

# 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



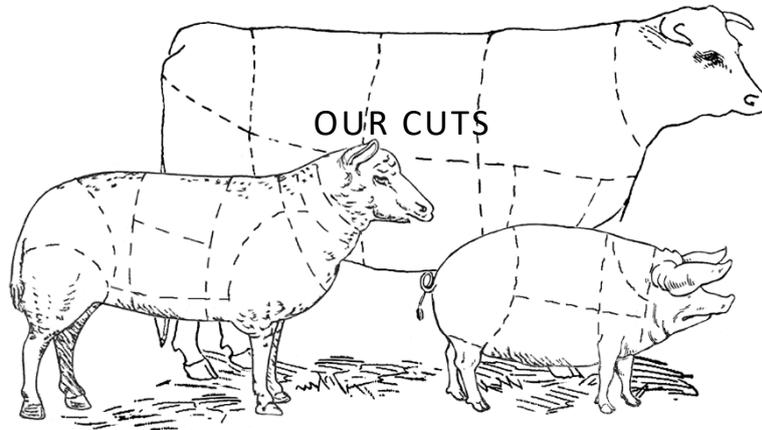
## AUS DEM BIG GREEN EGG HOLZKOHLE-KERAMIKGRILL



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
<b>Rinderfilet (250g)</b>	<b>45</b>
<b>Rib Eye (350g) – Dry Aged, vom bayrischen Weideochsen</b>	<b>40</b>
<b>Tomahawk (1200 g) – Dry Aged für zwei Personen</b>	<b>90</b>
<b>Irishes Lammkarree (300g)</b>	<b>45</b>
<b>Porterhouse (1kg) – Dry Aged, für zwei Personen</b>	<b>95</b>
<b>Wagyu Flank Steak Australien (1kg), für zwei bis vier Personen</b>	<b>120</b>
<b>New York Club Steak, am Knochen gereift (800 g)</b>	<b>75</b>
<b>UNSER SCHLÖSSL – SCHMANKERL:</b>	
Hirschkalbskrone mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Preiselbeer- Wild-Jus <small>a,i</small> , für zwei Personen	<b>90</b>
Gutshof Polting – Poltinger Lamm im Reindl serviert	
<b>LAMMSCHULTER IM GANZEN VOM HOLZKOHLEGRILL</b>	
dazu Bohnen-Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und Shanes BBQ Sauce <small>g,i,k,m,8,3</small>	<b>für zwei bis vier Personen 95</b>

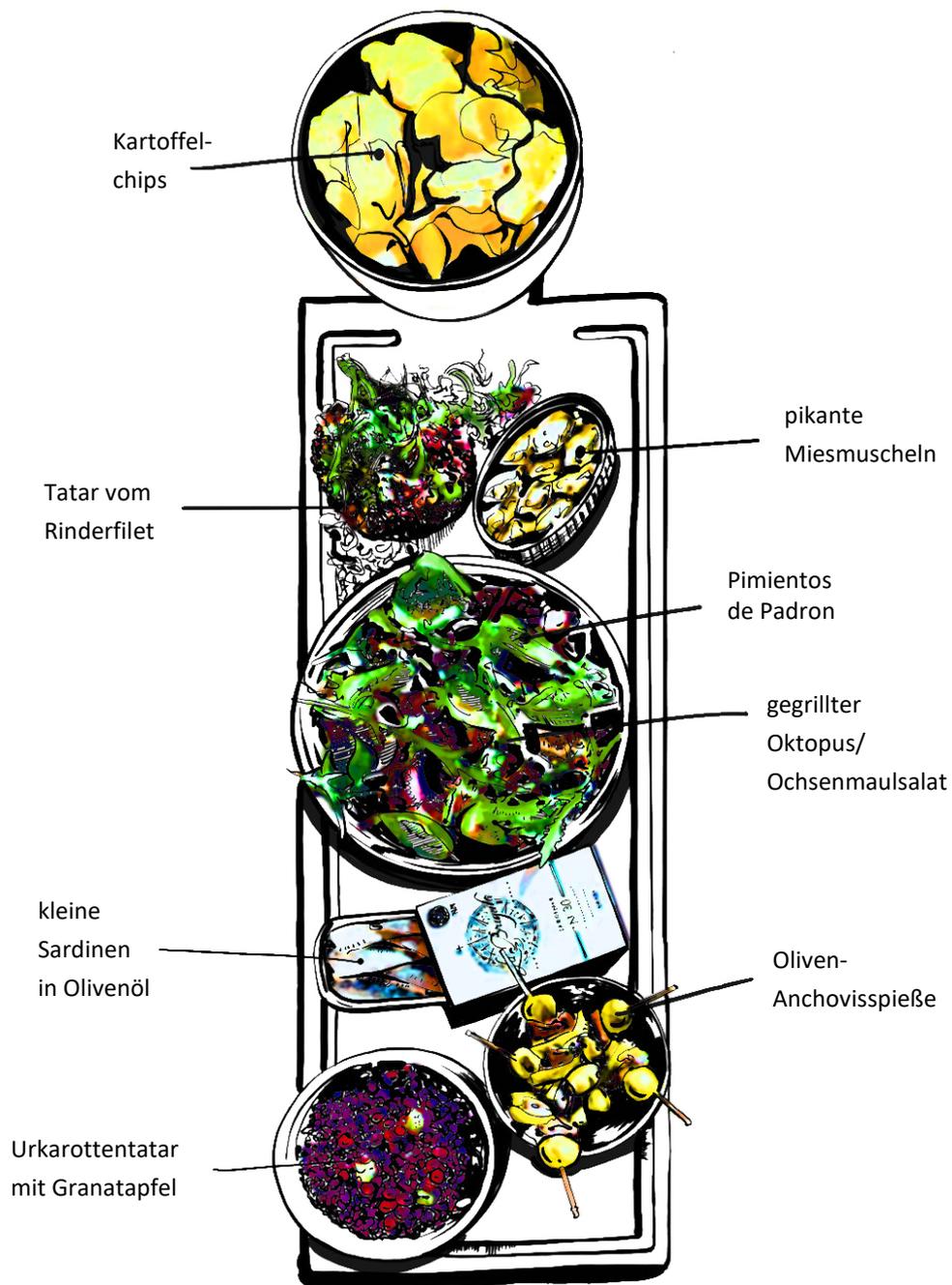
#### BEILAGEN

#### 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	Rotwein-Jus <small>a,i</small>	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
Brotkorb <small>a1,a2</small>	3

## UNSERE SCHLÖSSL-VORSPEISEN

SCHLÖSSL-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
Rosa gebratene Entenbrust auf Kürbis-Kumquat-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
Rosa gebratener Poltinger Rehrücken auf Shiitake-Apfel-Rosenkohl-Urkarotten-Gemüse mit Sellerie-Püree und Preiselbeer-Wild-Jus <small>a,g,i</small>	48
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 Rotwein- Radicchio- Risotto <small>b,d,g,i</small>	35
Moules Frites Bouchot-Muscheln in Weißwein-Gemüse-Sud, dazu Pommes frites <small>i,o,5</small>	24
Gebratener weißer Heilbutt auf Steinpilzlinzen, Sellerie-Püree und Maronenschaum <small>g,d,i</small>	38

## SUPPEN

Maronencremesuppe <small>4,g,i,f</small>	10
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
Rotwein-Radicchio-Risotto ( <i>vegan</i> ) <small>3,8,f,i,k,l</small>	20



## KINDERKARTE

	EUR
Backendl-Filets mit Pommes Frites <small>a1,c,g</small>	14
Orecchiette 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 Gewürz Tartelette mit marinierten Orangenfilets und Zimteis <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
Schokoladen-Tonka Schnitte mit Williams-Christ-Birne und getrockneten Feigen <small>a1,c,f,g,h1,h7,e,h,l,k,i,n,m</small>	14
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  Himbeere (Sorbet)
-  weiße Schokolade a1,c,f,g,8
-  Schokolade a1,c,f,g,8
-  Bratapfel a,g,c,f,h
-  Zimt a,g,c,f,h
-  Joghurt a,g,c,f,h
-  gebrannte Mandeln a1,c,f,g,8,h1
-  Pistazie

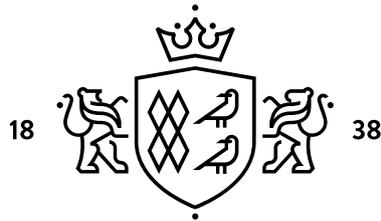
je JUMBO-Kugel 5,00

## 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
<b>HAUSGEMACHTE LIMONADEN</b>		
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>		
<b>COKE &amp; CO.</b>		
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
<b>WASSER</b>		
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
<b>SÄFTE &amp; NEKTAR</b>		
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
<b>FRISCH GEZAPFTES</b>		
Augustiner Lagerbier hell <sup>a3</sup>	0,5 l	4,50
Radler <sup>a3,2,8</sup>	0,5 l	4,50
<b>AUS DER FLASCHE</b>		
Augustiner Pils <sup>a3</sup>	0,33 l	3,90
Augustiner Edelstoff <sup>a3</sup>	0,5 l	4,50
Augustiner Alkoholfrei <sup>a3</sup>	0,5 l	4,50
Augustiner Dunkel <sup>a3</sup>	0,5 l	4,50
Augustiner Weißbier mit Hefe <sup>a1, a3</sup>	0,5 l	4,90
Ruß <sup>a1,a3,2</sup>	0,5 l	4,90
<b>WEITERE BIERSORTEN</b>		
König Ludwig alkoholfreies Weißbier <sup>a1, a3</sup>	0,5 l	4,90
König Ludwig Weißbier Dunkel <sup>a1, a3</sup>	0,5 l	4,90
König Ludwig leichtes Weißbier <sup>a1, a3</sup>	0,5 l	4,90
Clausthaler alkoholfrei <sup>a1, a3</sup>	0,5 l	4,90



## HEISSGETRÄNKE



	EUR
<b>KAFFEE</b>	
Tasse Kaffee	3,90
Espresso	3,20
Espresso Macchiato <sub>g</sub>	3,70
Espresso doppio	5,90
Cappuccino <sub>g</sub>	4,70
Latte Macchiato <sub>g</sub>	5,30
Milchkaffee <sub>g</sub>	5,50
Heiße Schokolade <sub>g</sub>	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 White Champagne

Weißer Tee, Hagebutte, Sauerkirsche und Maracuja

*Eine exquisite Komposition aus zartem Tee und tropischer Frucht. (1-2 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		
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		



## 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 Tresor Cremant de Loire Saumur Brut		
Chenin Blanc, Chardonnay	0,75l	59



## OFFENE WEINE

		EUR
OFFENE WEISSWEINE		
ASAM weiss	0,2 l	8
Cuvée aus Müller-Thurgau, Riesling, Silvana 2022 Franken	0,75 l	29
<i>Feinfruchtig, saftig, feine Würze</i>		
DIVINO, Silvaner	0,2 l	8
2022, Franken	0,75 l	29
<i>Duft von reifen Birnen und Äpfeln, feinwürzige Koriandernoten</i>		
	0,2 l	9
	0,75 l	32
Cantina Pilandro, Terre Crea, Lugana 2023, Lombardei DOC		
<i>Frisch, fülliger Gaumen, leicht mineralisch im Abgang</i>		
	0,2 l	9
	1,00 l	44
Künstler, Riesling 2023, QW Rheingau		
<i>Intensiver grüner Apfel, feiner Pfirsich</i>		
	0,2 l	9,50
	0,75 l	34
Markus Huber, Vision, Grüner Veltliner 2023, Traisental		
<i>Feingliedrig und leicht, anregende Säure</i>		
	0,2 l	11
	0,75 l	44
Weingut Niklas „Doxs“, Sauvignon Blanc 2023, Alto Adige		
Vollmundig, mineralisch, harmonisch		
	0,2 l	14
	0,75 l	49
Paul Prieur et Fils, Sancerre Blanc 2022, Loire		
<i>Frische Frucht, feine Würze, animierender Nachhall</i>		
	0,2 l	6,50
Weinschorle weiß / rot		



EUR

## OFFENE ROSÉWEINE

Künstler, INSPIRATION Pinot Noir Rosé		
2023 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
2020, 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, 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“, 2022, Pfalz Riesling <i>Ausgewogen, Elegant, Zitrusfrüchte wie Zitrone und Limette</i>	39
Künstler, Riesling, 2023, Rheingau Riesling <i>Knackig frisch, duftet nach Zitronenschale und Aprikose</i>	44
Künstler, Kalkstein, 2023, 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
Weingut Fröhlich, Eschendorfer Lump, 2022, Franken Silvaner <i>Kräuterig, würzig, mit Noten von Apfel und Birne, ein echter Franke.</i>	32
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, 2023, 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, 2023, Wachau Grüner Veltliner <i>Feinwürzige Kräuternote, Marille, reifer Apfel, elegante Textur</i>	74
Weingut Knoll Loibner Federspiel, 2022, Wachau Riesling <i>Fruchtig, mineralisch</i>	74
Weingut Bernhard Ott „Fass 4“ 2023, Wagram, Österreich Grüner Veltliner <i>Helles Gelbgrün, Silberreflexe, Zarter Apfelgeschmack, Mango und Honigmelone, gut integrierte Säure, gute Länge.</i>	<b>Magnum 1,5l</b> 120



## FRANKREICH

Jean-Marc Brocard, 2023, Chablis Chablis <i>Feingliedrige Säure, elegant, ausgeprägte Mineralität</i>	41
Paul Prieur et Fils, Sancerre Blanc, 2022, Loire Sauvignon Blanc <i>Frische Frucht, feine Würze, animierender Nachhall</i>	59
Domaine Serge Dagueneau, Pouilly Fumé, 2023, Pouilly Sauvignon Blanc Exotisch, fruchtig, Nuancen von Grapefruit, mineralisch	64

## ITALIEN

Cantina Orsaria, Friulano Collico Bianco, 2020, Friaul, Udine Friulano <i>Aromatisch mit leicht würzigem Hintergrund, fruchtig mit leichten Honignoten</i>	34
Cantina Pilandro, Arilica DOC, 2020, Lombardei Lugana/ Trebiano di Soave <i>Zarte Frucht, filigrane Kräuterwürze, frische Säure</i>	56
Cantina Marco Cecchini, Friuli Bianco DOC, 2020, Friaul Pinot Bianco <i>Körperreich, perfekte Balance zwischen Struktur, Fülle, Frucht, Säure und Eleganz</i>	65
Ansitz Waldgries, Myra, 2021, Südtirol Sauvignon Blanc <i>Komplex, mineralisch, würziger Nachhall</i>	49



## FLASCHENWEINE ROT

	EUR / 0,75 l
<b>DEUTSCHLAND</b>	
Weingut Kopp, „Roter Porphy“, 2020, 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
Weingut Gutzler, Moorstein, 2019, Rheingau Spätburgunder <i>Erdbeere, im Abgang reife Sauerkirsche, frische Kräuter und Tabakaromen, fein &amp; Saftig</i>	110
<b>ÖSTERREICH</b>	
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, 2022, Burgenland Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot <i>Pikant &amp; würzig, saftig, seidig &amp; 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
Cottini Amarone della Valpolicella, 2018, Venetien Corvina, Corvinone, Rondinella <i>Intensives Bouquet von reifen Früchten, Kirschen und würzige Noten von Kakao und Tabak</i>	148
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, 2020, Bordeaux <i>Fruchtig, vollmundig, pfeffrig</i>	49
Pierre Gaillard, Saint-Joseph Rouge, 2021, Rhône-Alpes Syrah <i>Pfeffrige Frucht, Eisennote, animierende Mineralität</i>	54
Rene Bouvier, Bourgogne Rouge, 2021, Gevrey Chambertin, Burgund Pinot Noir <i>Angenihmes Gleichgewicht zwischen Frucht und Holz, guter Trinkfluss</i>	81
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 <b>Magnum 1,5l</b> <i>Dunkle rubinrote Farbe, rote Beeren und etwas Minze in der Nase, dichte Taninstruktur.</i>	230
SPANIEN	
Telmo Rodriguez, Remelluri Reserva, 2016, 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> <sup>3</sup> , <i>Limette, Cola</i> <sup>1, 13</sup>		12
London Buck - <i>Duke Rough Gin, Spicy Ginger, Limette</i>		12
Lynchburg Lemonade - <i>Jack Daniels, Zitronenlimonade, Zitrone, Limette</i> <sup>2</sup>		12
Gin & Tonic - <i>Gin, Schweppes Tonic, Limette</i> <sup>14</sup>		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 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. 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