



ASAM

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



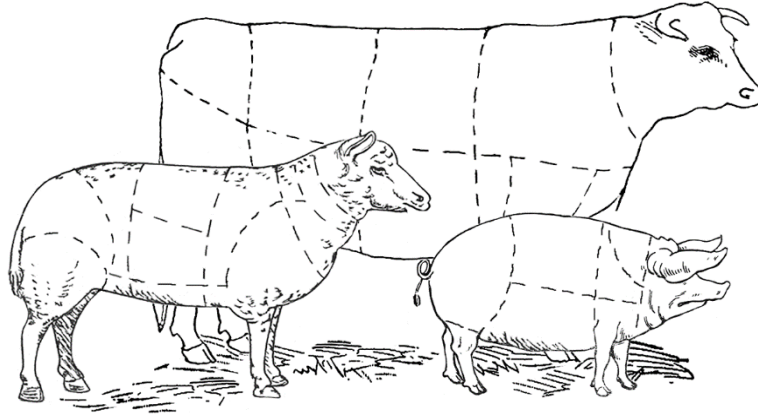
Die Idee hinter dem Big Green Egg ist Jahrtausende alt. Vor gut 3.000 Jahren wurde im östlichen Asien bereits auf Tonöfen gekocht, die mit Holz befeuert wurden. „Kamado“ (Ofen oder Herd) nannte man sie. Verknüpft mit der innovativen Keramiktechnologie der NASA entstand ein perfektes, modernes Outdoor-Kochgerät: 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
US Rib Eye Bone in (900g)	90
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
---	------------

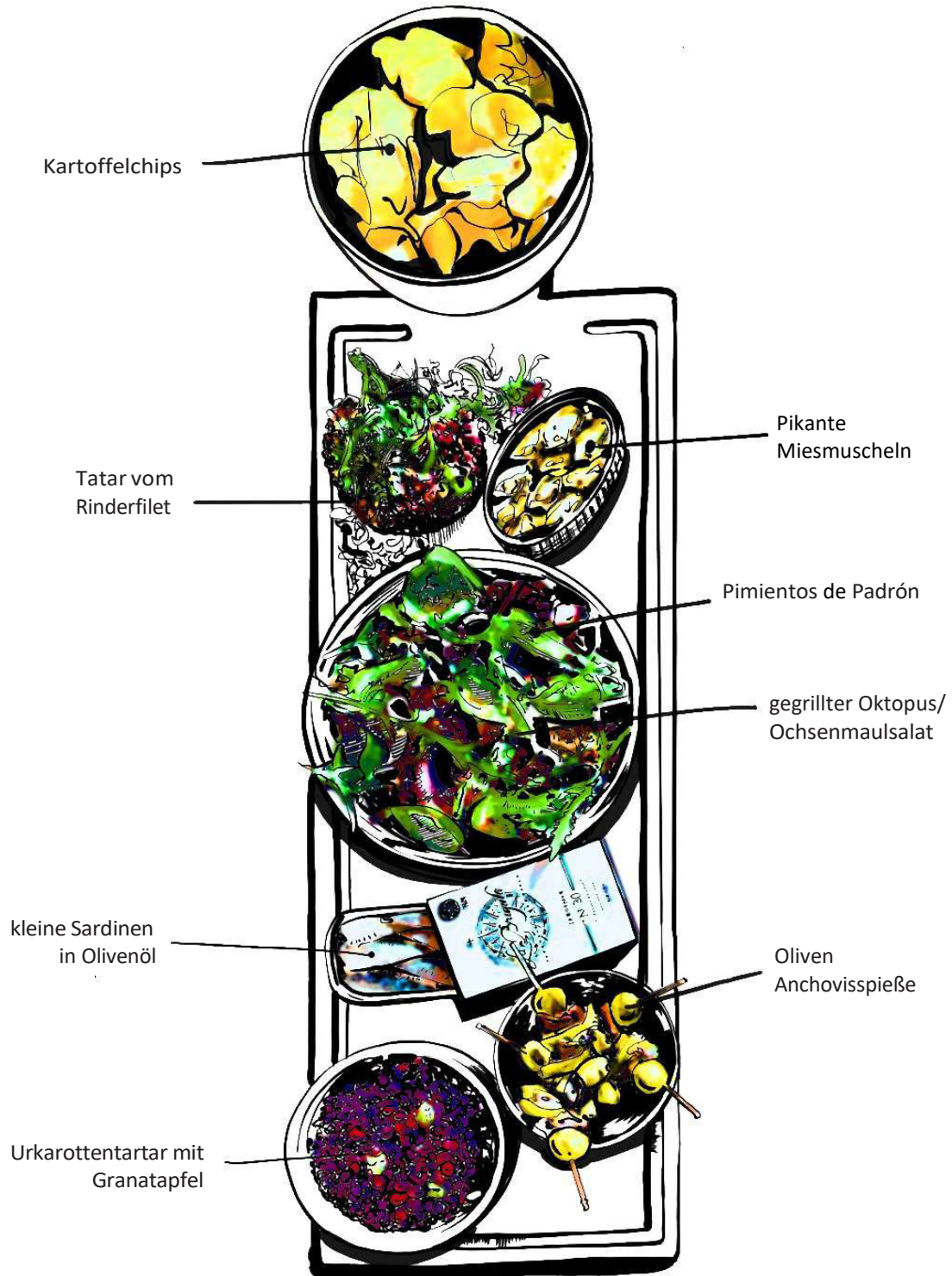
BEILAGEN

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

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 Brettl gibt es ab vier Personen (20€ / Person).

Es ist der ideale Starter ins kulinarische Glück.



UNSERE SCHLÖSSL-VORSPEISEN

	EUR
Caesar Salat mit gegrillter Maishendlbrust, Blattspinat, Romana-, Kopfsalatherzen, Ofentomaten und Croutons	22
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

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	8
Krustentier-Schaumsuppe mit Scampi, jungem Lauch und Estragon	12

FISCHGERICHTE

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



ASAM SCHLÖSSL KLASSIKER

	EUR
Ochsen-Short Rib in Rotweinjus geschmort, mit Marktgemüse und Kartoffel-Lauch-Püree	35
SHANES SURF AND TURF Rinderfilet (120g) und Riesengarnelen vom Big Green Egg, dazu Pimientos de Padrón, Pommes Frites und Café de Paris-Butter	48
Entenkeule vom Grill auf Shiitake-Pak Choi-Teriyaki-Gemüse und Blumenkohlpüree	28
Lammhüfte auf Paprika-Bohnen-Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Café de Paris Butter	32
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in feinem Butterschmalz gebacken, mit Wildpreiselbeeren und Kartoffel-Vogerlsalat	32
kleine Portion	25
Ofenfrischer Krusten-Schweinebraten mit Dunkelbier-Jus, Kartoffelknödel und Krautsalat	19
kleine Portion	16
Schlössl-Pie Schmorfleischfüllung mit Wurzelgemüse, Braten-Jus unter der Blätterteighaube und kleinem Salat	18
Burger vom Kalb mit Ochsenherztomate, Eisbergsalat, BBQ-Sauce und Pommes Frites	22

VEGAN / VEGETARISCH

Schlutzkrapfen – gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch, in brauner Butter geschwenkt, mit geriebenem Parmesan und kleinem Salat	22
Bärlauch-Spätzle mit Gorgonzola, Ofentomaten und Bärlauch Pesto	24
Schlössl-Brezn-Gnocchi mit Pimientos de Padrón, Tomatenbutter und geriebenem Parmesan	18
Gefüllte Aubergine vom Grill mit Shiitake-Teriyaki, Brokkoli, Kaiserschoten und jungem Lauch	24



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Zwei Stück original Münchner Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Brezn (ab 11:30 Uhr bis 13.00 Uhr)	6
Obatzter mit roten Zwiebeln und ofenfrischer Brezn	8
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-Pfannekuchen	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

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
HAUSGEMACHTE LIMONADEN		
Asams Garten <i>Limette, Holunder, Minze, Ingwer, Zitronenlimo, Tonic</i>	0,3 l	7,5
Rhabarber-Erdbeer-Limonade <i>Rhabarber, Erdbeere, Soda, Basilikum</i>	0,3 l	7,5
WASSER, COKE & CO.		
Schlössl-Wasser unser sprudeliges Tafelwasser	1,0 l (Karaffe)	7,5
Adelholzener Alpenquellen Classic spritzig / still	0,25 l 0,75 l	3,5 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	
	
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	0,25 l	10,5
Lillet rosé, Pampelle Grapefruit, Prosecco, Soda		
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		
Orange Bitter Spritz alkoholfrei	0,25 l	8,5
Ramazotti 0,0 %, Tonic, Soda, Orange		
Erdbeer Rhabarber Spritz alkoholfrei	0,25 l	8,5
Erdbeerpüree, Rhabarber, Minze		



BUBBLES AGAINST TROUBLES

	EUR
FRANKREICH	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

	EUR
DEUTSCHLAND	0,2 l
„ASAM WEISS“ Juliuspital, Franken 2023 QW Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner	9
RIESLING trocken Künstler, Rheingau, 2023 QW	9
GRAUER BURGUNDER Gutzler, Rheinhessen 2024 QW	9,5
ÖSTERREICH	
GRÜNER VELTLINER „Vision“ Markus Huber, Traisental 2024 QW	9,5
ITALIEN	
LUGANA Pilandro, Lombardei 2024 DOP	9
SAUVIGNON BLANC „DOXS“ Niklas, Südtirol 2024 DOP	11
DEUTSCHLAND	
ROTLING Weingut Fröhlich, Franken 2024 QW	9
Weinschorle Grüner Veltliner	0,2l 7 0,5l 13



OFFENE WEINE ROT

	EUR
DEUTSCHLAND	0,2 l
„ASAM ROT“ Egon Schmitt, Pfalz, 2022 Cabernet Sauvignon / Merlot QW	9
PINOT NOIR „Roter Phorphyr“ 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

	EUR
DEUTSCHLAND	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	34
Weingut Fröhlich, Franken 2024 QW	



FLASCHENWEINE WEISS

	EUR
ÖSTERREICH	0,75 l
Martin Pasler, Burgenland	45
Chardonnay Leithaberg Reserve "Henneberg" 2023 QW	
Markus Huber, Traisental	34
Grüner Veltliner „Vision“ 2024 QW	
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	51
Sancerre „Le Pierrier“ 2024 AOP	
Jean-Marc Brocard, Burgund	43
Chablis 2024 AOP	
ITALIEN	
Cantina Pilandro, Lombardei	32
Lugana 2024 DOP	
Niklas, Südtirol	45
Sauvignon Blanc „DOXS“ 2024 DOP	



FLASCHENWEINE ROT

	EUR 0,75 l
DEUTSCHLAND	
Weingut Kopp, Baden Spätburgunder „Roter Porphy“ 2020 QW	44
Egon Schmitt, Pfalz „ASAM ROT“ Cabernet Sauvignon-Merlot 2022 QW	32
Markus Schneider, Pfalz „Black Print“ 2022 QW	49
ÖSTERREICH	
Martin Pasler, Burgenland Zweigelt 2022 QW	39
Josef Igler, Burgenland „Maximus“ Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot 2020 QW m	44



FLASCHENWEINE ROT

	EUR
ITALIEN	0,75 l
Paolo Cottini, Venetien Amarone della Valpolicella Classico 2018 DOP	110
Siro Pacenti, Toskana Rosso di Montalcino 2022 DOP	65
Brunello di Montalcino "Pelagrilli" 2018	120
Vinosia, Apulien Primitivo "Orus" 2024 IGP	43
FRANKREICH	
Château Tour de Pressac, Bordeaux Saint-Emilion Grand Cru 2019 AOP	85
Château Saint-Aubin, Bordeaux Médoc Cru Bourgeois 2020 AOP	45
Domaine du Coste Chaude, Rhône Grenache-Syrah "La Rocaille" 2019 AOP	41
SPANIEN	
Basconcillos, Ribera del Duero „Vina Magna“ Crianza, 2021 DOP	71
„Vina Magna“ Reserva, 2019 DOP	115



DIGESTIF

	EUR
BRENNEREI PRINZ	2 cl
Obst Schnaps	6
Alte Williams Christ Birne	6
Alte Marille	6
Alte Haus-Zwetschge	6
Alte Haselnuss	8
LANTENHAMMER	2 cl
Waldhimbeere	12
Williams	12
Enzian	12
Blutorange	12
BITTERS	4 cl
Averna	7
Ramazzotti	7
Jägermeister	6
Fernet Branca	7
Limoncello	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 Schloßl 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 Schloßl 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 Schloßl. 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 Schloßl. 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 Schloßls. 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 Lupinerzeugnisse
- 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.