaine Thomas, Loire Sancerre Blanc „Le Pierrier“ 2023 AOP <i>Würzige Frucht, mineralisch, langanhaltend</i>		54
ITALIEN		
Cantina Orsaria, Friaul Friulano Collico Bianco 2020 <i>Aromatisch, leichte Würze, fruchtig</i>		34
Cantina Pilandro, Lombardei Lugana DOC 2024 <i>Frisch, fruchtig, leicht mineralisch</i>		32
Cantina Marco Cecchini, Friaul Pinot Bianco DOC 2020 <i>Körperreich, gute Balance</i>		65
Niklas, Süd-Tirol Sauvignon Blanc „DOXS“ Südtiroler Weiß DOC 2023 <i>Frisch, würzig, knackig</i>		44



## FLASCHENWEINE ROT

DEUTSCHLAND	0,75 l	EUR
Egon Schmitt, Pfalz „ASAM ROT“ Cabernet Sauvignon, Merlot, Satin Noir 2021 <i>Feingliedrige Frucht, harmonische Würze, runde Gerbstoffe</i>		32
Simona Maier, Baden Cabernet Sauvignon & Spätburgunder „Rote Liebe“, trocken, Holzfass, 2019 QW <i>Würzige Frucht, rauchig, dezente Tannine</i>		40
Weingut Kopp, Baden Spätburgunder „Roter Porphy“, trocken, Holzfass, 2020 <i>Fruchtbetont, ausgeprägte Kräuterwürze, dezent rauchig</i>		44
ÖSTERREICH		
Josef Igler, Mittelburgenland "Classic" Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent 2023 <i>Fruchtig nach Kirsche und Blaubeeren, frische Säure</i>		39
Josef Igler, Mittelburgenland „Maximus“ Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot 2020 <i>Kirschfruchtig, ausgeprägte Würze, reife Tannine</i>		44
Martin Pasler, Burgenland Zweigelt 2020 <i>Vollmundig, Würzig, Sauerkirsche, Pflaume</i>		39
Claus Preisinger, Burgenland „Puszt Libre!“, Pinot Noir / St. Laurent / Zweigelt, 2023 <i>Leicht, unkompliziert, saftige rote Früchte – wird gekühlt serviert!</i>		39
Claus Preisinger, Burgenland „Heideboden“, Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, 2022 <i>Pikant &amp; würzig, saftig, seidig &amp; aromatisch</i>		59



## FLASCHENWEINE ROT

ITALIEN	0,75 l	EUR
Siro Pacenti, Toskana Rosso di Montalcino 2022 DOP <i>Vollmundig, kraftvoll, langer Nachhall</i>		65
Vinosia, Apulien Primitivo Orus 2022 <i>Pflaume, Feige, Dattel, Schokolade</i>		43
Pilandro, Lombardei Barbera Benaco DOC 2023 <i>Granatrot, reife Waldbeeren, vollmundig, weich, elegante Tannine</i>		44
Dosio, Piemont Barbera d'Alba Superiore, 2019 <i>Johannisbeere, Sauerkirsche, Kakao</i>	<b>Magnum 1,5l</b>	190
FRANKREICH		
Château Saint-Aubin, Bordeaux Médoc Cru Bourgeois 2020 <i>Fruchtig, vollmundig, pfeffrig</i>		49
Domaine du Coste Chaude, Rhône Grenache, Syrah Visan "La Rocaille" 2019 <i>Schokolade, komplex, harmonisch</i>		41
Château Poesia, Bordeaux Merlot & Cabernet Franc Grand Cru 2019 <i>Voluminös, kräftig, Kaffee, Cassis, Maulbeere</i>		109
SPANIEN		
Dominio Basconcillos, Ribera del Duero „Vina Magna“ Crianza, 2020 <i>Würzige Frucht, vollmundig, Sauerkirsche, Tabak</i>		76



## ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

### FEIN-BRENNEREI PRINZ

Nur die besten Rohstoffe, sonnengereift und mit ausgeprägtem Sortencharakter, finden den Weg in die Brennessel. Mit modernster Brennereitechnik, Tradition, Erfahrung, Know-how und viel Leidenschaft entstehen Erzeugnisse von höchstem Fruchtgenuss.

Testen Sie selbst. Wir sind begeistert.

		EUR
Obst Schnaps (45 Vol.%)	2 cl	6
Alte Williams Christ Birne (41 Vol.%)		
Alte Marille (41 Vol.%)		
Alte Haus-Zwetschge (41 Vol.%)		
Alte Haselnuss (41 Vol.%)	2 cl	8
<b>Lantenhammer:</b>		
Waldhimbeere (Holzfass) (45 Vol.%)		
Williams (45 Vol.%)		
Enzian (45 Vol.%)	2 cl	12

### BITTER UND BITTERLIKÖRE

Averna (29 Vol.%)	4 cl	7
Ramazotti (30 Vol.%)	4 cl	7
Jägermeister (35 Vol.%)	4 cl	6
Fernet Branca (39 Vol.%)	4 cl	7

### LONGDRINKS

Moscow Mule - <i>Lion's Wodka, Spicy Ginger, Limette</i>		12
Cuba Libre - <i>Havana Club</i> <sup>3</sup> , <i>Limette, Cola</i> <sup>1, 13</sup>		12
London Buck - <i>Duke Rough Gin, Spicy Ginger, Limette</i>		12
Lynchburg Lemonade - <i>Jack Daniels, Zitronenlimonade, Zitrone, Limette</i> <sup>2</sup>		12
Gin & Tonic - <i>Gin, Schweppes Tonic, Limette</i> <sup>14</sup>		11





## HISTORIE

1687 erbaute der kurfürstliche Hofrat Adrian von Kray neben der seit dem 14. Jahrhundert bestehenden Schadeneckmühle einen Landsitz in Thalkirchen, der damals deutlich vor München lag. 1724 kaufte Cosmas Damian Asam den Landsitz und baute ihn in der jetzigen Form zum Künstlersitz um. Er stockte das Gebäude auf und versah die neue Fassade um 1729 mit Fresken, wie sie in München typisch waren. Auf der Südseite ließ er einen geometrischen barocken Schlossgarten anlegen.

Die Kosten beglich er mit dem Honorar, das er für seine Freskoarbeiten im Kloster Einsiedeln erhalten hatte. Daher benannte er das Anwesen nach dem Schweizer Wallfahrtsort – Asamisch Maria Einsiedel Dall (Asamsches Maria-Einsiedel-Tal).

In der Folge wechselte das Schloß mehrfach den Besitzer. 1838 entstand auf der Ostseite ein Anbau mit einer Ausflugsgaststätte. Von 1923 bis 1927 wurden die Fassaden erneut mit Fresken versehen. Im Zweiten Weltkrieg brannte das Asam Schloß aus. 1947 wurde das Haus durch ein Notdach gesichert. 1957 erwarb der Architekt und Denkmalschützer Erwin Schleich das Anwesen von der Stadt München.

1982 wurden die Fresken nach Veduten in der Asamschen Fassung durch Karl Manninger rekonstruiert. 1992 erwarb Augustiner Bräu das Asam Schloß. Sowohl die Fresken an den Fassaden als auch im Festsaal wurden durch den Augsburger Kunstmaler Hermenegild Peiker restauriert. Von 1993-2019 war Birgit Netzle Wirtin im Asam Schloß. Seit Mitte September 2020 laden Barbara und Shane McMahon mit ihrem erfahrenen Gastroteam in die traditionsreiche Gastwirtschaft.

Das Wappen im Logo zeigt die Historie des Schloßs. Ist Ihnen aufgefallen, dass sich die Krone wirklich am Giebel befindet? Die Rauten stehen für Bayern, unsere Heimat. Die Raben sind die Wahrzeichen des Klosters Einsiedeln. Der Schild wird von zwei Löwen gehalten. Wie an der Feldherrnhalle hat ein Löwe das Maul offen, der andere geschlossen. Der Löwe mit dem offenen Maul blickt in Richtung Residenz, der andere zur Theatinerkirche. Das wird damit begründet, dass man früher zwar über die bayrische Regierung schimpfen durfte, nicht aber über die Kirche.



## ERKLÄRUNGEN / WEINE

Alle Weine enthalten Sulfite

PW = (D/A) Prädikatswein  
QW = (D/A) Qualitätswein  
DAC = (A) Districtus Austriae Controllatus  
AOP = (F) Appellation d'Origine Protégée  
VdF = (F) Vin de Franc  
IGP = (I) Indicazione Geografica Protetta (F) Indication Géographique Protégée  
DOP = (I) Denominazione di Origine Protetta  
WO = (SA) Wine of Origin

## ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

### 1.) Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff  
2 = mit Konservierungsstoff  
3 = mit Antioxidationsmittel  
4 = mit Geschmacksverstärker  
5 = geschwefelt  
6 = geschwärzt  
7 = mit Phosphat  
8 = mit Süßungsmittel  
9 = enthält eine Phenylalaninquelle  
10= gewachst  
11= mit Nitritpökelsalz  
12= Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)  
13= koffeinhaltig  
14= chininhaltig

### 2.) Allergene

a = glutenhaltiges Getreide  
a1= Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen),  
a2= Roggen,  
a3 = Gerste,  
a4= Hafer,  
a5= Kamut oder Hybridstämme  
davon sowie Erzeugnisse daraus  
b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
c = Eier und Eierzeugnisse  
d = Fisch und Fischerzeugnisse  
e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  
f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse  
g = Milch und Milcherzeugnisse  
h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse  
h1= Mandeln  
h2= Haselnüsse  
h3= Walnüsse  
h4= Kaschunüsse  
h5= Pecanüsse  
h6= Paranüsse  
h7= Pistazien  
h8= Macadamia- oder Queenslandnüsse  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
k = Senf und Senferzeugnisse  
l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse  
m = Schwefeldioxid und Sulfite  
n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse  
o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

