



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



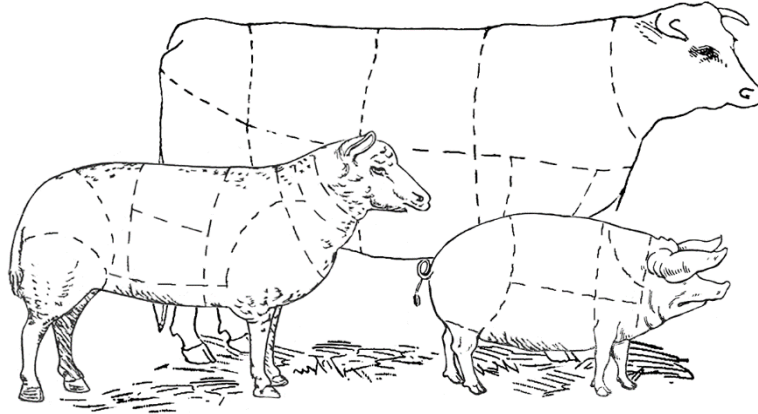
Die Idee hinter dem Big Green Egg ist Jahrtausende alt. Vor gut 3.000 Jahren wurde im östlichen Asien bereits auf Tonöfen gekocht, die mit Holz befeuert wurden. „Kamado“ (Ofen oder Herd) nannte man sie. Verknüpft mit der innovativen Keramiktechnologie der NASA entstand ein perfektes, modernes Outdoor-Kochgerät: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

LAMMSCHULTER VOM GUTSHOF POLTING, IM REINDL SERVIERT

Lammschulter im Ganzen vom Holzkohlegrill, dazu Bohnen-Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und Shanes BBQ Sauce für zwei bis drei Personen	110
---	------------

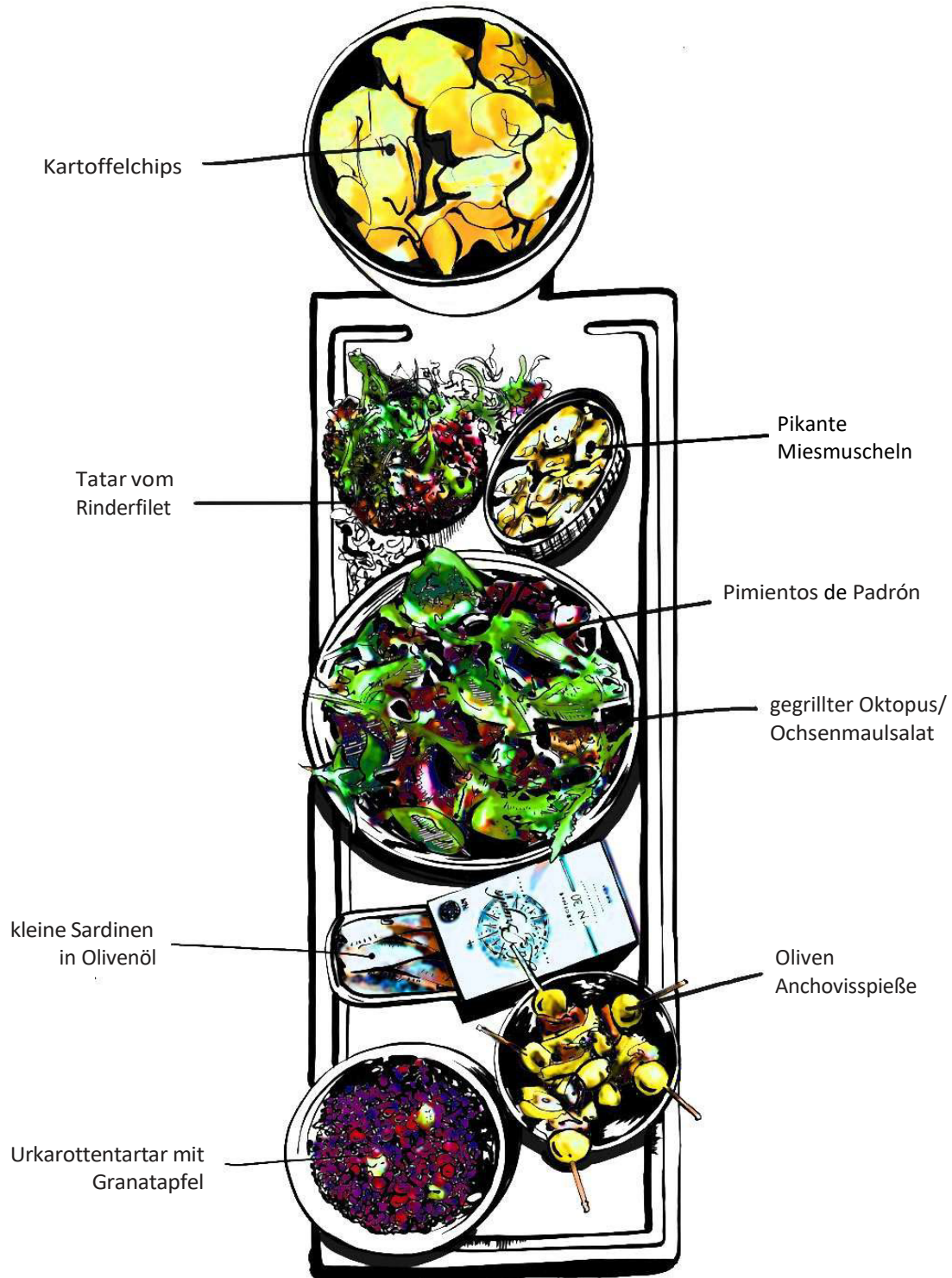
BEILAGEN

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.
Änderungswünsche möglich.



UNSERE SCHLÖSSL-VORSPEISEN

		EUR
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

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, grüner Spargel und jungem Lauch		24

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen		8
Schrobenhausener Spargelcremesuppe		9



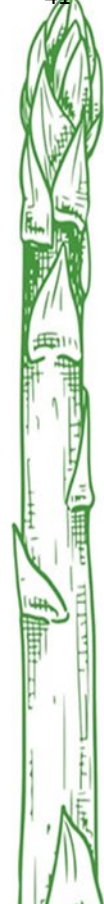
SCHLÖSSL SPARGELGERICHTE

EUR

Schrobenhausener Spargelsalat, Erbsen, Ofentomaten, Wildkräuter und Bärlauch Pesto	19
Schrobenhausener Spargelrisotto mit frischem Kerbel	22
Schrobenhausener Spargelrisotto mit gegrillten Scampi	30
Schrobenhausener Spargel mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	27

Dazu empfehlen wir:

- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 41
- aufgeschnittener Wacholderschinken (150g) 33
- Tournedo (120g Rinderfilet) aus dem Big Green Egg-Holzkohlegrill 55
- Fjord Lachsfilet aus dem Big Green Egg-Holzkohlegrill 43
- Poltinger Maishendlbrust Suprême 41





ASAM SCHLÖSSL KLASSIKER

	EUR
Ochsen-Short Rib in Rotweinjus geschmort, mit Marktgemüse und Kartoffel-Bärlauch-Püree	35
Maishendlbrust Suprême auf sautiertem Spargel-Shimeji-Pilzgemüse, jungem Spinat und Selleriepüree in Miso-Sherry-Schaum	28
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 Kürbis-Spitzkohl-Gemüse und Süßkartoffelpüree	28
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in feinem Butterschmalz gebacken, mit Wildpreiselbeeren und Kartoffel-Vogersalat	32
	kleine Portion 25
Ofenfrischer Krusten-Schweinebraten mit Dunkelbier-Jus, Kartoffelknödel und Krautsalat	19
	kleine Portion 16
Roastbeef mit Sauce Remoulade und Rosmarinkartoffeln	33
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

FISCHGERICHTE

Schwertfischsteak (200gr) vom Grill mit grünem Spargel und Gewürz-Couscous	35
Matjes "Hausfrauenart" mit neuen Kartoffeln	24



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

	EUR
Zwei Stück original Münchner Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Brezn	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





DESSERTS

	EUR
Geeiste weiße Schokolade mit Himbeer-Rhabarber-Kompott	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

 Schokolade

 Pistazie

 Haselnuss

 Himbeere (Sorbet)

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-, Maracuja 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 Bitter Lemon, Blutorange, Prosecco, Soda	0,25 l	10,5
LILLET SPRITZ Lillet rosé, Prosecco, Schweppes Wild Berry	0,25l	10,5
APEROL SPRITZ Schaumwein, Soda, Aperol, Orange	0,25 l	10,5
HUGO Schaumwein, Soda, Holunderblüte, Minze, Limette	0,25 l	10,5
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	0,25l	10,5
APEROL MARACUJA Aperol, Prosecco, Soda, Maracuja	0,25l	10,5
CAMPARI SPRITZ / ORANGE Campari, Soda, Prosecco / Orange	0,25l	10,5
NEGRONI Wermut, Campari, Gin, Orange, Zitrone	0,25l	12,5
NEGRONI SBAGLIATO Wermut, Campari, Prosecco, Orange, Zitrone	0,25l	12,5
WERMUT TONIC Roter Wermut, Schweppes Tonic, Orange	0,25 l	10,5
Orange Bitter Spritz alkoholfrei Ramazotti 0,0 %, Tonic, Soda, Orange	0,25 l	8,5



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 2024 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
FRANKREICH	
MAGALI ROSÉ Saint André de Figuière, Provence 2024	10
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 Porphy“ 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
Juliuspital, Franken „ASAM WEISS“ Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner 2024 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
FRANKREICH	
SAINT ANDRÉ DE FIGUIÈRE "Magali" Rose, Provence 2024	35



FLASCHENWEINE WEISS

	EUR
ÖSTERREICH	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
Remoissenet Père et Fils, Burgund Chassagne Montrachet 1er Cru „Morgeot“ 2023 AOP	245
ITALIEN	
Cantina Pilandro, Lombardei Lugana 2024 DOP	32
Niklas, Südtirol Sauvignon Blanc „DOXS“ 2024 DOP	45



FLASCHENWEINE ROT

	EUR
DEUTSCHLAND	0,75 l
Weingut Kopp, Baden Pinot Noir „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	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
Pierre Gaillard, Rhône Côte Rôtie 2023 AOP	130
René Bouvier, Burgund Gevrey Chambertin 1er Cru „Combe Aux Moine“ 2018 AOP	245
SPANIEN	
Basconcillos, Ribera del Duero „Vina Magna“ Crianza, 2021 DOP	71
„Vina Magna“ Alto del Cura Reserva, 2020 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
Ramazotti	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
Wodka Lemon - Lion's Wodka, Schweppes Bitter Lemon, Limette	12
Gin & Tonic - Gin (The Duke), Schweppes Tonic, Limette	14
Jacky Cola - Jack Daniel's & Coca Cola	14
Gin Mare - Tonic Water, Orange, Rosmarin	17



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 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 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.