



ASAM
SCHLÖSSL





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: Gute Ideen, spannende Themen, die richtigen Gäste und der einzigartige Asam-Charme machen Ihre Veranstaltung bei uns unvergesslich. Wir kombinieren eine bayrisch-saisonale Küche, Grill-Schmankerl, Augustiner Bierspezialitäten, eine spannende Wein-Auswahl, Kuchen-Zaubereien 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 m ² (ohne Bar und Servicebereich)
Münchner Stube:	30 Plätze	Raumgröße: 34,04 m ²
Asam-Zimmer:	32 Plätze	Raumgröße: 36,84 m ²
Garten Stüberl:	18 Plätze	Raumgröße: 21,12 m ²



ERDGESCHOSS

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

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

Garten Stüberl: 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 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 500 € buchbar.

Beide Räume 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. Bitte beachten Sie, dass der 2. Stock nicht barrierefrei zugänglich ist.

Barocksaal:	Bietet Platz für bis zu 48 Plätze Raumgröße: 53,85 m ²
Maria-Einsiedel-Zimmer:	Bietet Platz für bis zu 22 Plätze Raumgröße: 23,82 m ²

Der Barocksaal ist ab einem Mindestumsatz von 5.000 € buchbar.



UNSER SCHLÖSSLGARTEN

Der idyllische Schloßgarten 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 Schloßgarten 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 Schloßgarten 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 Schloß an Ihrem Wunschtermin verfügbar ist.

Das Asam Schloß 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

Hokkaidokürbis Cremesuppe

Orange | Kashmir Curry | steirischem Kürbiskernöl

HAUPTGANG

Gegrillte Entenbrust

Kürbis-Spitzkohl-Gemüse | Süßkartoffelpüree | wilder Brokkoli

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

Haselnuss-Schnitte | eingelegter Williams-Christ-Birne



MENÜ 2

80 €

VORSPEISE

Asam Schöllsl Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstreifen | Grießnockerl | Einlage vom Ochsentafelspitz

HAUPTGANG

Tranche von der Hochrippe (Rind)

Ofengemüse | Risolée-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



MENÜ 3

95 €

VORSPEISE

Lachs Tatar

Avocado | Gemüse-Yuzu-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

Haselnuss-Schnitte | eingelegter Williams-Christ-Birne



NOVEMBER / DEZEMBER MENÜ

88 €

VORSPEISE

Maronencremesuppe

HAUPTGANG IM REINDL

Gegrillte Entenbrust | Hirschkalbsrücken | Rehbratwurst

Kürbis-Spitzkohl-Gemüse | Blaukraut | Kartoffelknödel | Wildjus

Auf Wunsch bereiten wir für Sie auch ein Fischgericht und/oder eine vegetarische/vegane Alternative zu. (siehe Extras)

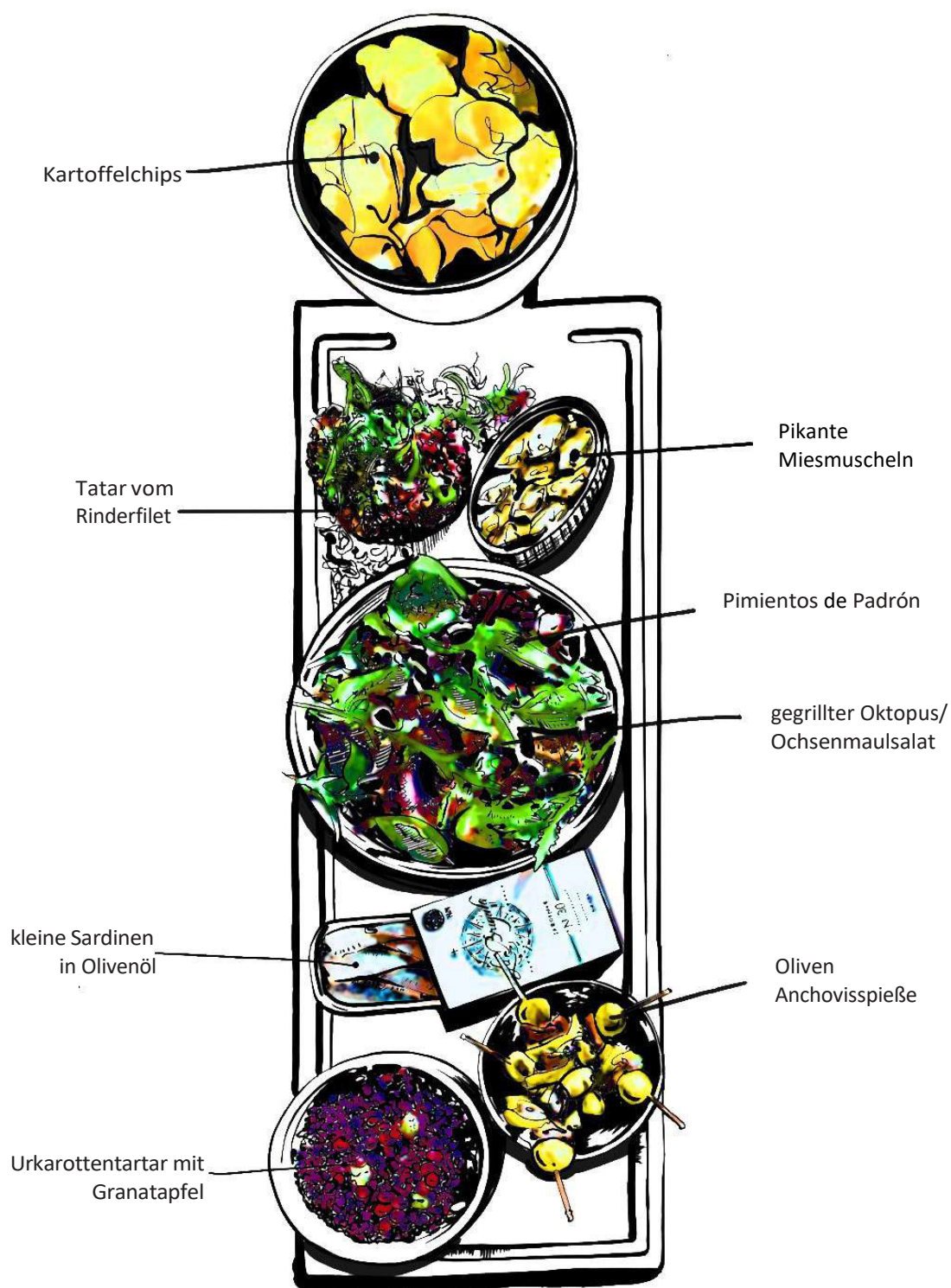
Das jeweilige Angebot hierfür variiert je nach Saison. Sprechen Sie uns hierzu gerne an.

DESSERT

Haselnuss-Schnitte | eingelegter Williams-Christ-Birne



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.



SCHLÖSSL GET TOGETHER

Sharing BBQ Menü *(ab 10 Personen)*

150 € p. P.

BAYRISCHE TAPAS

Bayrische Burrata | Ofentomaten | Rucola | Basilikumpesto
Urkarotten-Tatar | Granatapfel | Sumach | Avocado-Wasabi-Creme | Yuzu-Dressing (vegan)
Pulpo vom Grill auf „spicy“ Ochsenmaulsalat | Schwarzbrotcroûtons | Rucola
Steirischer Rindfleischsalat | Bohnen | Apfelspalten | karamellisierte Kürbiskerne |
Brunnenkresse | steirisches Kürbiskernöl

HAUPTGANG IM REINDL

Ganze Lammschulter vom Gutshof Polting | Irish Herford Tomahawk |
Garnelen vom Grill | Poltinger Maishendl Suprême | Berner Würstel
Beilagen: Rosmarin-Kartoffeln | Marktgemüse | Café de Paris-Butter | Schlössl-BBQ-Sauce

DESSERT

Apfelstrudel | Vanilleeis



KINDERKARTE

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

Den kleinen Gästen servieren wir das Essen mit der Vorspeise.



AUSZUG AUS DER GETRÄNKEKARTE

ZUM EMPFANG

Asam Spritz	0,25 l	10,5 €
<i>Lillet rosé, Pampelle, Prosecco, Soda, Grapefruit</i>		

Asam „Gabry“ Spumante Brut Rosé, Venetien IGP	0,75 l	44 €
<i>Saftige Frucht, Aroma erinnert an Erdbeeren, Himbeeren, Veilchen</i>		

Château de la Presle	0,75 l	49 €
Crémant de Loire brut AOP		
80 % Chardonnay und 20 % Orbois		
<i>ca. 12 Mon. Flaschengärung</i>		

Ruinart brut		
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay AOP	0,75 l	130 €

ALKOHOLFREIE VARIANTE

Erdbeer-Rhabarber Spritz	0,1 l	8,5 €
<i>Rhabarber, Erdbeere, Soda, Basilikum</i>		

DAS BESONDERE HIGHLIGHT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

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

WASSER

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

KAFFEE

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



WEINEMPFEHLUNG WEISS

„ASAM WEISS“ trocken VDP 0,75 l 29 €
Juliuspital, Franken 2023
Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner QW
Feinfruchtig, saftig, feine Würze

LUGANA 0,75 l 32 €
Cantina Pilandro, Lombardei
Lugana 2024 DOP
Frisch, fruchtig, fülliger Gaumen, leicht mineralisch im Abgang

GRÜNER VELTLINER "VISION" 0,75 l 34 €
Weingut Markus Huber, Traisental 2024 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 2022 QW
Feingliedrige Frucht, harmonische Würze, runde Gerbstoffe

PRIMITIVO "Orus" 0,75 l 43 €
Vinosia, Apulien 2022 IGP
Pflaume und frische Feige, Dattel und ein winziger Touch Milkschokolade

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*)

5 € p. P.

ALTERNATIVE HAUPTGÄNGE

Fisch Catch of the Day

Vegan Risotto der Saison

Vegetarisch Schlutzkrapfen – gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch,
in brauner Butter geschwenkt und mit geriebenem Parmesan

TISCHWÄSCHE

Auf Wunsch decken wir Ihren Tisch gerne ein - mit weißen Stofftischdecken und Stoffservietten (p. P. 5,50 €). Bei der Wahl eines Menüs ist die Tischwäsche inkludiert.

TELLERGELD

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

Sie können auch ganze Kuchen und Torten (bis zu 14 Stücke pro Kuchen/Torte) über uns bestellen. Fragen Sie gerne nach unserer Kuchenübersicht.

KORKGELD

Selbst mitgebrachte Weine, Schaumweine oder Ähnliches servieren wir Ihnen gerne gegen ein Korkgeld ab 35 € je 0,75 l Flasche.

NACHTZUSCHLAG

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

LAUTSPRECHER UND MIKROFON

Gerne stellen wir Ihnen unsere kleine Soundanlage zur Verfügung, bestehend aus zwei Boxen, einem Mischpult und zwei Funkmikrofonen. Hierfür berechnen wir 75 € pro Tag. Alternativ können Sie auch unsere Bluetooth Boom Box für 25 € Leihgebühr zur Verfügung stellen.

STEHTISCH MIT HUSSE

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

GUT ZU WISSEN

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

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





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

