



# 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



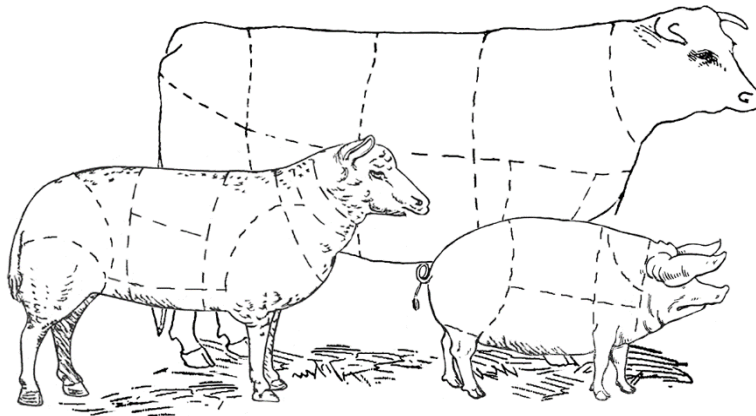
Die Idee hinter dem Big Green Egg ist Jahrtausende alt. Vor gut 3.000 Jahren wurde im östlichen Asien bereits auf Tonöfen gekocht, die mit Holz befeuert wurden. „Kamado“ (Ofen oder Herd) nannte man sie. Verknüpft mit der innovativen Keramiktechnologie der NASA entstand ein perfektes, modernes Outdoor-Kochgerät: 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        |
|------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Wagyu Flank Steak Australien (1kg) - für zwei bis drei Personen</b> | <b>120</b> |
| <b>Chateaubriand (500g) - für zwei Personen</b>                        | <b>105</b> |
| <b>Rinderfilet (250g) - Wet Aged vom Schwarzbunten</b>                 | <b>50</b>  |
| <b>Irishes Lammkarree (300g)</b>                                       | <b>44</b>  |
| <b>Rib Eye (300g) - Dry Aged</b>                                       | <b>38</b>  |

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

|                                                       |            |
|-------------------------------------------------------|------------|
| <b>Tomahawk (1,2 kg) - Dry Aged für zwei Personen</b> | <b>85</b>  |
| <b>Porterhouse (1kg) - Dry Aged für zwei Personen</b> | <b>105</b> |

## LAMMSCHULTER VOM GUTSHOF POLTING, IM REINDL SERVIERT

|                                                                                                                                             |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Lammschulter im Ganzen vom Holzkohlegrill,<br>dazu Bohnen-Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und Shanes BBQ Sauce<br>für zwei bis drei Personen | <b>110</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|

### BEILAGEN

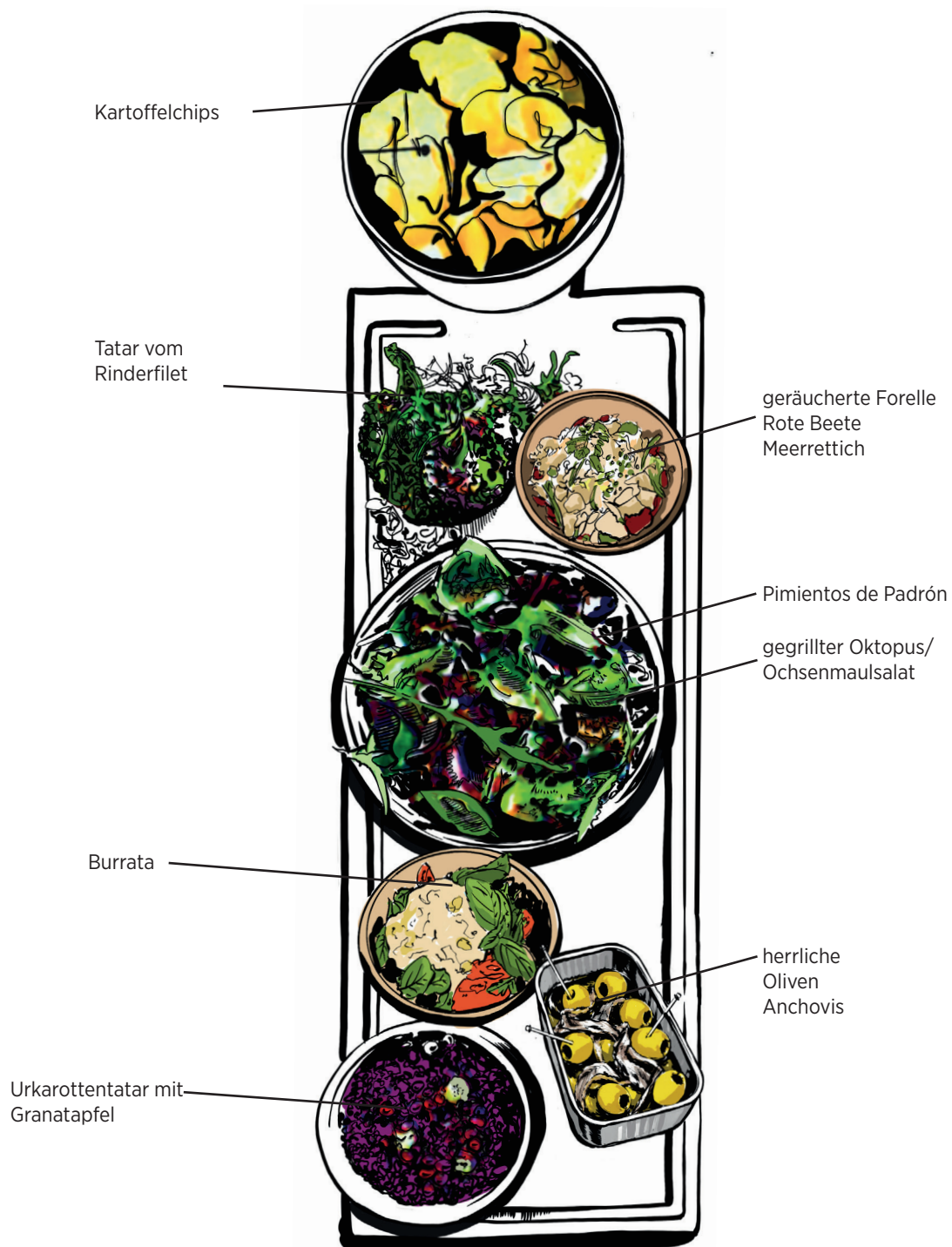
|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Pommes Frites                       | 7 |
| Ofengemüse                          | 8 |
| Pimientos de Padrón                 | 9 |
| Folienkartoffel mit Kren-Sour-Cream | 7 |
| Kürbis-Spitzkohl-Gemüse           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

### SAUCEN

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



## 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                |
| Oktopus vom Grill auf „spicy“ Ochsenmaulsalat mit Schwarzbrot-Croûtons und Rucola                                         | 28                |
| Urkarotten-Tatar ( <i>vegan</i> )<br>mit Granatapfel, Sumach, Kasierschoten, Edamame und Yuzu-Dressing                    | 18                |
| Bayrische Burrata mit Ochsenherztomaten, Rucola, Basilikum-Pesto und Tomaten-Vinaigrette                                  | 19                |
| SCHLÖSSL Rote Beete-Salat<br>Bachkresse, Romanasalat und frisch geriebener Meerrettich                                    | 16                |
| Gemischter Blattsalat                                                                                                     | klein 6<br>groß 8 |

## VEGAN / VEGETARISCH

|                                                                                                                                              |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Schlutzkrapfen – gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch, in brauner Butter geschwenkt, mit geriebenem Parmesan und kleinem Salat | 22 |
| Schlössl-Brezn-Gnocchi<br>mit Rucola-Spitzen, Ofentomaten, Tomatenbutter und geriebenem Parmesan                                             | 18 |
| Steinpilz-Risotto mit Ofentomaten und Rucolaspitzen                                                                                          | 28 |
| Süßkartoffelsteak mit süßsauerem Wok Gemüse, Kaiserschoten, wilder Brokkoli und Koriander                                                    | 22 |

## SUPPEN

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen               | 9  |
| Kartoffel-Lauch-Cremesuppe                             | 8  |
| Hummer-Kürbis-Bisque mit leicht sautierten Rotgarnelen | 14 |



## ASAM SCHLÖSSL KLASSIKER

|                                                                                                                              | EUR |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| BBQ-Iberico Presa auf Balsamico-Linsen, Selleriepüree und wildem Brokkoli                                                    | 34  |
| Rehrücken rosa gebraten auf Kürbis-Spitzkohl- Shiitake-Gemüse, wilder Brokkoli und Süßkartoffelpüree                         | 54  |
| Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in feinem Butterschmalz gebacken,<br>mit Wildpreiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat       | 32  |
| kleine Portion                                                                                                               | 25  |
| Entenkeule vom Grill mit Blaukraut und Kartoffelknödel                                                                       | 32  |
| Ofenfrischer Krusten-Schweinebraten mit Dunkelbier-Jus, Kartoffelknödel und Krautsalat                                       | 19  |
| kleine Portion                                                                                                               | 16  |
| Hirschkalbsrückensteak (200g) vom Grill mit Blaukraut und Kartoffelknödel                                                    | 48  |
| Irish Herford Short Rib mit Ofengemüse, Kartoffel-Lauch Püree und Rotwein-Jus                                                | 35  |
| SHANES SURF AND TURF                                                                                                         |     |
| Rinderfilet (120g) und Riesengarnelen vom Big Green Egg,<br>dazu Pimientos de Padrón, Pommes Frites und Café de Paris-Butter | 48  |

## FISCHGERICHTE

|                                                                                                        |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Scampi vom Grill auf Steinpilz-Risotto                                                                 | 36 |
| Gebraten weißer Heilbutt auf Champagner-Spitzkohlgemüse-Shiitake-Fregola Sarda und Selleriepüree       | 45 |
| Moules Frites                                                                                          |    |
| Offshore-Muscheln in Weißwein-Gemüse-Sud, dazu Pommes frites                                           | 24 |
| <i>Muscheln sind ein kleines Tagesgeschenk – frisch für Sie zubereitet, solange der Vorrat reicht.</i> |    |



## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

|                                                                                                  | EUR |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Zwei Stück original Münchner Weißwürste<br>mit süßem Senf und ofenfrischer Brezn (bis 14:00 Uhr) | 6   |
| La Brújula Sardinen in Olivenöl mit geröstetem Bauernbrot                                        | 13  |
| La Brújula pikante Miesmuscheln 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 marinierten Waldbeeren                                              | 14      |
| Haselnuss-Schnitte mit glasierten Birnen                                                         | 14      |
| Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Quittenkompott<br>(ab zwei Personen, Wartezeit: 20 Min.) | p.P. 15 |
| Baileys Creme Brûlée                                                                             | 12      |

## DESSERT-WEINEMPFEHLUNG

|                                     |       |   |
|-------------------------------------|-------|---|
| Heidi Schröck Spätlese, Dessertwein |       |   |
| Welschriesling & Sauvignon Blanc    | 0,1 l | 9 |

## ASAM SCHLÖSSL EIS

Beste Eisspezialitäten vom Milchbauernhof am Starnberger See in den Sorten

|                                                                                                      |                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Vanille          |  Himbeere (Sorbet) |
|  Schokolade       |                                                                                                       |
|  Pistazie         |                                                                                                       |
|  Gebrannte Mandel |                                                                                                       |

je JUMBO-Kugel 5

|                                                                                                                |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  Affogato mit Pistazien Eis | 7 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

## 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                                           | 0,4 l  | 8,5 |
| <i>Limette, Holunder, Minze, Ingwer, Zitronenlimo,</i> |        |     |
| Very Berry                                             | 0,4 l  | 8,5 |
| <i>Heidelbeere, Erdbeere, Soda, Basilikum</i>          |        |     |
| <b>WASSER, COKE &amp; CO.</b>                          |        |     |
| Schlössl-Wasser                                        | 0,5l   | 4   |
| unser sprudeliges Tafelwasser                          | 1,0 l  | 7,5 |
| 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  | 4,5 |
| <b>SÄFTE &amp; SCHORLEN</b>                            |        |     |
| Orangen-, Apfel- und Mangosaft sowie                   |        |     |
| Johannes-, Rhabarber- und Maracujanektar               | 0,2 l  | 4   |
|                                                        | 0,4 l  | 7   |
| Orangen-, Apfel-, Johannisbeere-, Holunder-,           |        |     |
| Maracuja, Mango oder Rhabarberschorle                  | 0,2 l  | 2,5 |
|                                                        | 0,4 l  | 5   |



## BIERE DER AUGUSTINER BRAUEREI

|                                     |        | EUR |
|-------------------------------------|--------|-----|
| <b>FRISCH GEZAPFTES</b>             |        |     |
| Augustiner Lagerbier hell           | 0,5 l  | 4,6 |
| Radler                              | 0,5 l  | 4,8 |
| <b>AUS DER FLASCHE</b>              |        |     |
| 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 |
| <b>WEITERE BIERSORTEN</b>           |        |     |
| 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 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>KAFFEE</b>                                                                     |     |
|  |     |
| 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   |

*Sämtliche Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.*

## TEE-SPEZIALITÄTEN



|                    |   |
|--------------------|---|
| Tee im Glas-Haferl | 7 |
|--------------------|---|

*Asam Schlössl-Tee Bio (3 Minuten)*

*Feinste Mischung renommierter Assam-Gärten*

*gehaltvoll und malzig im Geschmack, mit feinen Noten von Orange und Vanille.*

*Darjeeling Himalaya Royal (2-3 Minuten)*

*Bester feinherber First Flush mit würzigen Second Flush-Partien aromatisch-nussig im Geschmack.*

*Asams White Champagne (1-2 Minuten)*

*Weißer Tee, Hagebutte, Sauerkirsche und Maracuja*

*Eine exquisite Komposition aus zartem Tee und tropischer Frucht.*

*Isarflimmern (5 Minuten)*

*Beim Spaziergang an den Isar-Auen entstand die Idee für diese erfrischend sanfte Mischung aus heimischen Kräutern und einer Prise Fernweh.*

*Rhabarber-Spritz (5 Minuten)*

*Als einst chinesischer Einwanderer hat sich der Rhabarber längst in der europäischen Sterneküche etabliert. Genießen Sie diese betörend fruchtige und säurearme Erfrischung.*

*Früchtetee Knusperhäuschen (10 Minuten)*

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

*Eine Zimt-Popcorn-Ananas und gebrannte Mandel-Auszeit vom Alltag*



## APERITIF

|                                                                 |        | EUR  |
|-----------------------------------------------------------------|--------|------|
| Spumante Blanc de Blanc Brut                                    | 0,1 l  | 7    |
| ASAM "Gabry" Spumante Brut Rosé                                 | 0,1 l  | 7,5  |
| ASAM SPRITZ<br>Sarti, Bitter Lemon, Blutorange, Spumante, Soda  | 0,25 l | 10,5 |
| LILLET SPRITZ<br>Lillet rosé, Spumante, Schweppes Wild Berry    | 0,25 l | 10,5 |
| APEROL SPRITZ<br>Schaumwein, Soda, Aperol, Orange               | 0,25 l | 10,5 |
| HUGO<br>Schaumwein, Soda, Holunderblüte, Minze, Limette         | 0,25 l | 10,5 |
| LIMONCELLO SPRITZ<br>Limoncello, Spumante, Soda, Zitrone        | 0,25 l | 10,5 |
| APEROL MARACUJA<br>Aperol, Spumante, Soda, Maracuja             | 0,25 l | 10,5 |
| CAMPARI SPRITZ<br>Campari, Soda, Schaumwein                     | 0,25 l | 10,5 |
| CAMPARI ORANGE<br>Campari, Orangesaft                           | 0,25 l | 10,5 |
| NEGRONI<br>Wermut, Campari, Gin, Orange, Zitrone                | 0,25 l | 12,5 |
| NEGRONI SBAGLIATO<br>Wermut, Campari, Prosecco, Orange, Zitrone | 0,25 l | 12,5 |
| WERMUT TONIC<br>Roter Wermut, Schweppes Tonic, Orange           | 0,25 l | 10,5 |



## APERITIF ALKOHOLFREI

|                                                         |        | EUR |
|---------------------------------------------------------|--------|-----|
| Flori 0.0 Spumante                                      | 0,1 l  | 7,5 |
| APERITO SPRITZ                                          | 0,25 l | 9,5 |
| Orange Bitter Ramazzotti 0,0%, Flori 0.0 Spumante, Soda |        |     |
| APERITO TONIC                                           | 0,25 l | 9,5 |
| Orange Bitter Ramazzotti 0,0 %, Tonic, Soda             |        |     |

## BUBBLES AGAINST TROUBLES

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <b>FRANKREICH</b>                     | 0,75 l |
| Bouvet Ladubay                        | 57     |
| Cremant Saumur Brut Blanc "Tresor"    |        |
| Bouvet Ladubay                        | 59     |
| Cremant Saumur Brut Rosé "Tresor" AOP |        |
| Ruinart Champagne Brut AOP            | 130    |
| Ruinart Champagne Brut Rosé AOP       | 150    |
| <b>ITALIEN</b>                        |        |
| Rive della Chiesa, Treviso            | 40     |
| Spumante Vigna Nuova Blanc de Banc    |        |
| La Tordera, Veneto                    | 44     |
| ASAM "Gabry" Spumante Brut Rosé GP    |        |

## ALKOHOLFREI

|                     |    |
|---------------------|----|
| Flori 0.0, Spumante | 42 |
|---------------------|----|



## OFFENE WEINE WEISS UND ROSE

|                                                                                     | EUR               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>DEUTSCHLAND</b>                                                                  | 0,2 l             |
| „ASAM WEISS“<br>Juliusspital, Franken 2025 QW<br>Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner | 9                 |
| RIESLING trocken<br>Künstler, Rheingau, 2024 QW                                     | 9                 |
| GRAUER BURGUNDER<br>Gutzler, Rheinhessen 2025 QW                                    | 9,5               |
| <b>ÖSTERREICH</b>                                                                   |                   |
| GRÜNER VELTLINER „Vision“<br>Markus Huber, Traisental 2025 QW                       | 9,5               |
| <b>ITALIEN</b>                                                                      |                   |
| LUGANA<br>Pilandro, Lombardei 2025 DOP                                              | 9                 |
| SAUVIGNON BLANC „DOXS“<br>Niklas, Südtirol 2025 DOP                                 | 11                |
| ROSATO<br>Pesolillo, Abruzzen 2025 IGT                                              | 10                |
| <b>FRANKREICH</b>                                                                   |                   |
| MAGALI ROSÉ<br>Saint André de Figuière, Provence 2025                               | 10                |
| Weinschorle Grüner Veltliner                                                        | 0,2l 7<br>0,5l 13 |



## OFFENE WEINE ROT

|                                                                           | EUR   |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>DEUTSCHLAND</b>                                                        | 0,2 l |
| „ASAM ROT“<br>Egon Schmitt, Pfalz, 2022<br>Cabernet Sauvignon / Merlot QW | 9     |
| PINOT NOIR „Roter Porphy“<br>Weingut Kopp, Baden, 2023 QW                 | 11    |
| <b>ÖSTERREICH</b>                                                         |       |
| BLAUFRÄNKISCH-ZWEIGELT „Classic“<br>Josef Igler, Burgenland, 2020 QW      | 11    |
| <b>ITALIEN</b>                                                            |       |
| PRIMITIVO „ORUS“<br>Vinosia, Apulien, 2025 IGP                            | 11    |
| MONTEPULCIANO<br>Pesolillo, Abruzzen, 2025 DOC                            | 12    |



## FLASCHENWEINE WEISS UND ROSE

|                                                                                  | EUR<br>0,75 l |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>DEUTSCHLAND</b>                                                               |               |
| Juliusspital, Franken<br>„ASAM WEISS“ Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner 2025 QW | 29            |
| Gutzler, Rheinhessen<br>Grauer Burgunder VDP Gutswein 2025 QW                    | 35            |
| Weingut am Stein, Franken<br>Silvaner Würzburger Stein VDP Erste Lage 2024 QW    | 60            |
| Hamm, Rheingau<br>Riesling Winkeler Dachsberg VDP Erste Lage 2020 QW             | 65            |

## ROSÉWEIN

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| <b>ITALIEN</b>                                          |    |
| ROSATO<br>Pesolillo, Abruzzen 2025 IGT                  | 35 |
| <b>FRANKREICH</b>                                       |    |
| SAINT ANDRÉ DE FIGUIÈRE<br>"Magali" Rose, Provence 2025 | 35 |



## FLASCHENWEINE WEISS

|                                                        | EUR              |
|--------------------------------------------------------|------------------|
| <b>ÖSTERREICH</b>                                      | 0,75 l           |
| Martin Pasler, Burgenland                              | 45               |
| Chardonnay Leithaberg Reserve "Henneberg" 2023 QW      |                  |
| Markus Huber, Traisental                               | 34               |
| Grüner Veltliner „Vision“ 2025 QW                      |                  |
| Weingut Knoll, Wachau                                  |                  |
| Grüner Veltliner "Loibner" Smaragd 2024 QW             | 78               |
| Weingut Bernhard Ott, Wagram                           |                  |
| Grüner Veltliner "Fass 4" 2024 QW                      | 0,75 l 55        |
|                                                        | Magnum 1,5l 120  |
| Grüner Veltliner "The Evergreen" Ried Brenner 2023 DAC | 0,75 l 69        |
| <b>FRANKREICH</b>                                      |                  |
| Domaine Thomas, Loire                                  | 51               |
| Sancerre „Le Pierrier“ 2024 AOP                        |                  |
| Jean-Marc Brocard, Burgund                             | 43               |
| Chablis 2025 AOP                                       |                  |
| Remoissenet Père et Fils, Burgund                      | 245              |
| Chassagne Montrachet 1er Cru „Morgeot“ 2023 AOP        |                  |
| <b>ITALIEN</b>                                         |                  |
| Cantina Pilandro, Lombardei                            | 32               |
| Lugana 2025 DOP                                        |                  |
| Niklas, Südtirol                                       |                  |
| Sauvignon Blanc „DOXS“ 2025 DOP                        | 0,75 l 45        |
| 2024 DOP                                               | Magnum 1,5 l 100 |



## FLASCHENWEINE ROT

|                                                                                        | EUR<br>0,75 l |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>DEUTSCHLAND</b>                                                                     |               |
| Weingut Kopp, Baden<br>Pinot Noir „Roter Porphy“ 2023 QW                               | 44            |
| Egon Schmitt, Pfalz<br>„ASAM ROT“ Cabernet Sauvignon-Merlot 2022 QW                    | 32            |
| Markus Schneider, Pfalz<br>„Black Print“ 2023 QW                                       | 49            |
| <b>ÖSTERREICH</b>                                                                      |               |
| Martin Pasler, Burgenland<br>Zweigelt 2022 QW                                          | 39            |
| Josef Igler, Burgenland<br>„Maximus“ Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot 2020 QW | 44            |



## FLASCHENWEINE ROT

|                                                                               | EUR    |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>ITALIEN</b>                                                                | 0,75 l |
| Paolo Cottini, Venetien<br>Amarone della Valpolicella Classico 2019 DOP       | 110    |
| Siro Pacenti, Toskana<br>Brunello di Montalcino "Pelagrilli" 2018             | 120    |
| Vinosia, Apulien<br>Primitivo "Orus" 2025 IGP                                 | 43     |
| Pesolillo, Abruzzen<br>Montepulciano, 2025 DOC                                | 45     |
| Filari in Costa, Montepulciano Riserva, 2020 DOC                              | 63     |
| <b>FRANKREICH</b>                                                             |        |
| Château Tour de Pressac, Bordeaux<br>Saint-Emilion Grand Cru 2019 AOP         | 85     |
| Château Saint-Aubin, Bordeaux<br>Médoc Cru Bourgeois 2020 AOP                 | 45     |
| Pierre Gaillard, Rhône<br>Côte Rôtie 2023 AOP                                 | 130    |
| René Bouvier, Burgund<br>Gevrey Chambertin 1er Cru „Combe Aux Moine“ 2018 AOP | 245    |
| <b>SPANIEN</b>                                                                |        |
| Basconcillos, Ribera del Duero<br>„Vina Magna“ Crianza, 2021 DOP              | 71     |
| „Vina Magna“ Alto del Cura Reserva, 2020 DOP                                  | 115    |
| „Vina Magna“ Reserva, 2015 DOP                                                | 120    |



## DIGESTIF

|                                                                    | EUR  |
|--------------------------------------------------------------------|------|
| <b>BRENNEREI PRINZ</b>                                             | 2 cl |
| Obst Schnaps                                                       | 6    |
| Alte Williams Christ Birne                                         | 6    |
| Alte Marille                                                       | 6    |
| Alte Haus-Zwetschge                                                | 6    |
| Alte Haselnuss                                                     | 8    |
| <b>LANTENHAMMER</b>                                                | 2 cl |
| Waldhimbeere                                                       | 12   |
| Williams                                                           | 12   |
| Enzian                                                             | 12   |
| Blutorange                                                         | 12   |
| <b>BITTERS</b>                                                     | 4 cl |
| Averna                                                             | 7    |
| Ramazzotti                                                         | 7    |
| Jägermeister                                                       | 6    |
| Fernet Branca                                                      | 7    |
| Limoncello                                                         | 7    |
| <b>CONGAC</b>                                                      | 2 cl |
| Martell Cordon Bleu                                                | 20   |
| <b>LONGDRINKS</b>                                                  |      |
| <b>Moscow Mule</b> - Wodka, Spicy Ginger, Limette                  | 12   |
| <b>Cuba Libre</b> - Havana Club, Limette, Cola                     | 12   |
| <b>Wodka Lemon</b> - Wodka, Schweppes Bitter Lemon, Limette        | 12   |
| <b>Gin &amp; Tonic</b> - Gin (Hendricks), Schweppes Tonic, Limette | 15   |
| <b>Gin Mare</b> - Tonic Water, Orange, Rosmarin                    | 17   |
| <b>Jacky Cola</b> - Jack Daniel's & Coca Cola                      | 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 Netzle 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 = 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.