



ASAM
SCHLÖSSL



ASAM
SCHLÖSSL

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 Einsiedel 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. Und die Raben sind die Wahrzeichen vom Kloster Einsiedel. 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 bayerische Regierung schimpfen durfte, nicht aber über die Kirche.



ASAM SCHLÖSSL KLASSIKER

Asam Schlössl Frühschoppen (bis 13:00 Uhr) Ein Paar Münchner Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Breze	6,90 €
Heimischer ofenfrischer Krusten-Schweinebraten mit Dunkelbier-Jus, Kartoffel- und Semmelknödel und Krautsalat	14,90 €
Wiener Schnitzel aus dem Milchkalbsrücken geschnitten, in feinem Butterschmalz gebacken, mit Bratkartoffeln und Wild-Preiselbeeren	24,50 €
Ein Paar Kalbsbratwürste vom Grill mit Natur-Jus mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	12,90 €
Bayrish Stew vom Rind, Kalb und Schwein mit Bohnen, Karotten und Kartoffelbrot-Serviettenknödel	17,90 €
Osttiroler Schlutzkrapfen, gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch, in brauner Butter geschwenkt mit geriebenem Parmesan	15,90 €
Gebratene Maishendlbrust supreme vom Gutshof Polting auf Paprikagemüse mit Süßkartoffelpüree und Paprika-Pimentschaum	18,90 €
Geschmortes bayerisches Ochsen-Short Rib aus dem Holzkohle-Keramikgrill in Burgunder-Jus mit Kartoffel-Lauch-Püree und Ofengemüse	22,90 €
Spinatknödel (2 Stück) mit brauner Butter und würzigem Bergkäse	12,90 €
Kürbisknödel (2 Stück) in Muskat-Kürbis-Curry-Schaum mit karamelisierten Kernen	14,50 €



VORSPEISEN UND SALATE

Asams Gärtner-Salat mit Backhendl-Filets und Sesam-Dressing	16,90 €
Tatar von der Gewürz-Urkarotte mit Bachkresse und Granatapfel-Vinaigrette	12,90 €
Garnelen vom Grill auf süß-saurem Muskatkürbis mit eingelegten Babypaprika und Romanaherzen	20,90 €
Bayerisches Bratencarpaccio in Meerrettichcrème mit Essiggurken und pochierem Ei	9,90 €
Konfierte Seeforelle aus der Landsberger Fischzucht Birnbaum auf gelbe Beete-Salat mit Schnittlauch-Meerrettich-Creme und Brunnenkresse	18,90 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln	15,50 €
Kleiner gemischter Salat	4,50 €
Großer gemischter Salat	8,50 €
Ofenfrische Breze	1,40 €
Kartoffelbrot	1,90 €

SUPPEN

Essenz von Räucherfischen aus der Landsberger Fischzucht Birnbaum mit Forelle & Saibling, jungem Lauch & Kartoffeln	8,50 €
Krustentier-Schaumsuppe mit Jakobsmuschel und Süßkartoffel-Mango-Püree	9,90 €
Topinambur-Cremesuppe mit 50-Minuten-Ei und Brunnenkresse	6,90 €



AUS DEM BIG GREEN EGG HOLZKOHLE-KERAMIKGRILL

Rinderfilet (200g)	35,00 €
Dry Aged T-Bone Steak für zwei Personen (900g)	75,00 €
Dry Aged New York Club Steak (800g)	65,00 €
Milchkalb-Lendensteak (200g)	26,00 €
Dry Aged Rib Eye vom bayerischen Weideochsen (250g)	28,00 €
Schlössl Rib Eye (500g)	54,00 €
Dry Aged Tomahawk für zwei Personen (1kg)	80,00 €
Black Angus US Flank Steak für vier Personen	p. P. 26,50 €

(zu allen Steaks servieren wir inkludiert eine Beilage und eine Sauce nach Auswahl)

BEILAGEN

Ofenkartoffeln mit Sour-Cream	4,90 €
Schmorgemüse	4,90 €
Bratkartoffeln	4,90 €
Pommes Frites	4,90 €
Kashmir-Curry-Couscous-Salat	4,90 €

SAUCEN

Café de Paris-Butter	2,90 €
Schlössl-BBQ-Sauce	2,90 €
Rotwein-Sauce	2,90 €



VEGETARISCH / VEGAN

Tatar von der Gewürz-Urkarotte mit gegrillter Avocado,
Granatapfel-Vinaigrette und Bachkresse (vegetarisch)
Wasabi-Yuzu-Dressing (vegan) 14,90 €

Osttiroler Schlutzkrapfen, gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und
Schnittlauch, in brauner Butter geschwenkt mit geriebenem Parmesan 15,90 €

Spinatknödel (2 Stück) mit brauner Butter und würzigem Bergkäse 12,90 €

Kürbisknödel (2 Stück) in Muskat-Kürbis-Curry-Schaum mit
karamelierten Kernen 14,50 €

FISCHGERICHT

Kross gebratenes Zanderfilet mit Balsamico-Linsen,
Sellerie-Apfel-Püree und wildem Brokkoli 25,90 €

Gebratener Atlantik Heilbutt in Auberginen-Tomatenbutter
auf sardischem Fregolagemüse mit Sellerepüree 24,90 €



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Heimischer kleiner ofenfrischer Krusten-Schweinebraten mit Dunkelbier-Jus, Kartoffelknödel und Krautsalat	10,90 €
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb, in feinem Butterschmalz gebacken, mit Bratkartoffeln und Wild-Preiselbeeren	14,50 €
Kleine Portion Bayrish Stew vom Rind, Kalb und Schwein mit Bohnen, Karotten und Kartoffelbrot-Serviettenknödel	9,90 €

KINDERKARTE

Backhendel-Filets mit Pommes Frites	9,90 €
Kleine Portion Bayirish Stew vom Rind, Kalb und Schwein mit Bohnen, Karotten und Kartoffelbrot-Serviettenknödel	9,90 €
Kartoffel- oder Semmelknödel mit Sauce	4,90 €
Portion Pommes Frites	4,90 €
Portion Kartoffelpüree	4,90 €



DESSERTS

Bayerisch Creme mit Zwetschenkompott		7,50 €
Bieramisu die bayerische Variante des berühmten Klassikers		7,50 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Himbeeren (Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)		9,90 €
Eis-Spezialitäten vom Eissalon DoMori – 100% natürliche Zutaten Vanille, Schokolade, Erdbeere, Asam (Quark-Orange), Kaiserschmarrn	Kugel	2,30 €
Hausgemachte Kuchen-Spezialitäten von Lilli Hauser, amtierende deutsche Konditorenmeisterin und Vizeweltmeisterin		
Torte u. a. die Asamtorte	Stück	4,30 €
Sandkuchen	Stück	3,80 €
Tarte	Stück	4,10 €
Schnitte	Stück	4,10 €
Törtchen	Stück	4,70 €
Praline lose		1,40 €
Praline verpackt		1,50 €
Pralinen im Duo		3,00 €