

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



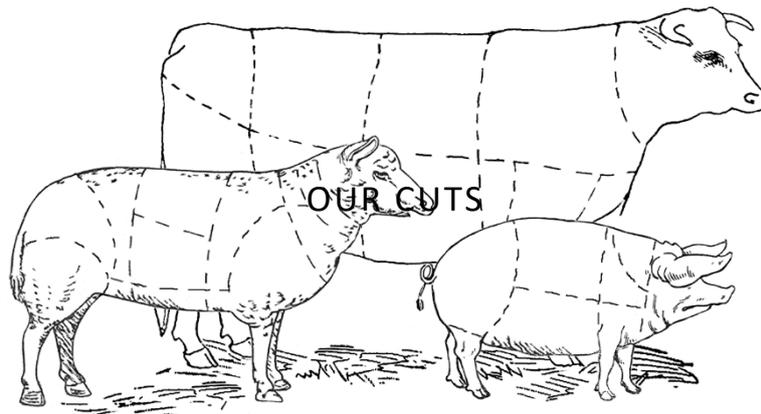
AUS DEM BIG GREEN EGG HOLZKOHLE-KERAMIKGRILL



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)	50
Irishes Salzweien Lammkarree (300g)	40
Rib Eye (300g) – Dry Aged, vom bayrischen Weideochsen	38
US Nebraska BBQ Short Rib <small>i,k,m,8,3</small>	35
Tomahawk (1200g) – Dry Aged für zwei Personen	90
Porterhouse (1kg) – Dry Aged, für zwei Personen	95
Wagyu Flank Steak Australien (1kg), für zwei bis vier Personen	120

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

105

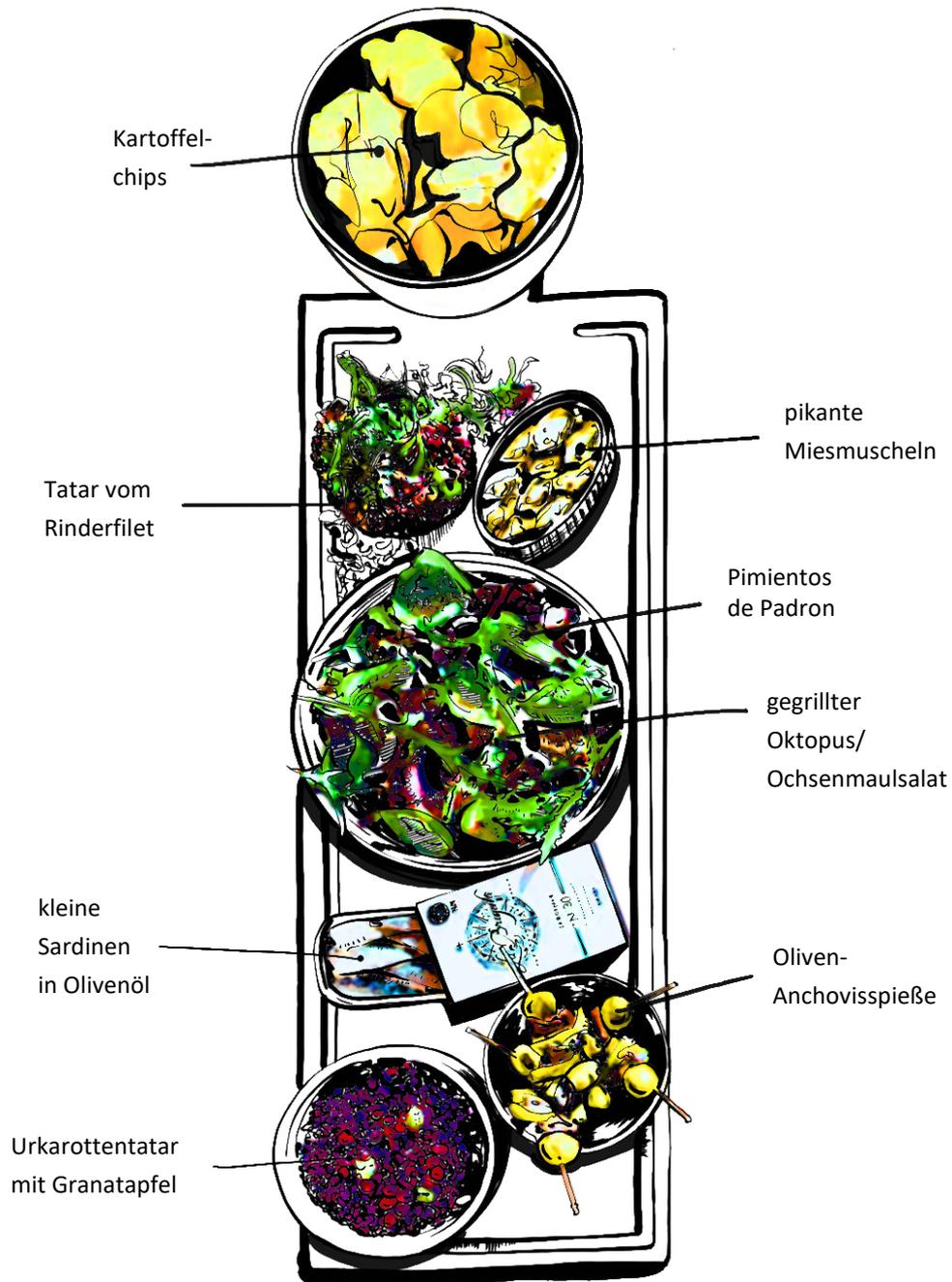
BEILAGEN

SAUCEN

Pommes Frites	7	Café de Paris-Butter <small>d,m,g,k</small>	4
Kartoffel-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 <small>i</small>	7	Kren-Sour-Cream <small>g</small>	4
Sautierter Blattspinat <small>g</small>	7		
Folienkartoffel mit Kren-Sour-Cream <small>g,k</small>	9		



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 "Früchte der Erde" Eingelegte Rote Beete, Blumenkohl, Radieserl, Wachsbohnen, Meerrettich, Romana und Bachkresse	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>	18
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
Maishendlbrust Suprême vom Grill mit geschmorten Romanaherzen, Kumquat, sautierten Blumenkohlgemüse an Orangen-Estragon-Schaum <small>g,k</small>	27
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
Tafelspitz vom Grill mit Röstzwiebel-Jus, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln <small>a,i,k</small>	32
Asam Prime Beef Burger mit Ochsenherztomate, Eisbergsalat und Schlössl BBQ-Sauce <small>a1,a2,g,i,k,m,8,3</small>	17
Schlössl-Reh-Sugo mit Brezn-Gnocchi und gehobeltem Parmesan <small>g,a,c</small>	24
Wildpflanze 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>	32
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, Kartoffelsalat oder Pommes Frites <small>a1, c,g,i,k,m,2,3</small>	30
	kleine Portion 23



FISCHGERICHTE

	EUR
Gegrillter Fjord Lachs und Scampi auf sautierten Shimeji-Shiitake-Pilzen mit Sellerie-Püree und jungem Spinat in Miso-Sud <small>d,i,a,e</small>	28
Gebratener Skrei (Winterkabeljau) mit Bärlauch-Spätzle, Ofentomaten und Krustentierschaum <small>a,c,g,d</small>	32

SUPPEN

Bärlauch Cremesuppe <small>a,g</small>	8
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

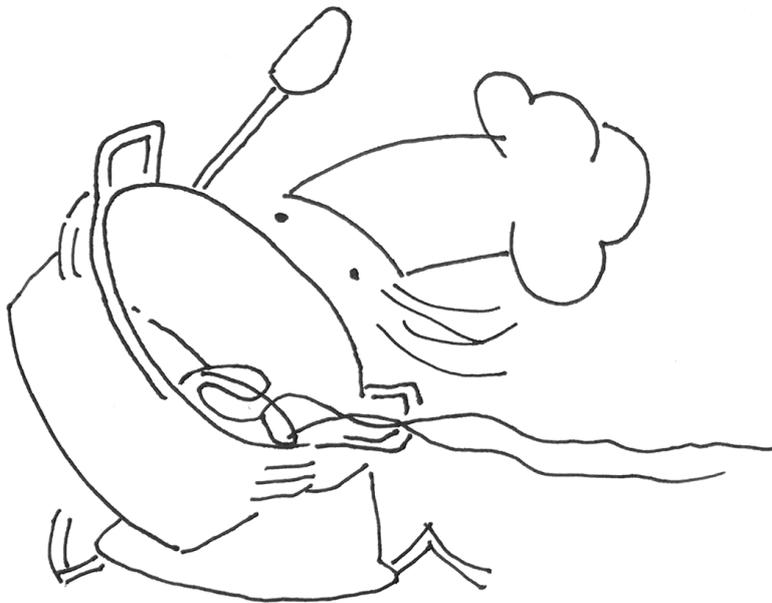
VEGAN / VEGETARISCH

Schlutzkrapfen – gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch, in brauner Butter geschwenkt, mit geriebenem Parmesan und kleinem Salat <small>a1,a3,c,g,i,k,m,8,3</small>	22
Schlössl-Brezn-Gnocchi mit Pimientos de Padrón, Tomatenbutter und gehobeltem Parmesan <small>a1,c,g,i,k</small>	18
Halber geschmorter Chinakohl vom Grill mit Chimichurri und frischem Koriander	25
Soba-Nudeln mit weißen Shimeji-Shiitake-Pilzen in Kastanien-Miso-Sud mit Kaiserschoten, jungem Lauch, Spinat und Edamame <small>a,e,f,g,i</small>	27
Gegrillte gefüllte Aubergine mit Shiitake-Teriyaki, wilder Brokkoli und Kaiserschoten und jungem Lauch <small>e,l,m,5,g,i,k,f</small>	25
Schlössl Bärlauch-Spätzle mit Gorgonzola, Ofentomaten und kleinem Salat <small>a,c,g</small>	24



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
Nutella-Pfannekuchen <small>h,g,a,c</small>	9





DESSERTS

	EUR
Geeiste weiße Schokolade mit Rhabarber-Himbeer-Kompott <small>a,e,g,h</small>	14
Apfelstrudel mit Vanilleeis <small>a1,c,f,g,8,k2</small>	10
Schokoladen-Tonka Schnitte mit eingelegten Birnen und getrockneten Feigen <small>a1,c,f,g,h1,7,e,h,l,k,i,n,m</small>	14

DESSERT-WEINEMPFEHLUNG

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

ASAM SCHLÖSSL EIS

Beste Eisspezialitäten vom Milchbauernhof am Starnberger See in den Sorten

 Vanille a1,c,f,g,8

 Himbeere (Sorbet)

 weiße Schokolade a1,c,f,g,8

 Schokolade a1,c,f,g,8

 Pistazie a1,c,f,g,8

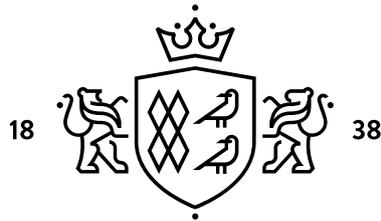
je JUMBO-Kugel 5,00

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	0,33 l	4,90
Coca-Cola zero 1,13	0,33 l	4,90
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, Johannisbeere-Nektar	0,2 l	4,00
Orangen-, Apfel-, Johannisbeere-, 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
Augustiner Edelstoff ^{a3}	0,5 l	4,50
AUS DER FLASCHE		
Augustiner Pils ^{a3}	0,33 l	3,90
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



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

Beste 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 Sternküche etabliert.

Genießen Sie diese betörend fruchtige und säurearme Erfrischung. (5 Minuten)

Asams Früchtezauber

Apfel, Weinbeeren, Karotte, Hibiskus, Rote Beete, Orange und Schisandrabeere

Eine fantastische Mischung aus Blutorange und der intensiven Süße der Schisandrabeere. (10 Minuten)



APERITIF

		EUR
ASAM „Gabry“ Spumante Brut Rosé, Venetien <i>Saftige Frucht, Aroma erinnert an Erdbeeren, Himbeeren und Veilchen</i>	0,1 l	7,50
NINO 55 Spumante DOC BIO <i>Passerina, ca. 10 Mon. Charmat</i>	0,1 l	6
Asam Spritz <i>Lillet rosé, Pampelle, Prosecco, Soda, Grapefruit 1</i>	0,25 l	11,50
Aperol Spritz <i>Schaumwein, Soda, Aperol, Orange</i>	0,25 l	10,50
Hugo <i>Schaumwein, Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limette</i>	0,25 l	10,50
Wermut Tonic <i>Roter Wermut, Schweppes Tonic, Orangen Zeste 140</i>	0,25 l	10,50
Weinschorle weiß / rot	0,2 l	6,50



BUBBLES & SCHAUMWEINE

FRANKREICH	0,75 l	EUR
CHAMPAGNE		
Moët Chandon Cuvée Impérial Brut AOC Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 18 Mon. Flaschengärung		105
Moët Chandon Cuvée Impérial Rosé Brut AOC Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 18 Mon. Flaschengärung		115
Ruinart Brut Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 28 Mon. Flaschengärung		140
Ruinart Rosé Brut Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 28 Mon. Flaschengärung		160
LOIRE		
Bouvet Ladubay Tresor Cremant Blanc Brut Saumur AOP Chenin Blanc, Chardonnay ca. 12. Mon. Flaschengärung		57
Bouvet Ladubay Tresor Cremant Brut Rosé Saumur AOP Cabernet Franc ca. 12. Mon. Flaschengärung		59
ITALIEN		
Rive d. Chiesa NINO 55 Spumante DOC BIO Passerina, ca. 10 Mon. Charmat		37
La Tordera ASAM "Gabry" Spumante Brut Rosé, Venetien		44



OFFENE WEINE

WEISSWEINE	0,2 l	EUR
DEUTSCHLAND		
„ASAM WEISS“ trocken VDP Juliusspital, Franken 2023 Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner <i>Feinfruchtig, saftig, feine Würze</i>		8
RIESLING trocken QbA Künstler, Rheingau, 2023 Riesling <i>Knackig frisch, duftet nach Zitronenschale und Aprikose</i>		9
ÖSTERREICH		
GRÜNER VELTLINER „Vision“ Markus Huber, Traisental 2023 Grüner Veltliner <i>Sehr feingliedrig und leicht, anregende Säure</i>		9,50
GRÜNER VELTLINER „Fass 4“ – aus der 1,5 l MAGNUM Weingut Bernhard Ott, Wagram 2023023 <i>Helles Gelbgrün, Silberreflexe, Zarter Apfelgeschmack, Mango und Honigmelone, gut integrierte Säure, gute Länge</i>		15
ITALIEN		
LUGANA DOC Pilandro, Lombardei 2024 Turbiana (Trebbiano di Lugana) <i>Frisch, fruchtig, fülliger Gaumen, leicht mineralisch im Abgang</i>		9
SAUVIGNON BLANC „DOXS“ Südtiroler Weiß DOC Niklas, Süd-Tirol 2023 Sauvignon Blanc <i>Frisch, würzig, harmonisch, vollmundig mit eleganter Mineralität</i>		11



OFFENE WEINE

ROTWEINE	0,2 l	EUR
DEUTSCHLAND		
„ASAM ROT“ trocken Egon Schmitt, Pfalz, 2021 Cabernet Sauvignon, Merlot, Satin Noir <i>Feingliedrige Frucht, harmonische Würze, runde Gerbstoffe</i>		9
SPÄTBURGUNDER „Roter Phorphyr“, trocken, Holzfass Weingut Kopp, Baden, 2020 <i>Fruchtige Noten von Himbeere, Kirsche, ausgeprägt würzig, dezent rauchig</i>		11
SPÄTBURGUNDER / CABERNET SAUVIGNON „Rote Liebe“, trocken, Holzfass Simona Maier, Baden 2019 <i>Würzige Frucht, rauchig, dezente Tannine</i>		11
ÖSTERREICH		
BLAUFRÄNKISCH / ZWEIGELT / St. LAURENT „Classic“ Cuvée, Holzfass Josef Igler, Burgenland, 2019 <i>Fruchtig nach Kirsche und Blaubeeren, reife Tannine, frische Säure</i>		11
ITALIEN		
BARBERA Benaco DOC, Holzfass Pilandro, Lombardei, 2023 <i>Granatrot, reife Waldbeeren, Brombeere, vollmudig, weich mit eleganten Tanninen</i>		14
PRIMITIVO Orus Vinosia, Apulien, 2022 <i>Pflaume und frische Feige, Dattel und ein winziger Touch Milkschokolade</i>		13
ROSÉWEINE		
DEUTSCHLAND		
PINOT NOIR „Inspiration“ Rosé Gutswein VDP Künstler, Rheingau 2023 Pinot Noir <i>Intensive Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Kirsche</i>		10,50



FLASCHENWEINE WEISS

DEUTSCHLAND	0,75 l	EUR
Juliuspital, Franken – auch glasweise „ASAM WEISS“ trocken Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner 2023 VDP Gutswein <i>Feinfruchtig, saftig, feine Würze</i>		29
von Winning, Pfalz Riesling „Win Win“ 2022 <i>Ausgewogen, Elegant, Zitrusfrüchte wie Zitrone und Limette</i>		39
von Winning, Pfalz Weißburgunder „Royale“ 2022 <i>Aromen von Birne und Quitte mit feiner Cremigkeit und Frische</i>		37
Künstler, Rheingau – auch glasweise Riesling, 2023 <i>Knackig frisch, duftet nach Zitronenschale und Aprikose</i>		44
Künstler, Rheingau Chardonnay „Kalkstein“ 2023 <i>Weiche Säure und filigrane Aromen von gelbem Apfel, Quitte, Birne und Vanille</i>		49
Künstler, Rheingau Riesling & Rivaner INSPIRATION Blanc 2022 <i>Aromen von grünem Apfel, Pfirsich und Limette, feine Säurestruktur</i>		3
Dr. Heger, Baden Grauburgunder Achkarren Schlossberg VDP.Großes Gewächs 2021 <i>Aromen von weißem Pfirsich, reifer Ananas, Zitronenmelisse, attraktive Säure, Cremigkeit</i>		71
ROSÉWEIN		
PINOT NOIR „Inspiration“ Rosé Gutswein VDP Künstler, Rheingau 2023 Pinot Noir <i>Intensive Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Kirsche</i>		37



FLASCHENWEINE WEISS

ÖSTERREICH	0,75 l	EUR
Markus Huber, Traisental - auch glasweise Grüner Veltliner „Vision Organic“, 2023 <i>Sehr feingliedrig und leicht, anregende Säure</i>		34
Gross & Gross, Südsteiermark Sauvignon Blanc „Jakobi“, 2023 <i>Reife, gelbe Früchte wie Apfel und Quitte, saftig-frische Säure</i>		39
Martin Pasler, Burgenland Chardonnay „Leithaberg Reserve“ Henneberg, Holzfass, 2022 <i>Cremig, vollmundig, mineralisch</i>		45
Weingut Knoll, Wachau Riesling, Loibner Federspiel, 2022 <i>Fruchtig, mineralisch</i>		74
Weingut Knoll, Wachau Grüner Veltliner Ried Kreutles Smaragd, Holzfass, 2023 <i>Feinwürzige Kräuternote, Marille, reifer Apfel, elegante Textur</i>		84
Weingut Bernhard Ott, Wagram Grüner Veltliner „Fass 4“, 2023 <i>Helles Gelbgrün, Silberreflexe, Zarter Apfelgeschmack, Mango und Honigmelone, gut integrierte Säure, gute Länge</i>	MAGNUM 1,5 l	120



FLASCHENWEINE WEISS

FRANKREICH	0,75 l	EUR
Jean-Marc Brocard, Chablis Chardonnay, 2023 <i>Zitrusfrisch mit Noten von grünem Apfel und Birne, elegant, ausgeprägte Mineralität</i>		41
ITALIEN		
Cantina Orsaria, Friaul Friulano Collico Bianco, 2020 <i>Aromatisch mit leicht würzigem Hintergrund, fruchtig mit leichten Honignoten</i>		34
Cantina Pilandro, Lombardei – auch glasweise Lugana DOC, Turbiana (Trebiano di Lugana), 2024 <i>Frisch, fruchtig, fülliger Gaumen, leicht mineralisch im Abgang</i>		32
Cantina Pilandro, Lombardei Lugana „TereCrèa“ DOC Turbiana (Trebiano di Lugana), 2023 <i>Zarte Frucht, filigrane Kräuterwürze, frische Säure</i>		56
Cantina Marco Cecchini, Friaul Pinot Bianco DOC 2020 <i>Körperreich, perfekte Balance zwischen Struktur, Fülle, Frucht, Säure und Eleganz</i>		65
Niklas, Süd-Tirol – auch glasweise Sauvignon Blanc „DOXS“ Südtiroler Weiß DOC 2023 <i>Frisch, würzig, harmonisch, vollmundig mit eleganter Mineralität</i>		44



FLASCHENWEINE ROT

DEUTSCHLAND	0,75 l	EUR
Egon Schmitt, Pfalz – auch glasweise „ASAM ROT“ trocken Cabernet Sauvignon, Merlot, Satin Noir 2021 <i>Feingliedrige Frucht, harmonische Würze, runde Gerbstoffe</i>		32
Simona Maier, Baden – auch glasweise Spätburgunder & Cabernet Sauvignon „Rote Liebe“, trocken, Holzfass, 2019 QW <i>Würzige Frucht, rauchig, dezente Tannine</i>		40
Weingut Kopp, Baden – auch glasweise Spätburgunder „Roter Porphy“, trocken, Holzfass, 2020 <i>Fruchtbetont, ausgeprägte Kräuterwürze, dezent rauchig</i>		44
Weingut Rieger, Baden Merlot & Cabernet Sauvignon „Padaberc“, 2020 <i>Seidige Textur, ausgewogene Gerbstoffe, reife Frucht, langer Nachhall</i>		59
ÖSTERREICH		
Josef Iglar, Mittelburgenland – auch glasweise Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent „Classic“ Cuvée, Holzfass, 2023 <i>Fruchtig nach Kirsche und Blaubeeren, reife Tannine, frische Säure</i>		39
Josef Iglar, Mittelburgenland „Maximus“, Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot, Holzfass, 2020 <i>Kirschfruchtig, ausgeprägte Würze, reife Tannine</i>		41
Martin Pasler, Burgenland Zweigelt, 2020 <i>Vollmundiger Wein mit einer milden Würze und Aromen von Sauerkirsche und Pflaume</i>		39
Claus Preisinger, Burgenland „Puszta Libre!“, Pinot Noir / St. Laurent / Zweigelt, 2023 <i>Leicht, unkompliziert, saftige rote Früchte – wird gekühlt serviert!</i>		39
Claus Preisinger, Burgenland „Heideboden“, Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, 2022 <i>Pikant & würzig, saftig, seidig & aromatisch</i>		59



FLASCHENWEINE ROT

ITALIEN	0,75 l	EUR
Vinosia, Apulien – auch glasweise Primitivo Orus, 2022 <i>Pflaume und frische Feige, Dattel und ein winziger Touch Milkschokolade</i>		43
Pilandro, Lombardei – auch glasweise Barbera Benaco DOC, Holzfass, 2023 <i>Granatrot, reife Waldbeeren, Brombeere, vollmundig, weich mit eleganten Tanninen</i>		44
Dosio, Piemont Barbera d'Alba Superiore, 2019 <i>Noten von Johannisbeeren und Sauerkirschen, die sich mit Kakao und Vanille abwechseln und vermischen</i>	Magnum 1,5l	190
FRANKREICH		
Château Saint-Aubin, Bordeaux Médoc Cru Bourgeois, 2020 <i>Fruchtig, vollmundig, pfeffrig</i>		49
Domaine du Coste Chaude, Rhône Grenache, Syrah Visan "La Rocaille", 2019 <i>Schokoladig, komplex, harmonisch</i>		41
Château Poesia, Bordeaux Merlot & Cabernet Franc, Grand Cru, 2019 <i>Voluminös und kräftig mit Noten von Kaffee, Cassis, Waldhimbeere und Maulbeere</i>		109
SPANIEN		
Telmo Rodriguez, Rioja Remelluri Reserva, 2016 <i>Konzentrierte Frucht, florale Noten und dunkle Schokolade</i>		84
Dominio Basconcillos, Ribera del Duero „Vina Magna“ Crianza, 2020 <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 Lupinenerzeugnisse
- o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse