



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

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

- Montag:** Pasta (vegetarisch)
Dienstag: Schweinebraten
Mittwoch: Burger
Donnerstag: Pinsa (vegetarisch)
Freitag: Fish & Chips



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

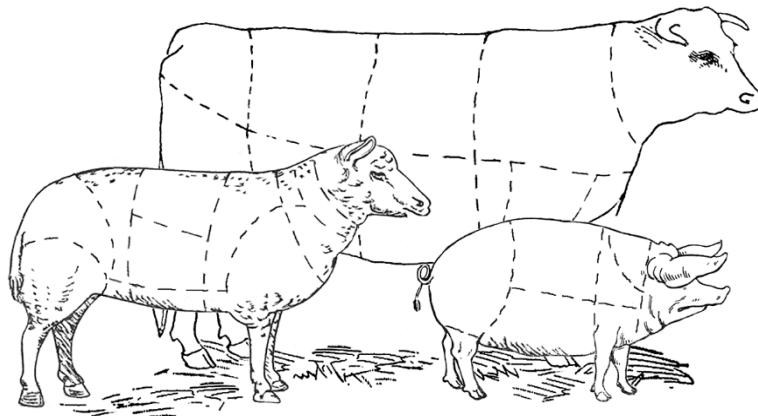


Die Idee hinter dem Big Green Egg ist Jahrtausende alt. Vor gut 3.000 Jahren wurde im östlichen Asien bereits auf Tonöfen gekocht, die mit Holz befeuert wurden. „Kamado“ (Ofen oder Herd) nannte man sie. Verknüpft mit der innovativen Keramiktechnologie der NASA entstand ein perfektes, modernes Outdoor-Kochgerät: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

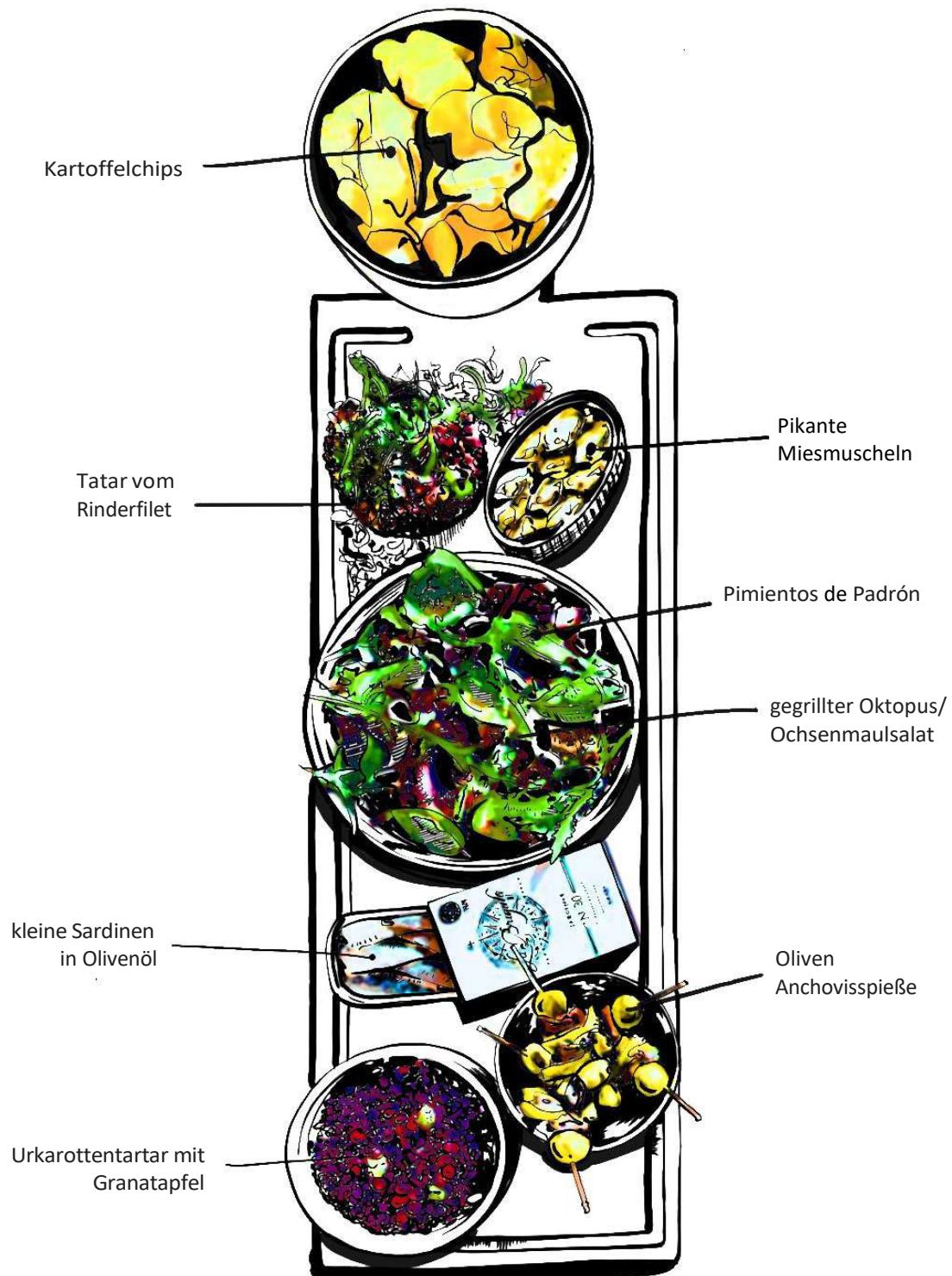
BEILAGEN

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
Urkarotten-Tatar (<i>vegan</i>) 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

Dorade Royal (1kg) für zwei Personen vom Grill mit Zucchini, Rosmarinkartoffeln und Krustentierbutter	75
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
SHANES SURF AND TURF Rinderfilet (120g) und Riesengarnelen vom Big Green Egg, dazu Pimientos de Padrón, Pommes Frites und Café de Paris-Butter	48
Geschmorte Iberico-Backerl auf Balsamico-Linsen, sautierten Pilzen und Kartoffelpüree	26
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

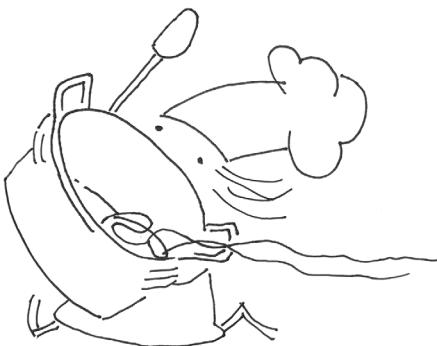
	EUR
Schlutzkrapfen – gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch, in brauner Butter geschwenkt, mit geriebenem Parmesan und kleinem Salat	22
Schlössl-Brezn-Gnocchi mit Pimientos de Padrón, Tomatenbutter und gehobeltem Parmesan	18
Steirischer wilder Brokkoli und Pak Choi vom Grill im Pfandl mit 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 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)

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 alkoholfrei Ramazotti 0,0 %, Tonic, Soda, Orange	0,25 l	8,5
Erdbeer Rhabarber Spritz alkoholfrei Erdbeerpüree, Rhabarber, Minze	0,25 l	8,5



BUBBLES AGAINST TROUBLES

FRANKREICH EUR 0,75 l

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

ITALIEN

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“ Egon Schmitt, Pfalz, 2022 Cabernet Sauvignon / Merlot QW	9
PINOT NOIR „Roter Phosphyr“ Weingut Kopp, Baden, 2020 QW	11

ÖSTERREICH

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

ITALIEN

PRIMITIVO „ORUS“ Vinosia, Apulien, 2024 IGP	11
--	----



FLASCHENWEINE WEISS UND ROSE

DEUTSCHLAND	EUR 0,75 l
Juliusspital, 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

Moscow Mule - Lion's Wodka, Spicy Ginger, Limette	12
Cuba Libre - Havana Club, Limette, Cola	12
London Buck - Duke Rough Gin, Spicy Ginger, Limette	12
Lynchburg Lemonade - Jack Daniels, Zitronenlimonade, Zitrone, Limette	12
Wodka Lemon – Lion's Wodka, Schweppes Bitter Lemon, Limette	12
Gin & Tonic - 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 Schlössl 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 Schlössl 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 Schlössl. Sowohl die Fresken an den Fassaden als auch im Festsaal wurden durch den Augsburger Kunstmaler Hermenegild Peiker restauriert. Von 1993-2019 war Birgit Netze Wirtin im Asam Schlössl. 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 Schlössls. 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 = geschwärtzt
- 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 Nüsse
- 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

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