18 38

ASAM

SCHLÖSSL

18 38

ASAM

SCHLÖSSL

Liebe Gäste,

mit seinem herrlichen historischen Ambiente im idyllischen Münchner Stadtteil Thalkirchen ist das Asam Schlössl prädestiniert für eine wunderbare Veranstaltung.

Egal, ob Firmenevent, Hochzeit oder Geburtstag: Professionelle-, liebevolle Gastronomie und der einzigartige Asam-Charme machen Ihre Veranstaltung bei uns unvergesslich.
Wir kombinieren eine international-bayrische Küche, Grill-Schmankerl, Augustiner Bierspezialitäten, eine spannende Wein-Auswahl und Bar-Freuden mit Kultur, Genuss, Tradition und Lebensfreude.

Das Asam Schlössl soll Treffpunkt sein für alle, die bayrische Lebensart und Gemütlichkeit schätzen. Wir freuen uns, Sie in unserem Kleinod bewirten zu dürfen.

Die folgenden Informationen sollen Ihnen als Hilfestellung für Ihre Veranstaltungsvorbereitung dienen. Sie finden hier Details zu unseren Veranstaltungsräumen sowie zu unseren Veranstaltungs-Menüs.

Gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Vorstellungen ein und – je nach Jahreszeit – bereiten wir für Sie saisonale Gerichte zu. Auch bei der Vermittlung von DJs, Bands, Blumenschmuck, Rahmenprogramm etc. sind wir Ihnen auf Wunsch behilflich.

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung.

Ihr Asam Schlössl-Team

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

ERDGESCHOSS

Hier befindet sich unsere historische Gastwirtschaft:
Vier gemütliche Stuben, die Wohlfühl-Atmosphäre ausstrahlen.

Die Gaststube ist das Herzstück unseres Schlössls. Von hier aus kann ein Blick in die offene Küche geworfen oder das frisch gezapfte Augustiner Bier an der Bar genossen werden.

Gleich daneben ist die Münchner Stube – zünftig, urig und traditionell. Die Gaststube, die Münchner Stube und das Asam-Zimmer sind nicht exklusiv buchbar, da sie dem À-la-carte-Service vorbehalten sind.

Gaststube mit Bar:	40 Plätze	Raumgröße: 35,11 m² (ohne Bar und Servicebereich)
Münchner Stube:	30 Plätze	Raumgröße: 34,04 m²
Asam-Zimmer:	32 Plätze	Raumgröße: 36,84 m²
Garten Stüberl:	18 Plätze	Raumgröße: 21,12 m²

ERDGESCHOSS

Neben der Gaststube und der Münchner Stube befinden sich im Erdgeschoss das Asam-Zimmer sowie das Gartenstüberl.

Das Gartenstüberl mit dem wunderschönen Kachelofen ist ideal für kleinere Veranstaltungen wie Familienfeste, Geburtstage und gesellige Abende mit Freunden und kann exklusiv gebucht werden.

Gartenstüberl:	Bietet Platz für bis zu 18 Personen. *Exklusiv buchbar ab 14 Personen.* Mindestumsatz*:* 1.000 € mittags (11:30–16:30 Uhr) 1.500 € abends (17:30–23:00 Uhr) Raumgröße: 21,12 m²

VERANSTALTUNGS-BEREICH IM 1. STOCK

Hier ist unser wunderschöner Salon und das daran angrenzende Kaminzimmer.

Bitte beachten Sie, dass der 1. Stock nicht barrierefrei zugänglich ist. Toiletten und Garderobe befinden sich auf dem gleichen Stockwerk.

Der Salon ist klassisch und stilvoll – ein idealer Ort für Familienfeiern, private Events, sowie exklusive Firmenfeiern mit Eleganz.

Salon:	Bietet Platz für bis zu 36 Personen. *Exklusiv* buchbar ab 20 Personen. Raumgröße: 40,27 m²

Der Salon ist ab einem Mindestumsatz von 2.500 € buchbar.
Beide Räume (Salon und Kaminzimmer) zusammen können Sie ab einen Mindestumsatz von 3.000 € buchen.

VERANSTALTUNGS-BEREICH IM 1. STOCK

Hier sehen Sie unser kleines stillvolles Kaminzimmer im 1. Stock, das vom Salon aus zugänglich ist.

Bitte beachten Sie auch hier, dass ein barrierefreier Zugang nicht möglich ist. Toiletten und Garderobe befinden sich auf dem gleichen Stockwerk.

Unser Kaminzimmer mit dem einladenden Kamin eignet sich perfekt für Empfänge, gemütliche kleine Familienfeiern oder Geschäftsessen.

Kaminzimmer:	Bietet Platz für bis zu 12 Personen. *Exklusiv buchbar ab 8 Personen.* Raumgröße: 21,66 m²

Das Kaminzimmer ist ab einem Mindestumsatz von 1.000 € buchbar.
Beide Räume (Salon und Kaminzimmer) zusammen können Sie ab einem Mindestumsatz von 3.000 € buchen.

VERANSTALTUNGS-BEREICH IM 2. STOCK

In dem ehemaligen Künstleratelier von Cosmas Damian Asam wird Geschichte lebendig.

Der mit Freskomalerei ausgestattete Barocksaal ist das Schmuckstück des Schlössls und bietet nicht nur für Hochzeiten den passenden Rahmen: Familien- und Firmenfeste werden hier regelmäßig zelebriert.

Auch das Maria-Einsiedel-Zimmer, das vom Barocksaal aus zugänglich ist, hat Stil und Klasse.
Achtung: Dieses Zimmer ist nur in Kombination mit dem Barocksaal buchbar.
Bitte beachten Sie, dass der 2. Stock nicht barrierefrei zugänglich ist.

Barocksaal:	Bietet Platz für bis zu 48 Plätze
	Raumgröße: 53,85 m²
Maria-Einsiedel-Zimmer:	Bietet Platz für bis zu 22 Plätze
	Raumgröße: 23,82 m²

Der Barocksaal ist ab einem Mindestumsatz von 5.000 € buchbar.

UNSER SCHLÖSSLGARTEN

Der idyllische Schlösslgarten ist ein echtes Kleinod. Sonnig und ruhig gelegen, grün und blumig - schöner könnte es nicht sein. Im wunderbaren Wirtsgarten kultivieren wir das Grillen mit unserem Holzkohle-Keramikgrill.

Bei schönem Wetter richten wir gerne Ihre Veranstaltung in unserem wunderbaren Schlösslgarten aus. Um eine Durchführung des Events sicher garantieren zu können, reservieren wir stets einen Raum im Innenbereich.

Auch einen Empfang können wir bei entsprechender Wetterlage im Schlösslgarten abhalten.

DAS ASAM SCHLÖSSL EXKLUSIV MIETEN

Sie brauchen mehr Platz für Ihre Veranstaltung und wollen sich völlig frei entfalten?
Fragen Sie gerne an, ob das ganze Schlössl an Ihrem Wunschtermin verfügbar ist.

Das Asam Schlössl steht Ihnen zu folgendem Mindestumsatz je nach Veranstaltungstag exklusiv zur Verfügung:
Montag bis Donnerstag: 25.000 €
Freitag, Wochenende und an Feiertagen: 30.000 €

MENÜ 1
75 €

VORSPEISE

Asam Schlössl Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstreifen | Grießnockerl | Einlage vom Ochsentafelspitz

HAUPTGANG

Tranche von der Hochrippe (Rind)
Ofengemüse | Rissolé-Kartoffeln | Café de Paris-Butter

Auf Wunsch bereiten wir für Sie auch ein Fischgericht und/oder eine vegetarische/vegane Alternative zu. (siehe Extras)
Das jeweilige Angebot hierfür variiert je nach Saison. Sprechen Sie uns hierzu gerne an.

DESSERT

Apfelstrudel | Vanilleeis

Falls Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie uns an. Gerne zeigen wir Ihnen unsere Allergenkarte.

MENÜ 2
90 €

VORSPEISE
Bayrische Burrata
Ofentomaten | Rucola | Basilikum-Pesto | Tomaten-Vinaigrette

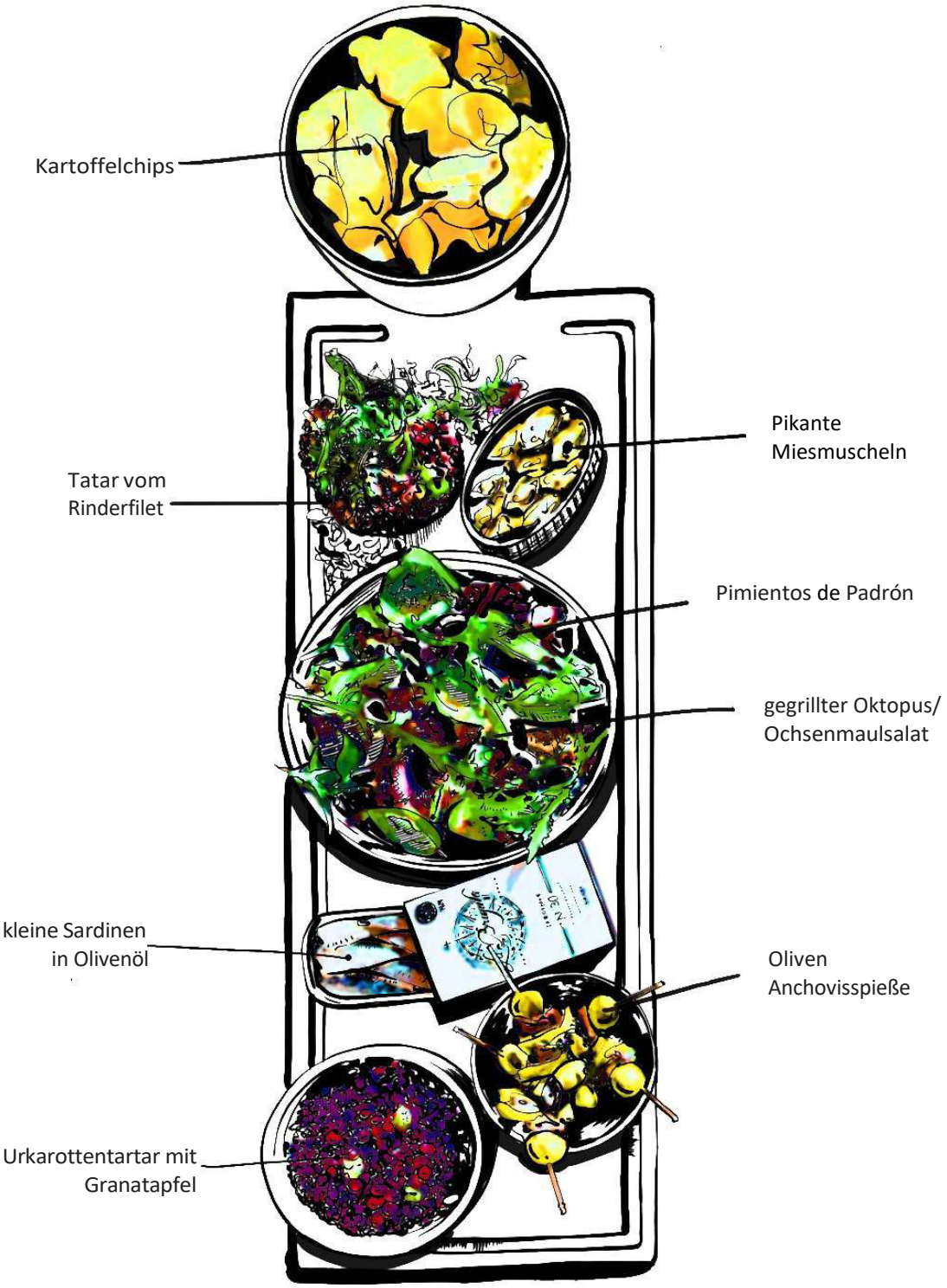
HAUPTGANG
Rosa gebratenes Rinderfilet
Schmorgemüse | Rosmarinkartoffeln | Rotwein-Jus

Auf Wunsch bereiten wir für Sie auch ein Fischgericht und/oder eine vegetarische/vegane Alternative zu. (siehe Extras)
Das jeweilige Angebot hierfür variiert je nach Saison. Sprechen Sie uns hierzu gerne an.

DESSERT
Geeiste weiße Schokolade | Früchte der Saison

Falls Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie uns an. Gerne zeigen wir Ihnen unsere Allergenkarte.

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.

SHARING MENÜ

110 €

VORSPEISE

Schlössl Sharing Brettl
Kartoffelchips
Pikante Miesmuscheln
Pimientos de Padron
Gegrillter Oktopus | Ochsenmaulsalat
Oliven | Anchovis Spieße
Urkarottentatar | Granatapfel
Kleine Sardinen in Olivenöl
Tatar vom Rinderfilet

HAUPTGANG

Cuts vom Poltinger Lamm | Irish Herford Tomahawk | Garnelen vom Grill
Beilagen: Rosmarin-Kartoffeln | Marktgemüse | Café de Paris-Butter | Schlössl-BBQ-Sauce

DESSERT

Schlössl Dessert Variation

Falls Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie uns an. Gerne zeigen wir Ihnen unsere Allergenkarte.

KINDERKARTE

Backhendl-Filets mit Pommes Frites	14 €
Farfalle mit Butter und Parmesan	9 €
Topfenspätzle mit Sauce	9 €
Knödel mit Sauce	7 €

Den kleinen Gästen servieren wir das Essen mit der Vorspeise.

Kleiner Auszug aus unserer Getränkekarte

ZUM EMPFANG

Asam Spritz *Sarti, Bitter Lemon, Blutorange, Spumante, Soda*	0,25 l	10,5 €
Rive della Chiesa, Treviso Spumante Vigna Nuova Blanc de Banc	0,75 l	40 €
Asam „Gabry“ Spumante Brut Rosé, Venetien IGP *Saftige Frucht, Aroma erinnert an Erdbeeren, Himbeeren, Veilchen*	0,75 l	44 €
Bouvet Ladubay Cremant Saumur Brut Blanc "Tresor"	0,75 l	57 €
Ruinart brut Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay AOP	0,75 l	130 €

ALKOHOLFREIE VARIANTE

Very Berry	0,1 l	5 €
Heidelbeere, Erdbeere, Soda, Basilikum	1 l	45 €
Flori 0.0 Spumante	0,75 l	40 €

DAS BESONDERE HIGHLIGHT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Zapfen Sie Ihr eigenes 30L Holzfass Augustiner Bier an! *(nur fassweise und auf Vorbestellung und nur im Garten möglich)*	30 l	320 €

PARTY NIGHT

Espresso Martini oder Whiskey Sour (80 – 90 Drinks)	10 l	500 €

WASSER

Schlössl-Tafelwasser *(spritzig)*	1,0 l	7,5 €
Adelholzener Alpenquelle Classic *spritzig / still*	0,75 l	8 €

KAFFEE

Filterkaffee vom Wiener Kaffeehaus Julius Meinl (inkl. Milch und Zucker)	1,0 l	35 €

WEINEMPFEHLUNG WEISS

„ASAM WEISS“ trocken VDP — 0,75 l — 29 €
Juliusspital, Franken 2025
Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner QW
Feinfruchtig, saftig, feine Würze

LUGANA — 0,75 l — 32 €
Cantina Pilandro, Lombardei
Lugana 2025 DOP
Frisch, fruchtig, fülliger Gaumen, leicht mineralisch im Abgang

GRÜNER VELTLINER "VISION" — 0,75 l — 34 €
Weingut Markus Huber, Traisental 2025 QW
Helles Grün mit zarten Noten von Litschi, Stachelbeere und weißem Pfeffer.
Am Gaumen sehr frisch und saftig mit einem pikanten Nachhall

GRAUER BURGUNDER VDP.GUTSWEIN — 0,75 l — 35 €
Weingut Gutzler, Rheinhessen 2024 QW
Zartes strohgelb mit grünen Reflexen. Feine Noten von Pfirsichhaut,
Blumenwiese und feuchtem Stein. Sehr elegant und mineralisch am Gaumen

WEINEMPFEHLUNG ROT

„ASAM ROT“ trocken — 0,75 l — 32 €
Egon Schmitt, Pfalz
Cabernet Sauvignon Merlot 2023 QW
Feingliedrige Frucht, harmonische Würze, runde Gerbstoffe

PRIMITIVO “Orus” — 0,75 l — 43 €
Vinosia, Apulien 202 IGP
Pflaume und frische Feige, Dattel und ein winziger Touch Milchschokolade

BLAUFRÄNKISCH / CABERNET SAUVGINON / MERLOT “MAXIMUS” — 0,75 l — 44 €
Josef Igler, Mittelburgenland 2020 QW
Pikant & würzig, saftig, seidig & aromatisch

EXTRAS UND PREISÜBERSICHT

ZUM EMPFANG REICHEN WIR IHNEN GERNE UNSERE

Schlössl Pinsa - Variation (*auch vegan und vegetarisch*) 7 € p. P.

ALTERNATIVE HAUPTGÄNGE

Fisch	Catch of the Day
Vegan	Süßkartoffelsteak mit Wok Spicy Gemüse, Kaiserschoten, wilder Brokkoli und Koriander
Vegetarisch	Schlutzkrapfen – gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch, in brauner Butter geschwenkt und mit geriebenem Parmesan

TISCHWÄSCHE

Möchten Sie Ihren Tisch gerne eingedeckt haben - mit weißen Stofftischdecken und Stoffservietten, dann lassen Sie uns dies gerne wissen. Hierfür werden 5,50 € pro Person berechnet.

TELLERGELD

Sie möchten gerne Ihre eigenen Kuchen/Torten mitbringen, kein Problem. In diesem Fall berechnen wir ein Tellergeld von 3,50 € pro Person.

NACHTZUSCHLAG

Ab 00:00 Uhr erlauben wir uns einen Nachtzuschlag von 300 € je angefangener Stunde zu berechnen.

JBL BOOM BOX UND MIKROFON

Gerne stellen wir Ihnen unsere JBL Bluetooth Boom Box für 25 € Leihgebühr zur Verfügung stellen. Bei Bedarf haben wir auch Funkmikrofonen im Haus die wir ihnen für 15 € Leihgebühr zur Verfügung stellen können.

STEHTISCH MIT HUSSE

Für einen eleganten Stehempfang können wir Ihnen Stehtische mit Hussen zur Verfügung stellen (pro Set:10 €).

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Eine Stornierung der Veranstaltung ist bis zu 14 Tagen vor Veranstaltungsdatum kostenfrei möglich.
Stornierungen und Reduzierungen bitten wir bis drei Tage vorher mitzuteilen, da wir ansonsten die Menüanzahl wie oben vorbestellt abrechnen.

ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Die Rechnung ist zum Ende der Veranstaltung vor Ort und in voller Höhe zu begleichen.
Eine Zahlung auf Rechnung können wir Ihnen gerne nach Absprache in Verbindung mit einer Anzahlung im Vorfeld anbieten.

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.

KONTAKT FÜR EVENT-ANFRAGEN

Asam Schlössl
Shane’s Restaurant GmbH
Maria-Einsiedel-Straße 45
81379 München
www.asamschloessl.de
089 780 16 77 9-0
event@asamschloessl.de