



HERBSTSPEISEKARTE



APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

Henri Kieffer Crémant d'Alsace	[0,1l]	6.90
Prosecco	[0,1l]	3.90
Riva Rosé Rosésekt	[0,1l]	6.00
Lugana Tenuta Rovaglia	[0,125 l, 0,25l]	5.00 / 10.00
Ein herrlich saftiger Weißwein vom südlichen Gardasee, von einem der besten Weingüter im Herzen des Lugana Gebietes.		
Tarani Gamay Rosé	[0,125 l / 0,25 l]	3.50 / 7.00
Duft nach Pfirsich, Aprikose und Grapefruit, sowie saftigen Himbeeren. Am Gaumen fruchtig & frisch.		
Poderi dal Nespole Sangiovese	[0,125 l / 0,25 l]	5.00 / 10.00
Fruchtig, frisch und weich, Noten von Kirschen und Veilchen, sanfte Tannine.		

VORSPEISEN

Tatar vom Rinderfilet	14.90
rote Beete / Kernölmayonnaise / Wachtelei / Bauernbrot	
Carpaccio vom Pulpo	14.90
Safranioli / Fenchelsalat / Orangenfilets / Trauben / Olivenölkaviar	
Bunte Blattsalate	10.90
karamellisierter Ziegenkäse / Rotweinpflaumen / Walnüsse / Champagnervinaigrette	
Kleiner gemischter Salat	4.90
Kürbisschaumsüppchen	6.90
marinierter Hüttenkäse / geflammter Lachswürfel	

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

SALATE

Bunte Blattsalate	14,90
karamellisierter Ziegenkäse / Rotweinpflaumen / Walnüsse / Champagnervinaigrette	
Herbstlicher Salat	15,90
gebratene Rinderlendenstreifen / Parmesancrunch / Grillgemüse / Balsamicodressing	

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Iberico-Backerl	20,90
Petersilienwurzelpüree / getrüffelte Krokette / Schmorjus	
Rosa gebratene Entenbrust	20,90
lauwarmer Rotkrautsalat / Preiselbeeren / Griesschnitte / Jus	
Zwiebelrostbraten	20,90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	
Rosa gebratener Hirschrücken	24,90
Maronenpüree / Quitte / knuspriger Grünkohl / Jus	
Gebratenes Filet vom Seesaibling	19,90
feine Kürbisbandnudeln / Kürbiskerne / Kernöl / Curryschaum	
Gebratenes Filet vom schwarzen Heilbutt	22,90
Gorgonzola-Kartoffelgratin / Blattspinat / geschmolzene Tomaten / Weißweinschaum	
Feine Kürbisbandnudeln	14,90
Rukola / Parmesan / Curryschaum	

DESSERTS

Ananasvariation	9,90
Espuma, geflämmte Ananas, Chips / Schokoladenmousse & Brownie / tasmanischer Bergpfeffer	
Orangen Panna Cotta	9,90
Hagebuttensorbet / Macadamiakeks / Joghurtsponge	
Dreierlei Sorbet	7,90
Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	
<u>Hausgemachte Sorbets:</u>	
Cassis-, Himbeer-, Passionsfrucht-, Hagebuttensorbet	je Kugel 2,10

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

MENÜS

3-GÄNGE-MENÜ

35.00

Kürbisschaumsüppchen

marinierter Hüttenkäse / geblähter Lachswürfel

Geschmorte Iberico-Backerl

Petersilienwurzelpüree / getrüffelte Kroketten / Schmorjus

Ananasvariation

Espuma, geblähte Ananas, Chips / Schokoladenmousse & Brownie / tasmanischer Bergpfeffer

4-GÄNGE-MENÜ

57.00

Carpaccio vom Pulpo

Safranioli / Fenchelsalat / Orangenfilets / Trauben / Olivenölkaviar

Tatar vom Rinderfilet

rote Beete / Kernölmayonnaise / Wachtelei / Bauernbrot

Rosa gebratener Hirschrücken

Maronenpüree / Quitte / knuspriger Grünkohl / Jus

Orangen Panna Cotta

Hagebuttensorbet / Macadamiakeks / Joghurtsponge

das asam | Restaurant • Hotel
Anna & Josef Kapser
Freiherr-von-Aretin-Platz 2 • 94501 Aldersbach

Winteröffnungszeiten

(Oktober bis März)

in unseren Modlersälen (1. Stock)

Montag • ab 18 Uhr

Dienstag & Mittwoch • Ruhetag

Donnerstag bis Samstag • ab 18 Uhr

Sonntag • 11.30 – 16 Uhr

Sommeröffnungszeiten

(April bis September)

mittags und abends je nach Witterung
auf unserer Terrasse und im Kreuzgarten
oder im Restaurant in den Modlersälen

Montag • ab 18 Uhr

Dienstag & Mittwoch • Ruhetag

Donnerstag bis Samstag • ab 18 Uhr

Sonntag • 11.30 – 16 Uhr