



HERBSTSPEISEKARTE

APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

Henri Kieffer Crémant d'Alsace	[0,1l]	6.90
Prosecco	[0,1l]	4.90
Riva Rosé Rosésekt	[0,1l]	6.00
Lugana Hellgelb, Frucht nach Pfirsich und Apfel, perfekt eingebundene Fruchtsäure.	[0,2l]	8.00
Tarani Gamay Rosé Duft nach Pfirsich, Aprikose und Grapefruit, sowie saftigen Himbeeren. Am Gaumen fruchtig & frisch.	[0,2l]	7.00
Rodriguez Sanzo Lacrimus D.O. Fruchtige Aromen aus roten Früchten, dezente Tabaknoten, ausgereifte Tanninstruktur.	[0,2l]	8.00

VORSPEISEN

Pastrami vom Rind Radicchio / rote Beete / Birnenchutney / schwarze Walnuss	15.90
Tatar vom norwegischen Lachs Petersilienwurzel / Haselnuss Panna Cotta / Grapefruit / Petersilienpesto	15.90
Bunte Blattsalate karamellierter Ziegenkäse / Feigen / Walnüsse / Champagnervinaigrette	10.90
Kleiner gemischter Salat	4.90
Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis Fischstäbchen / Zitronenmarmelade / Anis	7.90

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

SALATE

Bunte Blattsalate karamellierter Ziegenkäse / Feigen / Walnüsse / Champagnervinaigrette	14.90
Backendl Salat Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette	14.90

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Iberico-Backerl Süßkartoffelvariation / Chiliaromen / gerösteter Lauch / Schmorsoße	23.90
Gebratene Maishähnchenbrust Kürbisbandnudeln / Rucolaspitzen / Kernöl / Pecorino	19.90
Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	22.90
Zweierlei vom Lamm Rosa gebratener Rücken & geschmorte Keule / Kichererbsenvariation / Koriander / Spitzpaprika / Jus	27.90
Gebratenes Wallerfilet im Parmaschinkenmantel Rahmwirsing / Kartoffelkräpferl / Espuma vom gerösteten Speck	22.90
Gebratenes Rotbarschfilet hausgemachte Steinpilzravioli / geröstete Steinpilze / Belper Knolle / Portulak	23.90
Hausgemachte Steinpilzravioli geröstete Steinpilze / Belper Knolle / Portulak	VS 13.90 / HG 17.90

DESSERTS

Zwetschgenpofese Pofese vom Brioche-Hefeteig / Zwetschgenröster / Quarkschaum / Vanilleeis	10.90
Schokoladeneiskonfekt Hagebutteneis / Orange / Pistazie / Kumquats	10.90
Dreierlei Sorbet Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	8.50
<u>Hausgemachte Sorbets & Eis:</u> Cassis-, Himbeer-, Passionsfrucht-, Hagebuttensorbet, Vanilleeis	je Kugel 2.50

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

MENÜS

3-GÄNGE-MENÜ 36.00

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis
Fischstäbchen / Zitronenmarmelade / Anis

Gebratenes Rotbarschfilet
hausgemachte Steinpilzravioli / geröstete Steinpilze / Belper Knolle / Portulak

Zwetschgenpofese
Pofese vom Brioche-Hefeteig / Zwetschgenröster / Quarkschaum / Vanilleeis

4-GÄNGE-MENÜ 62.00

Tatar vom norwegischen Lachs
Petersilienwurzel / Haselnuss Panna Cotta / Pomelo / Petersilienpesto

Pastrami vom Rind
Radicchio / rote Beete / Birnenchutney / schwarze Walnuss

Geschmorte Iberico-Backerl
Süßkartoffelvariation / Chiliaromen / gerösteter Lauch / Schmorsoße

Schokoladeneiskonfekt
Hagebutteneis / Orange / Pistazie / Kumquats

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