

ASAM

SCHLÖSSL

OPENING HOURS

Monday through Thursday:

open from 4:30 p.m. to 11 p.m.

Kitchen open from 5 p.m. to 9:30 p.m.

Friday through Sunday and public holidays:

open from 11:30 a.m. to 11 p.m.

Kitchen open from midday to 9:30 p.m.





ASAM

SCHLÖSSL

DISHES



STRAIGHT FROM THE BIG GREEN EGG - THE CERAMIC CHARCOAL GRILL

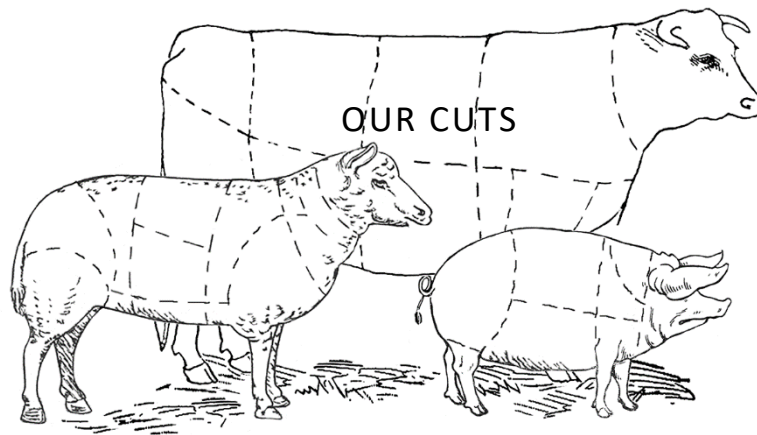


The idea behind the Big Green Egg is thousands of years old.

People in eastern Asia were already cooking in clay ovens fired with wood more than 3,000 years ago. They called those ovens "kamado" (oven or stove). When combined with modern, innovative ceramic technology made by NASA, a perfect, modern outdoor cooking device was created: the Big Green Egg.

For Shane, the Big Green Egg has become an indispensable element of his signature style. There are two XXL Big Green Eggs fired-up almost around the clock in the custom-built Asam Schlössl grill kitchen.

Shane's motto: Master the fire or it will master you.



	EUR
Grilled marrow bone	18
Beef tenderloin (250g)	50
Rib-eye (300g) – dry aged, Bavarian free-range beef	35
Tomahawk (1200 g) - dry aged for two people	90
Porterhouse (1kg) – dry aged, for two people	95
Wagyu Flank Steak Australia (1kg), for two to four people	120
Grilled scampi (350g) with pimientos de padrón and Café de Paris butter	45

OUR SCHLÖSSL SHARING DELICACIES:

Tomahawk dry aged / Wagyu Flank steak Australia with chips, pimientos de padrón and oven vegetables, Café de Paris butter and Schlössl BBQ sauce **for four people (p.p.) 60**

Savoury lamb from the Polting Estate, served traditionally in a pan

WHOLE LAMB SHOULDER FROM THE CHARCOAL GRILL

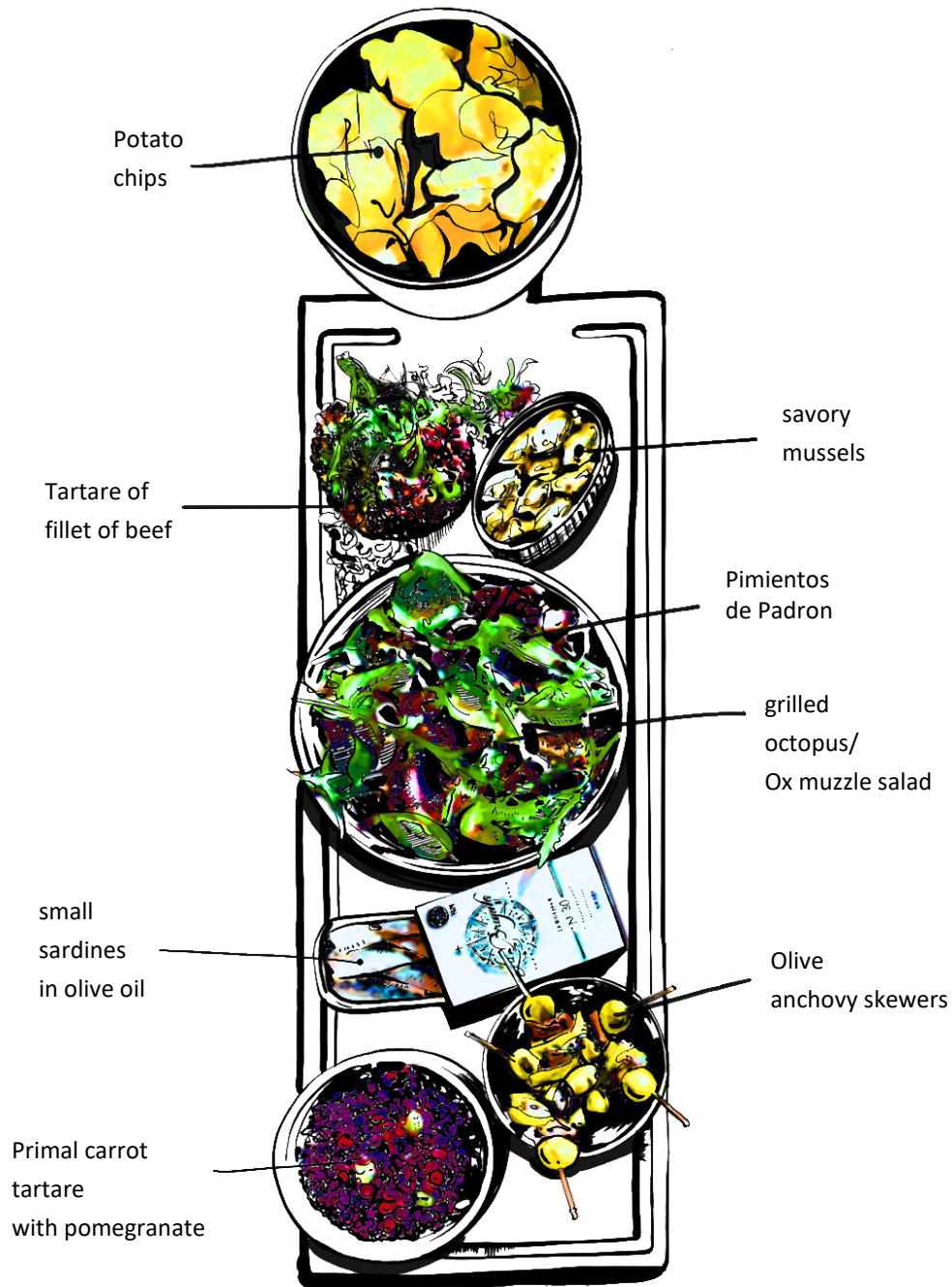
served with a roasted green-bean medley, rosemary potatoes, seasonal vegetables and a side of Shane's special BBQ Sauce g,i,k,m,8,3 **for two to four people**

95

SIDES	EUR	SAUCES	EUR
French fries	7	Café de Paris butter <small>d,m,g,k</small>	4
Potato salad <small>i,k</small>	7	Schlössl BBQ Sauce <small>i,k,m,8,3</small>	4
Pimientos de Padrón	7	Red wine jus <small>a,l</small>	4
Oven vegetables	7	Sour horseradish cream <small>g</small>	4
Artichoke fregola sarda	8		
Truffle fries with homemade truffle mayonnaise	14		



SCHLÖSSL SHARING BRETTL



Sitting together at the table, talking, laughing and sharing a meal with great people. Enjoy.

Our Schlössl Sharing Brettl is available from five people (€20 / person).
It's the ideal start to culinary bliss.



LITTLE BAVARIAN SPECIALTIES

	EUR
Obatzter (Traditional Bavarian cheese spread) served with red onions and an oven-fresh pretzel <small>a1, g</small>	8
A pair of Munich's traditional White Sausages served with sweet mustard and an oven-fresh pretzel <small>a1,k,4,8</small> (from 11:30 a.m. until 1 p.m.)	6
Oven-fresh pretzel <small>a1</small>	2
Bread basket <small>a1,a2</small>	3

OUR SCHLÖSSL STARTERS

SCHLÖSSL SALAD Radicchio Trevisiano, chicory, romaine hearts, Williams-Christ pear, walnuts and grapes grapes in orange-pumpkin vinaigrette <small>a,e,g,h,i,k</small>	19
Bavarian burrata with baked tomatoes, rocket, basil pesto and tomato vinaigrette <small>g,h8</small>	16
Beef tartare (200g) with oven-dried tomatoes, watercress and freshly grated horseradish, served with roasted farmhouse bread <small>a1,a2,a3,g,i,k,m,3,8</small>	26
Grilled octopus on 'spicy' ox muzzle salad with brown bread croutons and rocket leaves <small>a1,a2,g,i,k,m,o,2,3,11</small>	28
Tartare from purple (wild heirloom) carrots (vegan) with pomegranate, sumac, avocado and wasabi cream and Yuzu dressing <small>f,g,k,i,m,1,2,3,4,8</small>	16
Styrian-style beef salad with beans, sliced apple, caramelised pumpkin seeds, watercress and Styrian pumpkin-seed oil <small>g,i,k,m</small>	16
Mixed salad <small>i,k,m,2,3,6</small>	small 6 large 8



ASAM SCHLÖSSL SIGNATURE SPECIALTIES

	EUR
Grilled sweetcorn breast suprême with braised romaine hearts, kumquat, sautéed cauliflower vegetables with orange tarragon foam _{g,k}	27
SHANE'S SURF AND TURF	
Beef tenderloin (120g) and king prawns fresh from the Big Green Egg with Pimientos de Padrón, crispy french fries and Café de Paris-butter _{d,m,g,k}	
LADIES CUT (120g)	45
GENTLEMENS CUT (250g)	70
Ox short rib braised in red wine sauce, with market vegetables and potato-leek purée _{c,g,i,k,6}	32
Boiled Beef brisket with breadcrumb horseradish, root vegetables, and boiled potatoes _{a,g}	27
Venison sugo with potato gnocchi and grated parmesan _{g,a,c}	24
Asam Prime Beef Burger with ox heart tomato, romaine lettuce and Schlössl BBQ sauce _{a1,a2,g,i,k,m,8,3}	17
Meatball made from game meat with red cabbage, oven vegetables and potato dumplings in game jus _{a,f,fg,l}	27
Oven-fresh crispy roast pork with dark-beer sauce, potato dumplings and coleslaw _{a1,a3,f,i,m,2,3,5,6}	19
	smaller serving 16
Escalope oft he Vienna style (veal) pan-fried in clarified butter, served with wild cranberries and your choice of oven roast potatoes, potato and endive salad or crispy french fries _{a1,c,g,i,k,m,2,3}	30
	smaller serving 23



FISH

	EUR
Grilled fjord salmon and scampi on sautéed shimeji shiitake mushrooms with young spinach in miso broth <small>d,i,a,e</small>	28
Fried scallops on truffled black salsify risotto <small>b,d,g,i</small>	39
Fried skrei (cod) on artichoke and fregola sarda and crustacean foam <small>a,b,c,d,g,o</small>	35
Moules frites Bouchot mussels in a white wine and vegetable sauce, served with French fries <small>i,o,5</small>	25

SOUPS

Cream of Jerusalem artichoke soup with poached egg <small>g,i,f</small>	8
Lobster bisque with prawns, leek, and tarragon <small>b,d,g,i,m</small>	12
Beef bouillon with pancake strips <small>a1,c,i,g,k</small>	7

VEGETARIAN / VEGAN

"Schlutzkrapfen" ravioli filled with potatoes, sour cream and chives stirred in brown butter, with grated parmesan and a small salad <small>a1,a3,c,g,i,k,m,,8,3</small>	22
Baked potato with horseradish sour cream and chopped cress <small>g</small>	12
Schlössl gnocchi made from soft pretzel bread, served with Pimientos de Padrón, tomato butter sauce and freshly grated parmesan cheese <small>a1,c,g,i,k</small>	18
Asian "Soba" noodles with white shimeji shiitake mushrooms in chestnut miso broth with snow peas, leek, spinach and edamame <small>a,e,f,g,i</small>	27
Truffled black salsify risotto <small>3,8,f,i,k,l,g</small>	28
Grilled stuffed aubergine with shiitake teriyaki, wild broccoli and snow peas and young leek (vegan) <small>e,l,m,5,g,i,k,f</small>	25



KIDS' MENU

	EUR
Fried chicken with french fries <small>a1,c,g</small>	14
Noodels with butter and parmesan cheese <small>a1,g</small>	9
Spätzle (Bavarian macaroni) with gravy <small>a1,a3,c,g,i,m,6</small>	9
Mashed potatoes <small>g</small>	7
Potato dumpling with gravy <small>a1,a3,c,g,i,m,6</small>	7
Gnocchi made from soft pretzel bread with tomato sauce <small>a1,c,g,ik</small>	10
Pinsa Margherita (elongated pizza) <small>a,i,g</small>	9
Nutella pancakes <small>h,g,a,c</small>	9





DESSERTS

	EUR
Apple strudel with vanilla ice cream <small>a1,c,f,g,8,k2</small>	10
Chocolate tonka slice with Williams Christ pear and dried figs <small>a1,c,f,g,h1,h7,e,h,l,k,i,n,ma,e,g,h</small>	14
Iced white chocolate with Raspberry compote <small>a,e,g,h</small>	14

DESSERT WINE RECOMMENDATION

Molly Malone dessert wine	
Welschriesling & Weißburgunder 0,1l	9

ASAM SCHLÖSSL ICE CREAM

Delicious ice cream from the dairy farm on the banks of Lake Starnberg

- White chocolate a1,c,f,g,8
- Vanilla a1,c,f,g,8
- Chocolate a1,c,f,g,8
- Cinnamon a,g,c,f,h
- Roasted almonds a1,c,f,g,8,h1
- Yoghurt a,g,c,f,h
- Baked apple a,g,c,f,h
- Pistachio

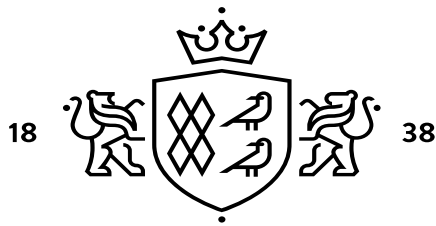
per KING-SIZED scoop 5

HOUSEMADE CAKE SPECIALITIES

It's highly worthwhile to take a look into our cake cabinet!
There you will find seasonal baked specialties and classics du jour.

All baked goods may contain traces of nuts.





ASAM

SCHLÖSSL

BEVERAGES



NON-ALCOHOLIC DRINKS

		EUR
HAUSGEMACHTE LIMONADEN		
Asams Garten <i>Limette, Holunder, Minze, Ingwer, Zitronenlimo, Tonic</i> 3,14	0,4 l	7,50
Rhabarber-Erdbeer-Limonade <i>Rhabarber, Erdbeere, Soda, Basilikum</i>	0,4 l	7,50
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 <i>unser sprudeliges Tafelwasser</i>	1,0 l (Karaffe)	7,50
Adelholzener Alpenquellen Classic <i>spritzig / still</i>	0,25 l 0,75 l	3,50 8,00
SÄFTE & NEKTAR		
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeer-Nektar	0,2 l	4,00
Orangen-, Apfel-, Johannisbeer-, Holunder- oder Rhabarberschorle	0,4 l	5,00



BEER SPECIALITIES FROM THE 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



HOT BEVERAGES



	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

TEA SPECIALITIES

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 „Gabry“ Spumante Brut rosé	0,1 l	7,50
	0,75 l	43
La Tordera, „Jelmas“ Spumante Extra dry	0,1 l	6
	0,75 l	37
Asam Spritz	0,25 l	11,50
<i>Lillet rosé, Pampelle, Prosecco, Soda, Grapefruit 1</i>		
Aperol Spritz	0,25 l	10,50
<i>Schaumwein, Soda, Aperol, Orange</i>		
Hugo	0,25 l	10,50
<i>Schaumwein, Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limette</i>		
Wermut Tonic	0,25 l	10,50
<i>Roter Wermut, Schweppes Tonic, Orangen Zeste 140</i>		



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



WINE BY THE GLASS

		EUR
OFFENE WEISSWEINE		
ASAM weiss Cuvée aus 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		
2023, QW Rheingau	0,2 l	9
<i>Intensiver grüner Apfel, feiner Pfirsich</i>	1,00 l	44
Markus Huber, "Vision Organic", Grüner Veltliner		
2023, 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
Paul Prieur et Fils, Sancerre Blanc		
2022, Loire	0,2 l	14
<i>Frische Frucht, feine Würze, animierender Nachhall</i>	0,75 l	49
Weinschorle weiß / rot	0,2 l	6,50



EUR

OFFENE ROSÉWEINE

Künstler, INSPIRATION Pinot Noir Rosé		
2023, QW 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, QW 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, QW 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, QW 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>		



WHITE WINE BY THE BOTTLE

EUR / 0,75 l

DEUTSCHLAND

von Winning, „Win Win“, 2022, Pfalz Riesling <i>Ausgewogen, Elegant, Zitrusfrüchte wie Zitrone und Limette</i>	39
Künstler, 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, 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, Escherndorfer 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. Heger, 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 Organic“, 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, Ried Kreutles 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 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, 2023, Chablis Chardonnay <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, Loire Sauvignon Blanc Exotisch, fruchtig, Nuancen von Grapefruit, mineralisch	64

ITALIEN

Cantina Orsaria, Friulano Collico Bianco, 2020, Friaul Friulano <i>Aromatisch mit leicht würzigem Hintergrund, fruchtig mit leichten Honignoten</i>	34
Cantina Pilandro, Arilica Lugana DOC, 2020, Lombardei 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



RED WINE BY THE BOTTLE

EUR / 0,75 l

DEUTSCHLAND

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, Morstein VDP.Grosse Lage, 2019, Rheinhessen Spätburgunder <i>Erdbeere, im Abgang reife Sauerkirsche, frische Kräuter und Tabakaromen, fein & Saftig</i>	110

ÖSTERREICH

Josef Igler, „Maximus“, 2020, Mittelburgenland 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 & 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 Milkschokolade</i>	41
Paolo 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, Visan "La Rocaille", 2019, Rhône Grenache, Syrah <i>Schokoladig, komplex, harmonisch</i>	41
Château Saint-Aubin, Médoc Cru Bourgeois, 2020, Bordeaux <i>Fruchtig, vollmundig, pfeffrig</i>	49
Familie Pierre Gaillard, Saint-Joseph Rouge, 2021, Rhône Syrah <i>Pfeffrige Frucht, Eisennote, animierende Mineralität</i>	54
René Bouvier, Bourgogne Rouge, 2021, 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 Magnum 1,5l <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, Ribera del Duero <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
Ramazzotti (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





HISTORY

In 1687, the electoral privy councillor Adrian von Kray built a country estate in Thalkirchen next to the Schadeneckmühle mill, which had existed since the 14th century and at the time was considered to be well outside Munich. In 1724, Cosmas Damian Asam bought the estate and converted it into an artists' residence as it appears today. He added a storey to the building and painted the new façade with frescoes as were typical in Munich around 1729. He had a geometric baroque palace garden laid out on the south side.

He paid for the upgrade with the commission he had received for his fresco work in Einsiedeln Abbey. He therefore named the property after the Swiss place of pilgrimage - Asamisch Maria Einsiedel Dall (Asamic Maria-Einsiedel Valley).

After that the Schlössl (or "little palace") changed owners several times. In 1838, an extension with an excursion restaurant was built on the east side. From 1923 to 1927 the facades were again frescoed. During the Second World War, the Asam Schlössl burned down, and its remains were secured in 1947 with an emergency roof. In 1957, the architect and preservationist Erwin Schleich acquired the property from the city of Munich.

In 1982 Karl Manninger reconstructed the frescoes based on vedute in the Asamic version. In 1992 Augustiner Bräu acquired the Asam Schlössl. The frescoes on the facades and in the ballroom were restored by the Augsburg painter Hermenegild Peiker. From 1993-2019, Birgit Netzle was the proprietor of the Asam Schlössl. Since mid-September 2020, Barbara and Shane McMahon and their experienced gastronomy team have joined the long line of illustrious hosts at this richly traditional inn.

The coat of arms in the logo shows the history of the Schlössl. Did you notice that the crown sits right on the gable? The diamond pattern stands for Bavaria. The ravens are the symbols of Einsiedeln Abbey. The shield is held by two lions. Just like at in the Feldherrnhalle at Munich's Odeonsplatz, one lion has its mouth open and the other closed. The lion with the open mouth looks in the direction of the King's Residenz, the other to the Theatinerkirche church. The reason for this is that in the olden days, one was allowed to complain about the government, but not about the church.



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 Lupinenerzeugnisse
- o = Weichtiere und Weichtierzeugnisse