

# ASAM

## SCHLÖSSL

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag:

11:30 bis 23:00 Uhr

warme Küche:

11:30 bis 14:30 Uhr *kleine Lunch Karte*

17:00 bis 21:30 Uhr

Freitag, Samstag, Sonntag und an Feiertagen:

11:30 bis 23:00 Uhr

durchgehend warme Küche von 12:00 bis 21:30 Uhr





# ASAM

## SCHLÖSSL

SPEISEN



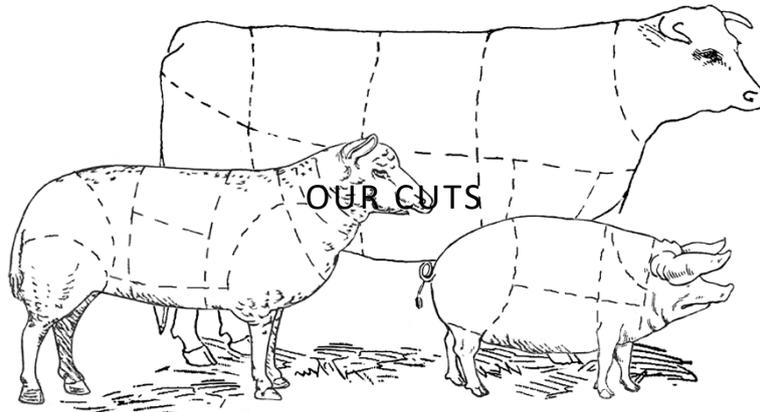
## AUS DEM BIG GREEN EGG HOLZKOHLE-KERAMIKGRILL



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) - Wet Aged vom Schwarzbunten</b>                          | <b>50</b>  |
| <b>Rib Eye (300g) – Dry Aged, vom bayrischen Weideochsen</b>                    | <b>38</b>  |
| <b>Wagyu Flank Steak Australien (1kg) - Dry Aged für zwei bis drei Personen</b> | <b>120</b> |

**JOHN STONE - IRISH HEREFORD, 100% GRASS FED:**

|   |            |
|---|------------|
| <b>Tomahawk (1,2 kg) – Dry Aged für zwei Personen</b> | <b>90</b>  |
| <b>Porterhouse (1kg) – Dry Aged für zwei Personen</b> | <b>105</b> |

**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 drei Personen**

**95**

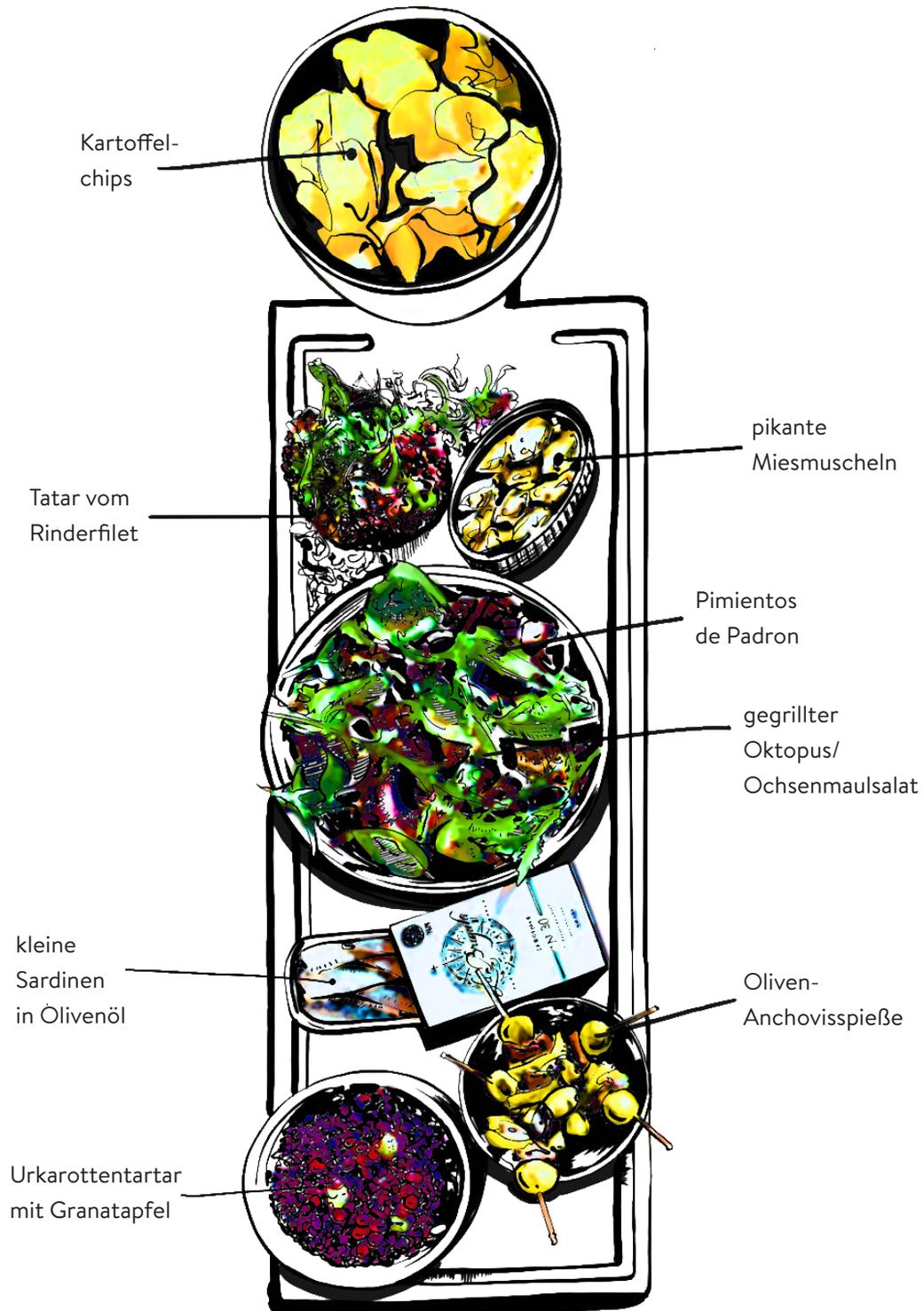
**BEILAGEN**

**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 |
| Sesam 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<br>mit roten Zwiebeln und ofenfrischer Brezn <small>a1, g</small>   | 8   |
| Zwei Stück original Münchner Weißwürste<br>mit süßem Senf und ofenfrischer Brezn <small>a1, k, 4, 8</small> (ab 11:30 Uhr bis 13.00 Uhr) | 6   |
| La Brújula Sardinen in Olivenöl mit geröstetem Bauernbrot  | 13  |
| Ofenfrische Brezn <small>a1</small>  | 2   |
| Brotkorb <small>a1, a2</small>   | 3   |

## UNSERE SCHLÖSSL-VORSPEISEN

|   |                   |
|---|-------------------|
| Schlössl-Salat<br>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<br>mit Schwarzbrotcroûtons und Rucola <small>a1, a2, g, i, k, m, o, 2, 3, 11</small>                                      | 28                |
| Urkarotten-Tatar ( <i>vegan</i> )<br>mit Granatapfel, Sumach, Avocado-Wasabi-Creme und Yuzu-Dressing <small>f, g, k, i, m, 1, 2, 3, 4, 8</small>                      | 18                |
| Steirischer Rindfleischsalat<br>mit Bohnen, Apfelspalten, karamellisierten Kürbiskernen, Brunnenkresse<br>und steirischem Kürbiskernöl <small>g, i, k, m</small>      | 16                |
| Gemischter Blattsalat <small>i, j, k, m, 2, 3, 6</small>  | klein 6<br>groß 8 |



## SCHLÖSSL SPARGELGERICHTE

|  | EUR |
|--|-----|
| 5 Stangen Schrobenhausener Spargel mit neuen Kartoffeln,<br>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,<br>Ofentomaten und frischem Estragon <sub>g,i,a</sub> | 27 |
|--|----|

### SHANES SURF AND TURF

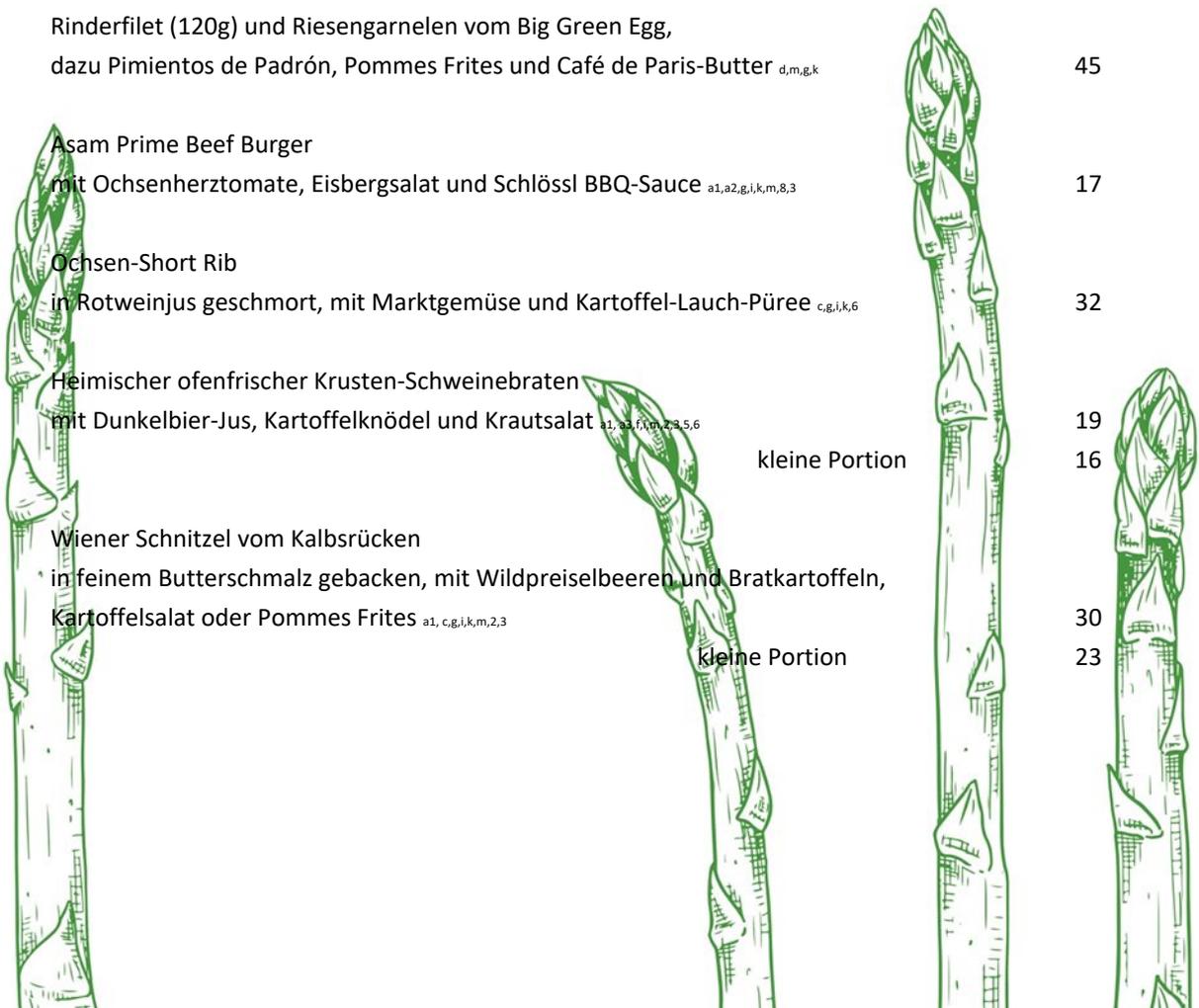
|   |    |
|---|----|
| Rinderfilet (120g) und Riesengarnelen vom Big Green Egg,<br>dazu Pimientos de Padrón, Pommes Frites und Café de Paris-Butter <sub>d,m,g,k</sub> | 45 |
|---|----|

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

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

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

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





## FISCHGERICHTE

|   | EUR |
|---|-----|
| Gegrillter Kabeljau und Scampi auf sautierten Spargel-Shiitake-Pilzen<br>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  |

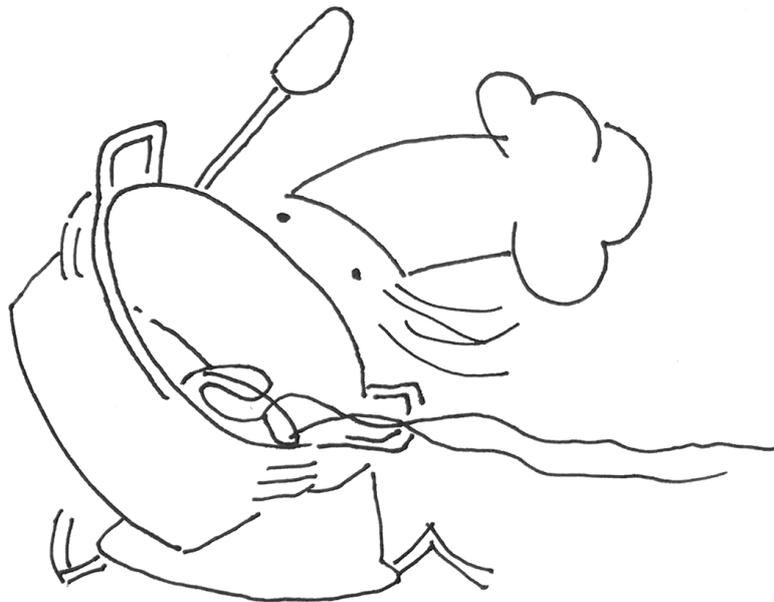
## VEGAN / VEGETARISCH

|  |    |
|--|----|
| Schlutzkrapfen – gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch, in brauner Butter<br>geschwenkt, mit geriebenem Parmesan und kleinem Salat <small>a1,a3,c,g,i,k,m,8,3</small> | 22 |
| Schlössl-Brezn-Gnocchi<br>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<br>mit Zucchini, grünem Spargel, Ofentomaten und Bärlauch-Pesto <small>a,g,h</small>  | 19 |



## KINDERKARTE

|  | EUR |
|--|-----|
| Backhendl-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   |
| 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

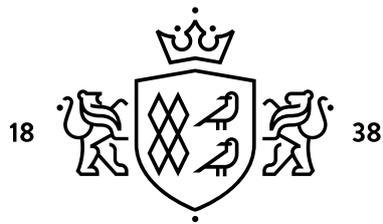
je JUMBO-Kugel 5

## 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<br><i>Limette, Holunder, Minze, Ingwer, Zitronenlimo, Tonic</i> 3,14 | 0,3 l            | 7,5        |
| Rhabarber-Erdbeer-Limonade<br><i>Rhabarber, Erdbeere, Soda, Basilikum</i>         | 0,3 l            | 7,5        |
| <b>COKE &amp; CO.</b>   |                  |            |
| Coca-Cola 1,13  | 0,33 l           | 4,9        |
| Coca-Cola zero 1,13   | 0,33 l           | 4,9        |
| Zitronenlimonade  | 0,4 l            | 4          |
| Cola-Mix 1,3,9  | 0,4 l            | 4          |
| <b>WASSER</b>   |                  |            |
| Schlössl-Wasser<br><i>unser sprudeliges Tafelwasser</i>                           | 1,0 l (Karaffe)  | 7,5        |
| Adelholzener Alpenquellen Classic<br><i>spritzig / still</i>                      | 0,25 l<br>0,75 l | 3,5<br>8,0 |
| <b>SAFTSCHORLE</b>  |                  |            |
| Orangen-, Apfel-, Johannisbeere-, Holunder- oder<br>Rhabarberschorle              | 0,4 l            | 5          |



## BIERE DER AUGUSTINER BRAUEREI

|   |        | EUR |
|---|--------|-----|
| <b>FRISCH GEZAPFTES</b>                               |        |     |
| Augustiner Lagerbier hell <sup>a3</sup>               | 0,5 l  | 4,5 |
| Radler <sup>a3,2,8</sup>                              | 0,5 l  | 4,5 |
| Augustiner Edelstoff <sup>a3</sup>                    | 0,5 l  | 4,5 |
| <br>  |        |     |
| <b>AUS DER FLASCHE</b>                                |        |     |
| Augustiner Pils <sup>a3</sup>                         | 0,33 l | 3,9 |
| Augustiner Alkoholfrei <sup>a3</sup>                  | 0,5 l  | 4,5 |
| Augustiner Dunkel <sup>a3</sup>                       | 0,5 l  | 4,5 |
| Augustiner Weißbier mit Hefe <sup>a1, a3</sup>        | 0,5 l  | 4,9 |
| Ruß <sup>a1,a3,2</sup>                                | 0,5 l  | 4,9 |
| <br>  |        |     |
| <b>WEITERE BIERSORTEN</b>                             |        |     |
| König Ludwig alkoholfreies Weißbier <sup>a1, a3</sup> | 0,5 l  | 4,9 |
| König Ludwig Weißbier Dunkel <sup>a1, a3</sup>        | 0,5 l  | 4,9 |
| König Ludwig leichtes Weißbier <sup>a1,a3</sup>       | 0,5 l  | 4,9 |



## HEISSGETRÄNKE

|                                 | EUR |
|---------------------------------|-----|
| <b>KAFFEE</b>                   |     |
| Tasse Kaffee                    | 3,9 |
| Espresso                        | 3,2 |
| Espresso Macchiato <sub>g</sub> | 3,7 |
| Espresso doppio                 | 5,9 |
| Cappuccino <sub>g</sub>         | 4,7 |
| Latte Macchiato <sub>g</sub>    | 5,3 |
| Milchkaffee <sub>g</sub>        | 5,5 |
| Heiße Schokolade <sub>g</sub>   | 5,0 |





TEEGALERIE

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“ Prosecco Brut Rosé                               | 0,1 l  | 7,5  |
| ASAM SPRITZ   | 0,25 l | 10,5 |
| Lillet rosé, Pampelle Grapefruit, Prosecco, Soda <sup>1</sup> |        |      |
| APEROL SPRITZ   | 0,25 l | 10,5 |
| Schaumwein, Soda, Aperol, Orange                              |        |      |
| HUGO  | 0,25 l | 10,5 |
| Schaumwein, Soda, Holunderblüte, Minze, Limette               |        |      |
| WERMUT TONIC  | 0,25 l | 10,5 |
| Roter Wermut, Schweppes Tonic, Orangen <sup>140</sup>         |        |      |
| Orange Bitter Spritz <b>Alkoholfrei</b>                       | 0,25 l | 8,5  |
| Ramazotti 0,0% , Tonic, Soda, Orange                          |        |      |
| Erdbeer Rhabarber Spritz <b>Alkoholfrei</b>                   | 0,25 l | 8,5  |
| Erdbeerpüree, Rhabarber, Minze                                |        |      |



## BUBBLES AGAINST TROUBLES

| <b>FRANKREICH</b>   | <b>0,75 l</b> | <b>EUR</b> |
|---|---------------|------------|
| Bouvet Ladubay<br>Cremant Saumur Brut Blanc "Tresor"        |               | 57         |
| Bouvet Ladubay<br>Cremant Saumur Brut Rosé "Tresor"         |               | 59         |
| Ruinart Champagne Brut                                      |               | 130        |
| Ruinart Champagne Brut Rosé                                 |               | 150        |
| Moët Chandon Champagne<br>Cuvée Impérial Brut               |               | 105        |
| Moët Chandon Champagne<br>Cuvée Impérial Rosé               |               | 115        |
| <b>ITALIEN</b>  |               |            |
| Pilandro, Lombardei<br>"ORO" Spumante 48Mon. Flaschengärung |               | 50         |
| La Tordera, Veneto<br>ASAM "Gabry" Spumante Brut Rosé       |               | 44         |



## OFFENE WEINE WEISS UND ROSE

|   | 0,2 l | EUR |
|---|-------|-----|
| <b>DEUTSCHLAND</b>  |       |     |
| „ASAM WEISS“<br>Juliuspital, Franken 2023<br>Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner |       | 9   |
| RIESLING trocken<br>Künstler, Rheingau, 2023                                    |       | 9   |
| GRAUER BURGUNDER<br>Gutzler, Rheinhessen 2023                                   |       | 9,5 |
| <b>ÖSTERREICH</b>   |       |     |
| GRÜNER VELTLINER „Vision“<br>Markus Huber, Traisental 2024                      |       | 9,5 |
| <b>ITALIEN</b>  |       |     |
| LUGANA<br>Pilandro, Lombardei 2024  |       | 9   |
| SAUVIGNON BLANC „DOXS“ Südtiroler Weiß DOC<br>Niklas, Süd-Tirol 2024            |       | 11  |
| <b>FRANKREICH</b>   |       |     |
| Magali Rosé<br>SAINT ANDRÉ DE FIGUIÈRE, Provence 2024                           |       | 10  |



## OFFENE WEINE ROT

|   | 0,2 l | EUR |
|---|-------|-----|
| <b>DEUTSCHLAND</b>  |       |     |
| „ASAM ROT“<br>Egon Schmitt, Pfalz, 2021<br>Cabernet Sauvignon, Merlot, Satin Noir |       | 9   |
| PINOT NOIR „Roter Phorphyr“<br>Weingut Kopp, Baden, 2020                          |       | 11  |
| CABERNET SAUVIGNON / SPÄTBURGUNDER „Rote Liebe“<br>Simona Maier, Baden 2019       |       | 11  |
| <b>ÖSTERREICH</b>   |       |     |
| BLAUFRÄNKISCH-ZWEIGELT „Classic“<br>Josef Igler, Burgenland, 2019                 |       | 11  |
| <b>ITALIEN</b>  |       |     |
| MONTEPULCIANO D`ABRUZZO<br>Pesolillo, Abruzzen 2022                               |       | 12  |



## FLASCHENWEINE WEISS UND ROSE

| <b>DEUTSCHLAND</b>   | <b>0,75 l</b> | <b>EUR</b> |
|--|---------------|------------|
| Markus Molitor, Mosel<br>Riesling „Alte Reben“ 2021                                      |               | 43         |
| Künstler, Rheingau<br>Chardonnay „Kalkstein“ 2023  |               | 47         |
| Wittmann, Rheinhessen<br>Weißburgunder - Chardonnay „Löss Lehm“ 2023                     |               | 51         |
| Dr. Heger, Baden<br>Grauburgunder "Achkarren Schlossberg" Großes Gewächs 2021            |               | 71         |
| Schäfer-Fröhlich, Nahe<br>Riesling "Halenberg" Großes Gewächs 2020                       |               | 100        |
| Juliusspital, Franken<br>„ASAM WEISS“ trocken<br>Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner 2023 |               | 31         |
| Von Winning, Pfalz<br>Weißburgunder „Leopold“ 2022                                       |               | 37         |

## ROSÉWEIN

| <b>FRANKREICH</b>                                       |             |    |
|---|-------------|----|
| Saint Andre de Figuiere, Provence<br>"Magali" Rose 2023 |             | 35 |
|   | Magnum 1,5l | 70 |



## FLASCHENWEINE WEISS

| <b>ÖSTERREICH</b>   | <b>0,75 l</b> | <b>EUR</b> |
|---|---------------|------------|
| Martin Pasler, Burgenland<br>Chardonnay Leithaberg Reserve "Henneberg" 2023 |               | 45         |
| Domaine Ciringa, Fam. Tement, Slovenien<br>Sauvignon Blanc "Ciringa" 2022   | 0,75l         | 45         |
|   | Magnum 1,5l   | 91         |
| Mayer am Pfarrplatz, Wien<br>Gemischter Satz "Nußberg" 2022                 |               | 45         |
| Markus Huber, Traisental<br>Grüner Veltliner „Vision“ 2023                  |               | 34         |
| Lackner-Tinnacher, Steiermark<br>Weißburgunder „Eckberg“ 2023               |               | 37         |
| Gross & Gross, Steiermark<br>Sauvignon Blanc "Jakobi" 2024                  |               | 39         |
| Weingut Knoll, Wachau<br>Riesling "Loibner" Federspiel 2022                 |               | 53         |
| Grüner Veltliner "Kreutles" Smaragd 2023                                    |               | 78         |



## FLASCHENWEINE WEISS

| <b>FRANKREICH</b>                                    | <b>0,75 l</b> | <b>EUR</b> |
|--|---------------|------------|
| Remoissenet, Burgund<br>Bourgogne Blanc 2020         |               | 65         |
| Domaine Thomas, Loire<br>Sancerre „Le Pierrier“ 2023 |               | 51         |
| Jean-Marc Brocard, Burgund<br>Chablis 2023           |               | 43         |
| <b>ITALIEN</b>                                       |               |            |
| Dosio, Piemont<br>Roero Arneis 2023                  |               | 37         |
| Cantina Pilandro, Lombardei<br>Lugana 2024           |               | 32         |
| Ciavolich, Abruzzen<br>Peccorino "Aries"             |               | 42         |
| Marco Cecchini, Friaul<br>Pinot Bianco 2020          |               | 65         |
| Niklas, Südtirol<br>Sauvignon Blanc „DOXS“ 2024      |               | 45         |



## FLASCHENWEINE ROT

| <b>DEUTSCHLAND</b>   | <b>0,75 l</b> | <b>EUR</b> |
|--|---------------|------------|
| Karl H. Johner, Baden<br>Pinot Noir "Steinbuck" 2019   |               | 71         |
| Weingut Kopp, Baden<br>Spätburgunder „Roter Porphy“ 2020                                       |               | 44         |
| Philipp Kuhn, Pfalz<br>"Mano Negra" 2022   |               | 38         |
| Egon Schmitt, Pfalz<br>„ASAM ROT“ Cabernet Sauvignon-Merlot 2021                               |               | 32         |
| <br><b>ÖSTERREICH</b>  |               |            |
| Artner, Carnuntum<br>„Amarok" Syrah-Merlot 2021  |               | 59         |
| Martin Pasler, Burgenland<br>Zweigelt 2020   |               | 39         |
| Weninger, Burgenland<br>Blaufränkisch "Hochäcker" 2021   |               | 39         |
| Blaufränkisch "Dürrau" 2018  |               | 100        |
| Claus Preisinger, Burgenland<br>„Puzta Libre“ St. Laurent-Zweigelt 2023 wird gekühlt serviert! |               | 39         |
| „Heideboden“ Blaufränkisch-Merlot 2022   |               | 49         |
| Josef Igler, Burgenland<br>„Maximus“ Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot 2020            |               | 44         |



## FLASCHENWEINE ROT

| <b>ITALIEN</b>                    | <b>0,75 l</b> | <b>EUR</b> |
|-----------------------------------|---------------|------------|
| Dosio, Piemont                    |               |            |
| Barbera d' Alba 2019              | Magnum 1,5l   | 160        |
| Barolo "La Morra" 2020            |               | 79         |
| Siro Pacenti, Toskana             |               |            |
| Rosso di Montalcino 2022          |               | 65         |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO           |               |            |
| Pesolillo, Abruzzen 2022          |               | 42         |
| Vinosia, Apulien                  |               |            |
| Primitivo Orus 2022               |               | 45         |
| Pilandro, Lombardei               |               |            |
| Barbera Benaco 2023               |               | 44         |
| <b>FRANKREICH</b>                 |               |            |
| Château Poesia, Bordeaux          |               |            |
| Grand Cru 2019                    |               | 100        |
| Remoissenet Père et Fils, Burgund |               |            |
| Cotes de Nuits Villages 2019      |               | 89         |
| Château Saint-Aubin, Bordeaux     |               |            |
| Médoc Cru Bourgeois 2020          |               | 45         |
| Domaine du Coste Chaude, Rhône    |               |            |
| Grenache-Syrah "La Rocaille" 2019 |               | 41         |
| <b>SPANIEN</b>                    |               |            |
| Basconcillos, Ribera del Duero    |               |            |
| „Vina Magna“ Crianza, 2020        |               | 71         |
| Elias Mora, Toro                  |               |            |
| Crianza, 2020                     |               | 40         |



## DIGESTIF

|   |      | EUR |
|---|------|-----|
| <b>BRENNEREI PRINZ</b>  |      |     |
| Obst Schnaps  | 2 cl | 6   |
| Alte Williams Christ Birne  |      | 6   |
| Alte Marille  |      | 6   |
| Alte Haus-Zwetschge   |      | 6   |
| Alte Haselnuss  |      | 8   |
| <b>LANTENHAMMER</b>   |      |     |
| Waldhimbeere  |      | 12  |
| Williams  |      | 12  |
| Enzian  |      | 12  |
| <b>BITTERS</b>  |      |     |
| Averna  | 4 cl | 7   |
| Ramazotti   |      | 7   |
| Jägermeister  |      | 6   |
| Fernet Branca   |      | 7   |
| <b>LONGDRINKS</b>   |      |     |
| <b>Moscow Mule</b> - Lion's Wodka, Spicy Ginger, Limette                                  |      | 12  |
| <b>Cuba Libre</b> - Havana Club <sup>3</sup> , Limette, Cola <sup>1, 13</sup>             |      | 12  |
| <b>London Buck</b> - Duke Rough Gin, Spicy Ginger, Limette                                |      | 12  |
| <b>Lynchburg Lemonade</b> - Jack Daniels, Zitronenlimonade, Zitrone, Limette <sup>2</sup> |      | 12  |
| <b>Gin &amp; Tonic</b> - Gin, Schweppes Tonic, Limette <sup>14</sup>                      |      | 14  |





## 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

