



# KEIN SCHERZ

AB 1. APRIL 2026 HABEN  
WIR JETZT WIEDER MITTAGS AUF.



Unsere neuen Öffnungszeiten ab April 2026 lauten:

täglich von 11:30 Uhr bis 23:00 Uhr,

Küche von 12:00 Uhr bis 21:30 Uhr

[www.asamschloessl.de](http://www.asamschloessl.de)

Zusätzlich zu unserer aktuellen Speisekarte werden wir künftig immer mindestens ein Standard-Mittagsschmankerl zum super Preis von 14,50 € anbieten (12-15 Uhr).

- |                    |                            |
|--------------------|----------------------------|
| <b>Montag:</b>     | <b>Pasta</b> (vegetarisch) |
| <b>Dienstag:</b>   | <b>Schweinebraten</b>      |
| <b>Mittwoch:</b>   | <b>Burger</b>              |
| <b>Donnerstag:</b> | <b>Pinsa</b> (vegetarisch) |
| <b>Freitag:</b>    | <b>Fish &amp; Chips</b>    |



***Wir freuen uns auf Euch!***

**Asam Schloßl**  
Maria-Einsiedel-Straße 45  
81379 München  
Tel.: 089/ 780 16 779 0



©ASAM.SCHLOESSL.MUNICH





# A S A M SCHLÖSSL

**SPEISEN**

Detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Allergen-Speise- und Getränkekarte – bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

## AUS DEM BIG GREEN EGG HOLZKOHLE-KERAMIKGRILL

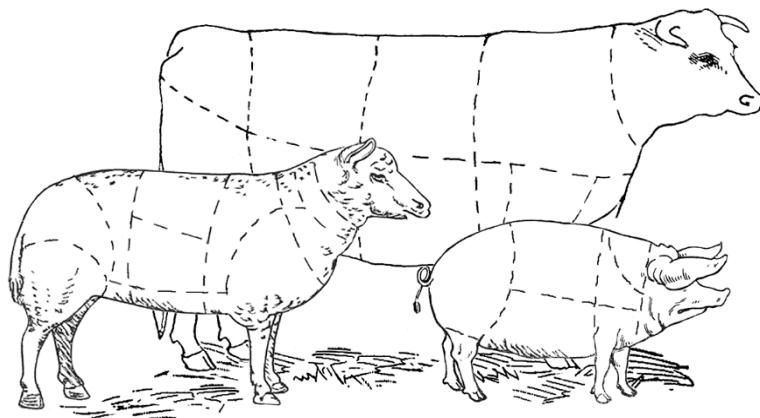


Die Idee hinter dem Big Green Egg ist Jahrtausende alt. Vor gut 3.000 Jahren wurde im östlichen Asien bereits auf Tonöfen gekocht, die mit Holz befeuert wurden. „Kamado“ (Ofen oder Herd) nannte man sie. Verknüpft mit der innovativen Keramiktechnologie der NASA entstand ein perfektes, modernes Outdoor-Kochgerät: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

## OUR CUTS



EUR

Rinderfilet (250g) - Wet Aged vom Schwarzbunten	50
Rib Eye (300g) - Dry Aged, vom bayrischen Weideochsen	40
Chateaubriand (500 g) - für zwei Personen	105
Wagyu Flank Steak Australien (1kg) - Dry Aged für zwei bis drei Personen	120

### JOHN STONE – IRISH HEREFORD, 100% GRASS FED:

Tomahawk (1,2 kg) - Dry Aged für zwei Personen	95
Porterhouse (1kg) - Dry Aged für zwei Personen	105

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

Lammschulter im Ganzen vom Holzkohlegrill,  
dazu Bohnen-Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und Shanes BBQ Sauce  
für zwei bis drei Personen

110

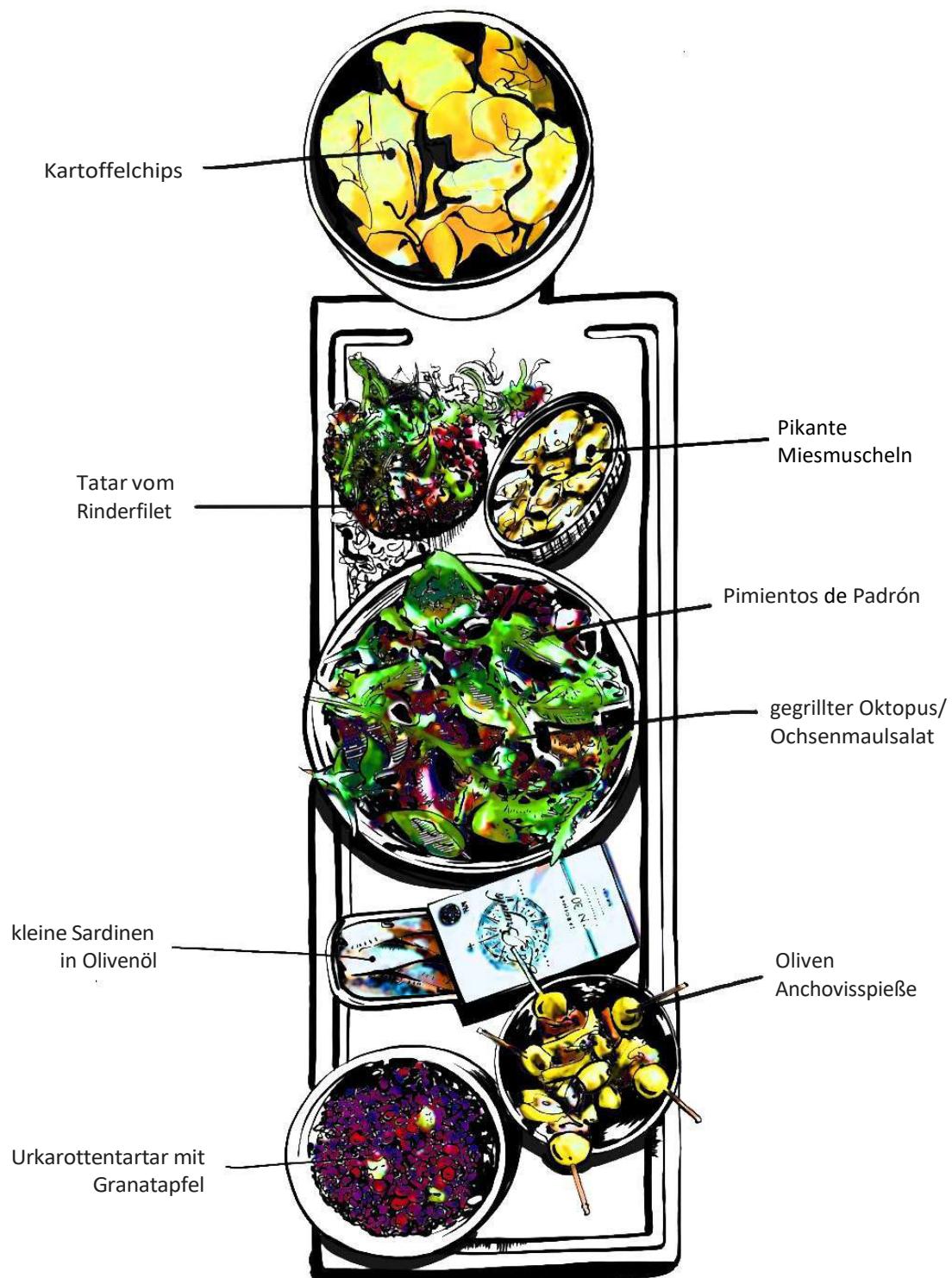
#### BEILAGEN

Pommes Frites	7
Ofengemüse	8
Pimientos de Padrón	9
Folienkartoffel mit Kren-Sour-Cream	7
Kürbis-Spitzkohl-Gemüse	7

#### SAUCEN

Café de Paris-Butter	4
Schlössl-BBQ-Sauce	4
Rotwein-Jus	6
Kren-Sour-Cream	4

## SCHLÖSSL SHARING BRETTL



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

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



## UNSERE SCHLÖSSL-VORSPEISEN

	EUR
Caeser Salat mit gegrillten Garnelen, Blattspinat, Romana-, Kopfsalatherzen und Ofentomaten	26
Tatar vom Rinderfilet (200g) mit Ofentomaten, Brunnenkresse und frisch geriebenem Meerrettich, dazu geröstetes Bauernbrot	26
Pulpo vom Grill auf „spicy“ Ochsenmaulsalat mit Schwarzbrot-Croûtons und Rucola	28
Urkartoffel-Tatar (vegan) mit Granatapfel, Sumach, Avocado-Wasabi-Creme und Yuzu-Dressing	18
Bayrische Burrata mit Ofentomaten, Rucola, Basilikum-Pesto und Tomaten-Vinaigrette	16
Gemischter Blattsalat	klein 6 groß 8

## FISCHGERICHTE

### SCHLÖSSL-EDELFISCHPFANNE

Kabeljau, Fjord Lachs und Scampi auf Artischocken-Paprika-Fregola-Sarda, jungem Spinat und Estragon-Schaum  
ab vier Personen

p. P. 30

Skrei (Winterkabeljau) vom Grill auf sautierten Shimeji-Shiitake-Pilzen, wilder Brokkoli und Selleriepüree in Miso-Sherry-Schaum

34

Konfierter Fjord Lachs auf Palmkohl-Risotto, Portulak, Schnittkresse und frisch geriebenem Meerrettich

28



## SUPPEN

EUR

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	8
Kohlrabi-Lauch-Cremesuppe	8

## ASAM SCHLÖSSL KLASSIKER

Maishendlbrust Suprême vom Grill auf Artischocken-Paprika-Fregola-Sarda mit Estragon Schaum	26
<b>SHANES SURF AND TURF</b>	
Rinderfilet (120g) und Riesengarnelen vom Big Green Egg, dazu Pimientos de Padrón, Pommes Frites und Café de Paris-Butter	48
<b>Geschmorte Iberico-Backerl auf Balsamico-Linsen, sautierten Pilzen und Kartoffelpüree</b>	
Ochsen-Short Rib in Rotweinjus geschmort, mit Marktgemüse und Kartoffel-Lauch-Püree	35
Heimischer ofenfrischer Krusten-Schweinebraten mit Dunkelbier-Jus, Kartoffelknödel und Krautsalat	19
kleine Portion	
	16
Bayrische Wan Tan auf Kürbis-Spitzkohlgemüse, Koriander und kleinem Salat	22
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in feinem Butterschmalz gebacken, mit Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln oder Pommes Frites	32
kleine Portion	
	25
Asam Prime Beef Burger mit Ochsenherztomate, Romanasalat, Schlössl BBQ-Sauce und Pommes Frites	22



## VEGAN / VEGETARISCH

	EUR
Schlutzkrapfen – gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch, in brauner Butter geschwenkt, mit geriebenem Parmesan und kleinem Salat	22
Schlössl-Brezn-Gnocchi mit Pimientos de Padrón, Tomatenbutter und gehobeltem Parmesan	18
Steirischer wilder Brokkoli und Pak Choi vom Grill im Pfandl mit Bachkresse, Pinien- und Kürbiskernen	16
Auberginen-Steaks vom Grill mit Shiitake-Teriyaki, Brokkoli, Kaiserschoten und jungem Lauch	24
Palmkohl-Risotto, Portulak, Schnittkresse und frisch geriebenem Meerrettich	20

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Zwei Stück original Münchner Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Brezn (ab 11:30 Uhr bis 13.00 Uhr)	6
La Brújula Sardinen in Olivenöl mit geröstetem Bauernbrot	13
Brotkorb	3

## KINDERKARTE

Backhendl-Filets mit Pommes Frites	14
Farfalle mit Butter und Parmesan	9
Spätzle mit Sauce	9
Knödel mit Sauce	7
Nutella-Pfannkuchen	9





## DESSERTS

	EUR
Haselnuss-Schnitte mit glasierten Williams-Christ-Birnen und Haselnusseis	14
Tiroler Grießknödel mit Zwetschgenröster	12
Apfelstrudel mit Vanilleeis	10
Baileys Creme Brûlée	12

## 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           | Himbeere (Sorbet) |
| Schokolade        |                   |
| gebrannte Mandeln |                   |
| Haselnuss         |                   |

je JUMBO-Kugel 5



# A S A M

## SCHLÖSSL

GETRÄNKE



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

EUR

### HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Asams Garten	0,3 l	7,5
<i>Limette, Holunder, Minze, Ingwer, Zitronenlimo, Tonic</i>		
Rhabarber-Erdbeer-Limonade	0,3 l	7,5
<i>Rhabarber, Erdbeere, Soda, Basilikum</i>		

### WASSER, COKE & CO.

Schlössl-Wasser	1,0 l (Karaffe)	7,5
unser sprudeliges Tafelwasser		
Adelholzener Alpenquellen Classic	0,25 l	3,5
spritzig / still	0,75 l	8
Coca-Cola	0,33 l	4,9
Coca-Cola zero	0,33 l	4,9
Zitronenlimonade	0,4 l	4
Cola-Mix	0,4 l	4

### SAFTSCHORLE

Orangen-, Apfel-, Johannisbeere-, Holunder- oder Rhabarberschorle	0,4 l	5
---	-------	---



## BIERE DER AUGUSTINER BRAUEREI

EUR

### FRISCH GEZAPFTES

Augustiner Lagerbier hell	0,5 l	4,6
Radler	0,5 l	4,8

### AUS DER FLASCHE

Augustiner Pils	0,33 l	4,2
Augustiner Edelstoff	0,5 l	4,8
Augustiner Alkoholfrei	0,5 l	4,6
Augustiner Dunkel	0,5 l	4,9
Augustiner Weißbier mit Hefe	0,5 l	4,9
Ruß	0,5 l	4,9

### WEITERE BIERSORTEN

König Ludwig alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,9
König Ludwig Weißbier Dunkel	0,5 l	4,9
König Ludwig leichtes Weißbier	0,5 l	4,9



## HEISSGETRÄNKE

EUR

### KAFFEE



		EUR
Tasse Kaffee		3,9
Espresso		3,2
Espresso Macchiato		3,7
Espresso doppio		5,9
Cappuccino		4,7
Latte Macchiato		5,3
Milchkaffee		5,5
Heiße Schokolade		5

### TEE-SPEZIALITÄTEN



Wir servieren exklusiven Tee aus der wunderbaren Teegalerie München.

Tee im Glas-Haferl

7

Asam Schloßl-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)*

Früchtetee Knusperhäuschen

Hier ist einfach alles drin das Spaß macht und gut schmeckt.

*Eine wunderbare Zimt-Popcorn-Ananas*

*und gebrannte Mandel-Auszeit vom Alltag (10 Minuten)*



## APERITIF

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



## BUBBLES AGAINST TROUBLES

	EUR
	0,75 l
<b>FRANKREICH</b>	
Château de la Presle Cremant de Loire Brut AOP	49
Bouvet Ladubay Cremant Saumur Brut Blanc "Tresor"	57
Bouvet Ladubay Cremant Saumur Brut Rosé "Tresor" AOP	59
Ruinart Champagne Brut AOP	130
Ruinart Champagne Brut Rosé AOP	150
<b>ITALIEN</b>	
La Tordera, Veneto ASAM "Gabry" Spumante Brut Rosé GP	44



## OFFENE WEINE WEISS UND ROSE

**DEUTSCHLAND** EUR  
0,2l

„ASAM WEISS“ 9  
Juliuspital, Franken 2023 QW  
Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner

RIESLING trocken 9  
Künstler, Rheingau, 2023 QW

GRAUER BURGUNDER 9,5  
Gutzler, Rheinhessen 2024 QW

## ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER „Vision“ 9,5  
Markus Huber, Traisental 2024 QW

## ITALIEN

LUGANA 9  
Pilandro, Lombardei 2024 DOP

SAUVIGNON BLANC „DOXS“ 11  
Niklas, Südtirol 2024 DOP

## DEUTSCHLAND

ROTLING 9  
Weingut Fröhlich, Franken 2024 QW

Weinschorle Grüner Veltliner 0,2l 7  
0,5l 13



## OFFENE WEINE ROT

**DEUTSCHLAND** EUR  
0,2 l

„ASAM ROT“ 9  
Egon Schmitt, Pfalz, 2022  
Cabernet Sauvignon / Merlot QW

PINOT NOIR „Roter Phosphyr“ 11  
Weingut Kopp, Baden, 2020 QW

## ÖSTERREICH

BLAUFÄNKISCH-ZWEIGELT „Classic“ 11  
Josef Igler, Burgenland, 2020 QW

## ITALIEN

PRIMITIVO „ORUS“ 11  
Vinosia, Apulien, 2024 IGP



## FLASCHENWEINE WEISS UND ROSE

DEUTSCHLAND	EUR 0,75 l
Juliuspital, Franken „ASAM WEISS“ Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner 2023 QW	29
Gutzler, Rheinhessen Grauer Burgunder VDP Gutswein 2024 QW	35
Weingut am Stein, Franken Silvaner Würzburger Stein VDP Erste Lage 2023 QW	60
Hamm, Rheingau Riesling Winkeler Dachsberg VDP Erste Lage 2020 QW	65

## ROSÉWEIN

DEUTSCHLAND	
ROTLING Weingut Fröhlich, Franken 2024 QW	34



## FLASCHENWEINE WEISS

ÖSTERREICH	EUR	
	0,75 l	
Martin Pasler, Burgenland Chardonnay Leithaberg Reserve "Henneberg" 2023 QW	45	
Markus Huber, Traisental Grüner Veltliner „Vision“ 2024 QW	34	
Weingut Knoll, Wachau Riesling "Loibner" Federspiel 2024 QW	53	
Grüner Veltliner "Kreutles" Smaragd 2023 QW	78	
Weingut Bernhard Ott, Wagram Grüner Veltliner "Fass 4" 2024 QW	0,75 l	55
	Magnum 1,5l	120

## FRANKREICH

Domaine Thomas, Loire Sancerre „Le Pierrier“ 2024 AOP	51
Jean-Marc Brocard, Burgund Chablis 2024 AOP	43

## ITALIEN

Cantina Pilandro, Lombardia Lugana 2024 DOP	32
Niklas, Südtirol Sauvignon Blanc „DOXS“ 2024 DOP	45



## FLASCHENWEINE ROT

**DEUTSCHLAND** EUR 0,75 l

Weingut Kopp, Baden 44  
Spätburgunder „Roter Porphy“ 2020 QW

Egon Schmitt, Pfalz 32  
„ASAM ROT“ Cabernet Sauvignon-Merlot 2022 QW

Markus Schneider, Pfalz 49  
„Black Print“ 2022 QW

## ÖSTERREICH

Martin Pasler, Burgenland 39  
Zweigelt 2022 QW

Josef Igler, Burgenland 44  
„Maximus“ Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot 2020 QW **m**



## FLASCHENWEINE ROT

**ITALIEN** EUR 0,75 l

Paolo Cottini, Venetien 110  
Amarone della Valpolicella Classico 2018 DOP

Siro Pacenti, Toskana 65  
Rosso di Montalcino 2022 DOP  
Brunello di Montalcino "Pelagrilli" 2018 120

Vinosia, Apulien 43  
Primitivo "Orus" 2024 IGP

## FRANKREICH

Château Tour de Pressac, Bordeaux 85  
Saint-Emilion Grand Cru 2019 AOP

Château Saint-Aubin, Bordeaux 45  
Médoc Cru Bourgeois 2020 AOP

Domaine du Coste Chaude, Rhône 41  
Grenache-Syrah "La Rocaille" 2019 AOP

## SPANIEN

Basconcillos, Ribera del Duero 71  
„Vina Magna“ Crianza, 2021 DOP  
„Vina Magna“ Reserva, 2019 DOP 115



## DIGESTIF

	EUR
	2 cl

Obst Schnaps	6
Alte Williams Christ Birne	6
Alte Marille	6
Alte Haus-Zwetschge	6
Alte Haselnuss	8

	2 cl
--	------

Waldhimbeere	12
Williams	12
Enzian	12
Blutorange	12

	4 cl
--	------

Averna	7
Ramazzotti	7
Jägermeister	6
Fernet Branca	7

## LONGDRINKS

<b>Moscow Mule</b> - Lion's Wodka, Spicy Ginger, Limette	12
<b>Cuba Libre</b> - Havana Club, Limette, Cola	12
<b>London Buck</b> - Duke Rough Gin, Spicy Ginger, Limette	12
<b>Lynchburg Lemonade</b> - Jack Daniels, Zitronenlimonade, Zitrone, Limette	12
<b>Wodka Lemon</b> – Lion's Wodka, Schweppes Bitter Lemon, Limette	12
<b>Gin &amp; Tonic</b> - Gin, Schweppes Tonic, Limette	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 Netzele 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 Schlosses. 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 Hybridstämmedavon 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 Queensland Nüssesowie 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

Wir möchten Sie freundlich darauf hinweisen, dass unser Restaurant keine Haftung für im Haus vergessene persönliche Gegenstände übernimmt. Wir danken für Ihr Verständnis.