

ASAM

SCHLÖSSL

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag:

16:30 bis 23:00 Uhr

mit warmer Küche von 17:00 bis 21:30 Uhr

Freitag bis Sonntag und an Feiertagen:

11:30 bis 23:00 Uhr

durchgehend warme Küche von 12:00 bis 21:30 Uhr





ASAM

SCHLÖSSL

SPEISEN



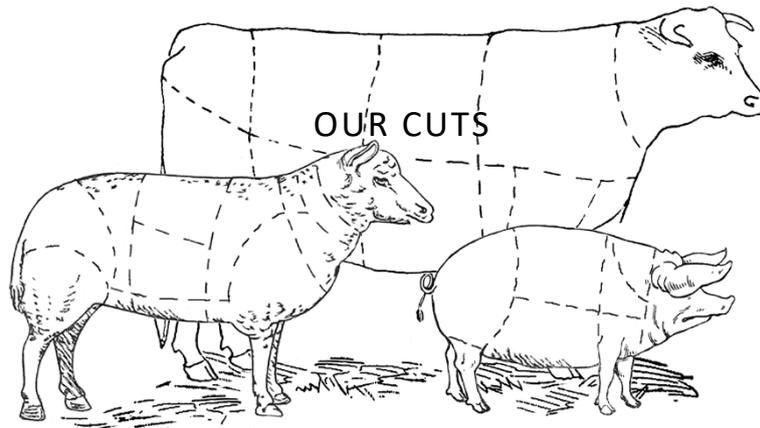
AUS DEM BIG GREEN EGG HOLZKOHLE-KERAMIKGRILL



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.



	EUR
Rinderfilet (250g)	45
Rib Eye (350g) – Dry Aged, vom bayrischen Weideochsen	40
Tomahawk (1200 g) – Dry Aged für zwei Personen	90
Irishes Lammkarree (300g)	45
Porterhouse (1kg) – Dry Aged, für zwei Personen	95
Wagyu Flank Steak Australien (1kg), für zwei bis vier Personen	120

UNSER SCHLÖSSL – SCHMANKERL:

Rehrücken (2,5 kg), im Ganzen gebraten, an der Karkasse, mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Preiselbeer-Wildjus, ab 6 Personen - auf Vorbestellung – **pro Person** **45**

Gutshof Polting – Poltinger Lamm im Reindl serviert

LAMMSCHULTER IM GANZEN VOM HOLZKOHLEGRILL

dazu Bohnen-Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln

und Shanes BBQ Sauce g,i,k,m,8,3 **für zwei bis vier Personen** **95**

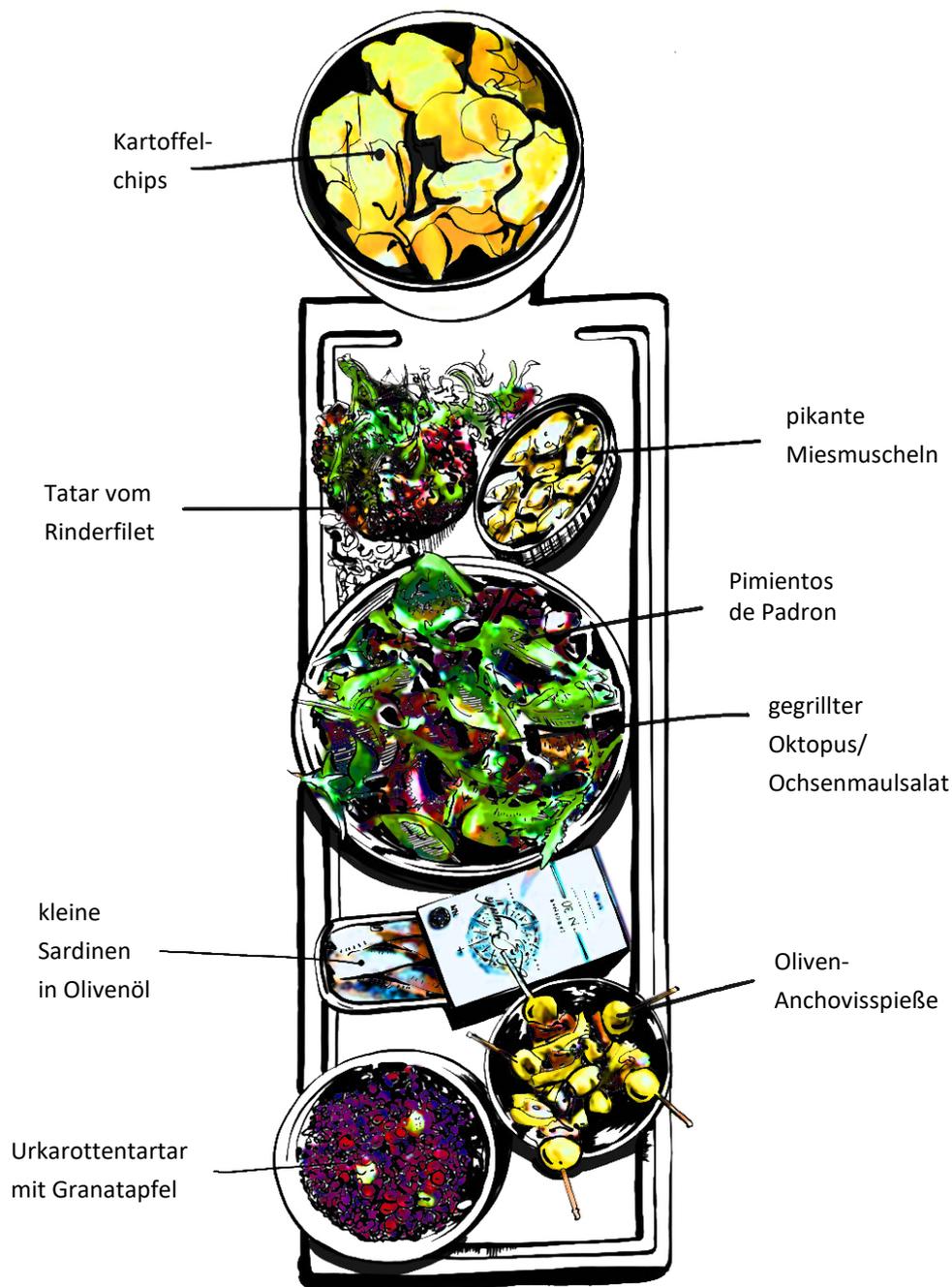
BEILAGEN

SAUCEN

	EUR		EUR
Pommes Frites	7	Café de Paris-Butter <small>d,m,g,k</small>	4
Kartoffel-Endivien-Salat <small>i,k</small>	7	Schlössl-BBQ-Sauce <small>i,k,m,8,3</small>	4
Pimientos de Padrón	7	Kren-Sour Cream	4
Ofengemüse	7		



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 fünf Personen (20€ / Person)**.
Es ist der ideale Starter ins kulinarische Glück.



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

	EUR
Obatzter mit roten Zwiebeln und ofenfrischer Brezn <small>a1, g</small>	8
Zwei Stück original Münchner Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Brezn <small>a1,k,4,8</small> (ab 11:30 Uhr bis 13.00 Uhr)	6
Ofenfrische Brezn <small>a1</small>	2
Gemischter Brotkorb <small>a1,a2</small>	3

UNSERE SCHLÖSSL-VORSPEISEN

HERBST-SALAT Radicchio Trevisiano, Chicorée, Romanaherzen, Williams-Christ-Birne, Walnüsse und Trauben in Orange-Kürbis-Vinaigrette <small>a,e,g,h,i,k</small>	19
Bayrische Burrata mit Ofentomaten, Rucola, Basilikum Pesto und Tomaten-Vinaigrette <small>g,h8</small>	16
Tatar vom Rinderfilet (200g) mit Ofentomaten, Brunnenkresse und frisch geriebenem Meerrettich, dazu geröstetes Bauernbrot <small>a1,a2,a3,g,i,k,m,3,8</small>	26
Pulpo vom Grill auf „spicy“ Ochsenmaulsalat mit Schwarzbrotcroûtons und Rucola <small>a1,a2,g,i,k,m,o,2,3,11</small>	28
Urkarotten-Tatar (<i>vegan</i>) mit Granatapfel, Sumach, Avocado-Wasabi-Creme und Yuzu-Dressing <small>f,g,k,i,m,1,2,3,4,8</small>	16
Steirischer Rindfleischsalat mit Bohnen, Apfelspalten, karamellisierten Kürbiskernen, Brunnenkresse und steirischem Kürbiskernöl <small>g,i,k,m</small>	16
Gemischter Blattsalat <small>i,k,m,2,3,6</small>	klein 6 groß 8



ASAM SCHLÖSSL KLASSIKER

	EUR
Gesottener Rindertafelspitz mit Semmelkren, Wurzelgemüse und Salzkartoffel <small>a,g,i</small>	27
Geschmorte Backerl vom Iberico-Klosterschwein mit wildem Brokkoli auf Kartoffel-Lauch-Püree <small>a,f,g,i</small>	29
Rosa gebratene Entenbrust auf Gewürz-Kürbis-Perlgraupengemüse mit Süßkartoffelpüree und Koriander <small>a,g,i,l</small>	33
SHANES SURF AND TURF	
Rinderfilet (120g) und Riesengarnelen vom Big Green Egg dazu Pimientos de Padrón, Pommes Frites und Café de Paris-Butter <small>d,m,g,k</small>	45
Asam Prime Beef Burger mit Ochsenherztomate, Romanasalat und Schlössl BBQ Sauce <small>a1,a2,g,i,k,m,8,3</small>	17
Wildpflanzlerl mit Blaukraut, Ofengemüse und Kartoffelknödel in Wild-Jus <small>a,f,fg,i</small>	27
Ochsen-Short Rib in Rotweinjus geschmort, mit Marktgemüse und Kartoffel-Lauch-Püree <small>c,g,i,k,6</small>	29
Heimischer ofenfrischer Krusten-Schweinebraten mit Dunkelbier-Jus, Kartoffelknödel und Krautsalat <small>a1,a3,f,i,m,2,3,5,6</small>	19
kleine Portion	16
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	
in feinem Butterschmalz gebacken, mit Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln, Kartoffel-Endivien-Salat oder Pommes Frites <small>a1,c,g,i,k,m,2,3</small>	30
kleine Portion	23



FISCHGERICHTE

	EUR
Edelfischpflanzerl, gegrillten Scampi auf Artischocken-Fregola-Sarda und Krustentierschaum <small>a,b,c,d,g,o</small>	28
Gebratene Jakobsmuscheln auf Kräuter-Steinpilz-Risotto <small>b,d,g,i</small>	35
Moules Frites Bouchot-Muscheln in Weißwein-Gemüse-Sud, dazu Pommes frites <small>i,o,5</small>	22

SUPPEN

Hokkaidokürbiscremesuppe mit Orange, Kashmir Curry und steirischem Kürbiskernöl <small>g,i,k,m,8,2</small>	9
Krustentier-Schaumsuppe mit Scampi, jungem Lauch und Estragon <small>b,d,g,i,m</small>	12
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen <small>a1,c,i,g,k,a</small>	7

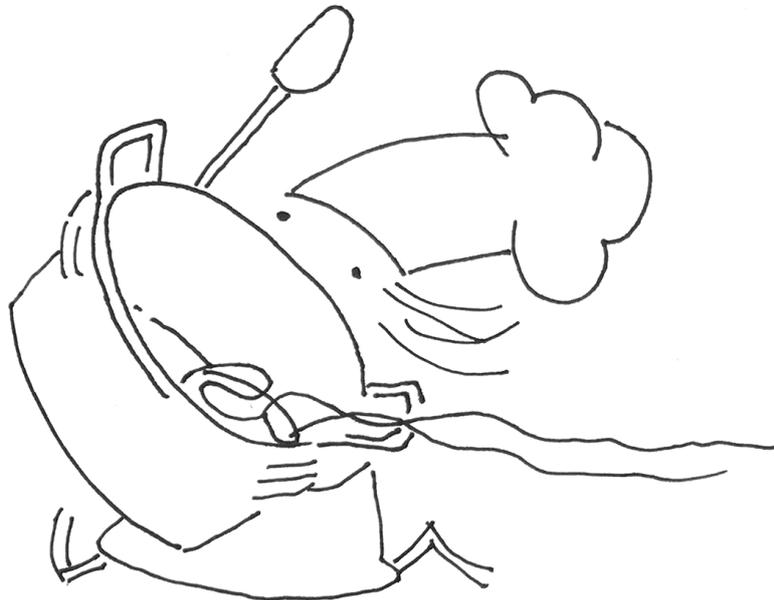
VEGAN / VEGETARISCH

Schlutzkrapfen – gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch, in brauner Butter geschwenkt, mit geriebenem Parmesan und kleinem Salat (<i>vegetarisch</i>) <small>a1,a3,c,g,i,k,m,,8,3</small>	22
Soba-Nudeln mit weißem Shimeji-Shiitake-Pilze in Kastanien-Miso-Sud mit Kaiserschoten, jungem Lauch, Spinat und Edamame <small>a,e,f,g,i</small>	27
Schlössl Brezn-Gnocchi mit Pimientos de Padrón, Tomatenbutter und gehobeltem Parmesan (<i>vegetarisch</i>) <small>a1,c,g,i,k</small>	18
Hokkaido-Kürbis-Risotto mit Südtiroler Apfel und frischem Koriander <small>g,i</small>	22



KINDERKARTE

	EUR
Backhendl-Filets mit Pommes Frites <small>a1,c,g</small>	14
Farfalle mit Butter und Parmesan <small>a1,g</small>	9
Topfenspätzle mit Sauce <small>a1,a3,c,g,i,m,6</small>	9
Portion Kartoffelpüree <small>g</small>	7
Knödel mit Sauce <small>a1,a3,c,g,i,m,6</small>	7
Brezn-Gnocchi mit Tomatenbutter <small>a1,c,g,ik</small>	10
Pinsa Margherita <small>a,i,g</small>	9





DESSERTS

	EUR
Schoko Nuss Tarte mit eingelegten Birnen <small>a1,g,h1,h2,c,i,n,k,l,3,a3</small>	14
Apfelstrudel mit Vanilleeis <small>a1,c,f,g,8,k2</small>	10
Geeiste weiße Schokolade auf Mango-Ragout <small>a,e,g,h</small>	12
Tiroler Grießknödel mit Zwetschgenröster <small>a,c,g</small>	12

DESSERT- WEIN EMPFEHLUNG

Molly Malone, Dessertwein		
Welschriesling & Weißburgunder	0,1 l	9

ASAM SCHLÖSSL EIS

Beste Eisspezialitäten vom Milchbauernhof am Starnberger See in den Sorten

 Vanille

 Zitrone (Sorbet)

 weiße Schokolade a1,c,f,g,8

 Himbeere (Sorbet)

 Schokolade a1,c,f,g,8

 Pistazie a,g,c,f,h

 Haselnuss a,g,c,f,h

 Buttermilch a,g,c,f,h

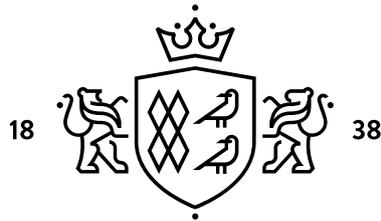
je JUMBO-Kugel 5,00

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	0,4 l	7,50
<i>Limette, Holunder, Minze, Ingwer, Zitronenlimo, Tonic</i> 3,14		
Rhabarber-Erdbeer-Limonade	0,4 l	7,50
<i>Rhabarber, Erdbeere, Soda, Basilikum</i>		
COKE & CO.		
Coca-Cola 1,13	0,2 l	3,90
Schweppes Tonic Water 14	0,2 l	3,80
Schweppes Bitter Lemon 3,14	0,2 l	3,80
Zitronenlimonade	0,4 l	3,90
Cola-Mix 1, 3, 9	0,4 l	3,90
WASSER		
Schlössl-Wasser	1,0 l (Karaffe)	7,50
<i>unser sprudeliges Tafelwasser</i>		
Adelholzener Alpenquellen Classic	0,25 l	3,50
<i>spritzig / still</i>	0,75 l	8,00
SÄFTE & NEKTAR		
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeer-Nektar	0,2 l	4,00
Orangen-, Apfel-, Johannisbeer-, Holunder- oder Rhabarberschorle	0,4 l	5,00



BIERE DER AUGUSTINER BRAUEREI

		EUR
FRISCH GEZAPFTES		
Augustiner Lagerbier hell ^{a3}	0,5 l	4,50
Radler ^{a3,2,8}	0,5 l	4,50
AUS DER FLASCHE		
Augustiner Pils ^{a3}	0,33 l	3,90
Augustiner Edelstoff ^{a3}	0,5 l	4,50
Augustiner Alkoholfrei ^{a3}	0,5 l	4,50
Augustiner Dunkel ^{a3}	0,5 l	4,50
Augustiner Weißbier mit Hefe ^{a1, a3}	0,5 l	4,90
Ruß ^{a1,a3,2}	0,5 l	4,90
WEITERE BIERSORTEN		
König Ludwig alkoholfreies Weißbier ^{a1, a3}	0,5 l	4,90
König Ludwig Weißbier Dunkel ^{a1, a3}	0,5 l	4,90
König Ludwig leichtes Weißbier ^{a1, a3}	0,5 l	4,90
Clausthaler alkoholfrei ^{a1, a3}	0,5 l	4,90



HEISSGETRÄNKE



	EUR
KAFFEE	
Tasse Kaffee	3,90
Espresso	3,20
Espresso Macchiato _g	3,70
Espresso doppio	5,90
Cappuccino _g	4,70
Latte Macchiato _g	5,30
Milchkaffee _g	5,50
Heiße Schokolade _g	5,00



EUR

TEESPEZIALITÄTEN

Wir servieren exklusiven Tee aus der wunderbaren Teegalerie München.
Tee im Glashaferl

6,50

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 grüner Smaragd

Grüner und weißer Tee, kandierte Papaya und Ananasstücke, Malven- und Rosenblüten, Erdbeerstücke und Himbeeren

Eine verführerische Grünteemischung, die glücklich macht. (1-3 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 Prosecco „Gabry“ Spumante Brut rosé	0,1 l	7,50
DOP Venetien	0,75 l	43
La Tordera, „Jelmas“ Spumante Extra dry	0,1 l	6
DOP Venetien	0,75 l	37
Asam Spritz	0,25 l	11,50
Lillet rosé, Pampelle, Prosecco, Soda, Grapefruit 1		
Aperol Spritz	0,25 l	10,50
Schaumwein, Soda, Aperol, Orange		
Hugo	0,25 l	10,50
Schaumwein, Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limette		
Wermut Tonic	0,25 l	10,50
Roter Wermut, Schweppes Tonic, Orangen Zeste 140		



CHAMPAGNER & CREMANT

		EUR
Moët Impérial blanc		
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	0,75 l	105
Moët Rosé Imperial		
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	0,75 l	115
Ruinart brut		
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	0,75 l	140
Ruinart Rosé		
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	0,75 l	160
Bouvet Ladubay Tresor Cremant Rosé Saumur Brut		
Cabernet Franc	0,75l	57
Bouvet Ladubay Cremant de Loire Saumur Brut		
Chenin Blanc, Chardonnay	0,75l	59



OFFENE WEINE

		EUR
OFFENE WEISSWEINE		
ASAM weiss		
Cuvée Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner		
2022, Franken	0,2 l	8
<i>Feinfruchtig, saftig, feine Würze</i>	0,75 l	29
DIVINO, Silvaner		
2022, Franken	0,2 l	8
<i>Duft von reifen Birnen und Äpfeln, feinwürzige Koriandernoten</i>	0,75 l	29
Cantina Pilandro, Terre Crea, Lugana		
2023, Lombardei DOC	0,2 l	9
<i>Frisch, fülliger Gaumen, leicht mineralisch im Abgang</i>	0,75 l	32
Künstler, Riesling		
2022, QW Rheingau	0,2 l	9
<i>Intensiver grüner Apfel, feiner Pfirsich</i>	1,00 l	44
Markus Huber, Vision, Grüner Veltliner		
2021, Traisental	0,2 l	9,50
<i>Feingliedrig und leicht, anregende Säure</i>	0,75 l	34
Weingut Niklas „Doxs“, Sauvignon Blanc		
2023, Alto Adige	0,2 l	11
Vollmundig, mineralisch, harmonisch	0,75 l	44
Weinschorle weiß / rot	0,2 l	6,50



EUR

OFFENER ROSÉWEIN

Künstler, INSPIRATION Pinot Noir Rosé		
2022 VDP.Gutswein, Rheingau	0,2 l	10,50
<i>Intensive Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Kirsche</i>	0,75 l	37

OFFENE ROTWEINE

ASAM rot		
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Satin Noir	0,2 l	9
2020 Pfalz	0,75 l	32
<i>Feingliedrige Frucht, harmonische Würze, runde Gerbstoffe</i>		
Josef Igler „Classic“		
Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent	0,2 l	11
2019 QW Burgenland	0,75 l	39
<i>Kirsche fruchtig, reife Tannine, frische Säure</i>		
Weingut Kopp, „Roter Porphy“		
Spätburgunder	0,2 l	11
2017, Baden	0,75 l	40
<i>Fruchtbetont, ausgeprägte Kräuterwürze, dezent rauchig</i>		
Simona Maier, Rote Liebe		
Spätburgunder und Cabernet Sauvignon	0,2 l	11
2019, Baden	0,75 l	40
<i>Würzige Frucht, rauchig, dezentes Tannin</i>		
Azienda Agricola Pilandro, Benaco Bresciano		
Barbera	0,2 l	14
2019, Lombardei	0,75 l	44
<i>Die Reifung im Tonneaux verleiht Körper und Charakter, rubinrot, Kirsche, Brombeere</i>		



FLASCHENWEINE WEISS

EUR / 0,75 l

DEUTSCHLAND

von Winning, „Win Win“, 2021, Pfalz Riesling <i>Ausgewogen, Elegant, Zitrusfrüchte wie Zitrone und Limette</i>	39
Künstler, Riesling, 2022, Rheingau Riesling <i>Knackig frisch, duftet nach Zitronenschale und Aprikose</i>	44
Künstler, Kalkstein, 2022, Rheingau Chardonnay <i>Weiche Säure und filigrane Aromen von gelbem Apfel, Quitte, Birne und Vanille.</i>	49
Von Racknitz, Odernheimer Kloster, Riesling Alte Reben, 2013, Nahe Riesling <i>Intensive Aromen von weißem Pfirsich, Papaya und Lindenblüten, enorme Mineralität</i>	57
von Winning, „Royale“, 2022, Pfalz Weißburgunder <i>Aromen von Birne und Quitte mit feiner Cremigkeit und Frische</i>	37
Künstler, INSPIRATION Blanc, 2022, Rheingau Riesling & Rivaner <i>Aromen von grünem Apfel, Pfirsich und Limette, feine Säurestruktur</i>	35
Dr. Heeger, Achkarren Schlossberg GG, 2021, Baden Grauburgunder <i>Aromen von weißem Pfirsich, reifer Ananas, Zitronenmelisse, attraktive Säure, Cremigkeit</i>	71



EUR / 0,75 l

ÖSTERREICH

Markus Huber, „Vision“, 2023, Traisental Grüner Veltliner <i>Sehr feingliedrig und leicht, anregende Säure</i>	34
Gross & Gross, Jakobi, 2022, Südsteiermark Sauvignon Blanc <i>Reife, gelbe Früchte wie Apfel und Quitte, saftig-frische Säure</i>	39
Martin Pasler, Leithaberg Reserve Henneberg, 2022, Burgenland, Chardonnay <i>Cremig, vollmundig, mineralisch</i>	45
Weingut Knoll Smaragd, 2022, Wachau Grüner Veltliner <i>Feinwürzige Kräuternote, Marille, reifer Apfel, elegante Textur</i>	74
Weingut Bernhard Ott „Fass 4“ 2022, Wagram, Österreich Grüner Veltliner <i>Helles Gelbgrün, Silberreflexe, Zarter Apfelgeschmack, Mango und Honigmelone, gut integrierte Säure, gute Länge.</i>	Magnum 1,5l 120



FRANKREICH

Jean-Marc Brocard, 2021, Chablis
Chablis
Feingliedrige Säure, elegant, ausgeprägte Mineralität 41

ITALIEN

Cantina Orsaria, Friulano Collico Bianco, 2020, Friaul, Udine
Friulano
Aromatisch mit leicht würzigem Hintergrund, fruchtig mit leichten Honignoten 34

Cantina Pilandro, Arilica DOC, 2020, Lombardei
Lugana/ Trebiano di Soave
Zarte Frucht, filigrane Kräuterwürze, frische Säure 56

Cantina Marco Cecchini, Friuli Bianco DOC, 2020, Friaul
Pinot Bianco
Körperreich, perfekte Balance zwischen Struktur, Fülle, Frucht, Säure und Eleganz 65

Ansitz Waldgries, Myra, 2021, Südtirol
Sauvignon Blanc
Komplex, mineralisch, würziger Nachhall 49



FLASCHENWEINE ROT

	EUR / 0,75 l
DEUTSCHLAND	
Weingut Kopp, „Roter Porphy“, 2017, Baden Spätburgunder <i>Fruchtbetont, ausgeprägte Kräuterwürze, dezent rauchig</i>	44
Weingut Rieger „Padaberc“, 2020, Baden Merlot & Cabernet Sauvignon <i>Seidige Textur, ausgewogene Gerbstoffe, reife Frucht, langer Nachhall</i>	59
August Kessler „Pinot Noir“, 2015, Rheingau Spätburgunder <i>Feine Würze, saftige Kirschen</i>	67
ÖSTERREICH	
Josef Igler, „Maximus“, 2020, Burgenland Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot <i>Kirschfruchtig, ausgeprägte Würze, reife Tannine</i>	41
Martin Pasler, 2020, Burgenland Zweigelt <i>Vollmundiger Wein mit einer milden Würze und Aromen von Sauerkirsche und Pflaume</i>	39
Claus Preisinger, Heideboden, 2021, Burgenland Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot <i>Pikant & würzig, saftig, seidig & aromatisch</i>	49
Birgit Braunstein, Leithaberg „Puffin“, 2013, Burgenland Blaufränkisch <i>Herbe Fruchtigkeit gepaart mit einer markanten Würze</i>	59



ITALIEN	EUR / 0,75 l
Cascina Chicco „Granera Alta“, 2021, Piemont Barbera d' Alba <i>Saftige Frucht, erdig, feinwürziger Nachhall</i>	41
Vinosia, Primitivo Orus, 2022, Apulien Primitivo <i>Pflaume und frische Feige, Dattel und ein winziger Touch Milchsokolade</i>	41
FRANKREICH	
Domaine du Coste Chaude, Côtes du Rhône Villages Visan, 2019, Rhône Grenache, Syrah <i>Schokoladig, komplex, harmonisch</i>	41
Château Saint-Aubin, Médoc Cru Bourgeois, 2019, Bordeaux <i>Fruchtig, vollmundig, pfeffrig</i>	49
Pierre Gaillard, Saint-Joseph Rouge, 2021, Rhône Syrah <i>Pfeffrige Frucht, Eisennote, animierende Mineralität</i>	54
Château Poesia, Grand Cru, 2019, Bordeaux Merlot & Cabernet Franc <i>Voluminös und kräftig mit Noten von Kaffee, Cassis, Waldhimbeere und Maulbeere</i>	109
Château Sanctus, Grand Cru, 2004, Saint-Émilion Bordeaux Magnum 1,5l <i>Dunkle rubinrote Farbe, rote Beeren und etwas Minze in der Nase, dichte Taninstruktur.</i>	230
SPANIEN	
Telmo Rodriguez, Remelluri Reserva, 2015, Rioja <i>Konzentrierte Frucht, florale Noten und dunkle Schokolade</i>	74
Dominio Basconcillos, „Vina Magna“ Crianza, 2020, Rueda <i>Würzige Frucht, vollmundig, Noten von Sauerkirsche, Schokolade und Tabak in der Nase</i>	76



ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

FEIN-BRENNEREI PRINZ

Nur die besten Rohstoffe, sonnengereift und mit ausgeprägtem Sortencharakter, finden den Weg in die Brennkessel. Mit modernster Brennereitechnik, Tradition, Erfahrung, Know-how und viel Leidenschaft entstehen Erzeugnisse von höchstem Fruchtgenuss.

Testen Sie selbst. Wir sind begeistert.

		EUR
Obst Schnaps (45 Vol.%)	2 cl	6
Alte Williams Christ Birne (41 Vol.%)		
Alte Marille (41 Vol.%)		
Alte Haus-Zwetschge (41 Vol.%)		
Alte Haselnuss (41 Vol.%)	2 cl	8
Lantenhammer:		
Waldhimbeere (Holzfass) (45 Vol.%)		
Williams (45 Vol.%)		
Enzian (45 Vol.%)	2 cl	12
BITTER UND BITTERLIKÖRE		
Averna (29 Vol.%)	4 cl	7
Ramazotti (30 Vol.%)	4 cl	7
Jägermeister (35 Vol.%)	4 cl	6
Fernet Branca (39 Vol.%)	4 cl	7

LONGDRINKS

Moscow Mule - <i>Lion's Wodka, Spicy Ginger, Limette</i>	12
Cuba Libre - <i>Havana Club</i> ³ , <i>Limette, Cola</i> ^{1, 13}	12
London Buck - <i>Duke Rough Gin, Spicy Ginger, Limette</i>	12
Lynchburg Lemonade - <i>Jack Daniels, Zitronenlimonade, Zitrone, Limette</i> ²	12
Gin & Tonic - <i>Gin, Schweppes Tonic, Limette</i> ¹⁴	11





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 Schloß 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 Schloß 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 Schloß. 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 Schloß. 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 Schloßs. 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 Queenslandnüsse
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
k = Senf und Senferzeugnisse
l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
m = Schwefeldioxid und Sulfite
n = Lupinen und Lupinerzeugnisse
o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse