



HERBSTSPEISEKARTE



WEINEMPFEHLUNG

Domaine Horgelus Colombard-Sauvignon [0,125 l / 0,25 l] 3.50 / 7.00
Cuvée mit tropischen Aromen, Bukett von Blüten- und Zitrusaromen wird durch feine Säurestruktur untermalt.

Becker Landgraf Grauburgunder [0,125 l / 0,25 l] 4.50 / 9.00
Duft nach wilden Kräutern, exotischen Früchten und einem typisch zarten Mandelton, konzentrierte Frucht der Mango, Passionsfrucht und Zitrusaromen.

Villa des Anges Réserve [0,125 l / 0,25 l] 4.00 / 8.00
Ein reizvoller, charmanter Wein, der Liebhaber von Holzweinen begeistern wird. Feine Aromen, süße Gewürze und schöne Tannine.

Mondo del Vino Primitivo [0,125 l / 0,25 l] 4.50 / 9.00
Duft nach Kardamom, Leder und Schwarzkirsche, große Fruchtfülle, sanftes Tannin.

VORSPEISEN

Kürbisvariation 10.90
Pumpenickel / Hüttenkäse / Zitrusaromen

Geflämmt norwegischer Lachs 13.90
rote Bete / eingelegter Rettich / Sprossensalat

Carpaccio vom Rinderfilet 13.90
Chutney von der geräucherten Paprika / Knoblauchaioli / Portulaksalat

Kleiner gemischter Salat 4.90

SUPPEN

Geflügelconsommé 5.90
gebratene Buchenpilze / Geflügelpraline

Petersilienwurzelschaumsüppchen 6.90
Miesmuschelsalat / Gremolata

SALAT

Bunte Blattsalate 14.90
karamellisierter Ziegenkäse / Feigen / Walnüsse / Champagnervinaigrette

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Rinderbacke 21.90
Pastinakenvariation / glasierte Schupfnudeln / Schmorjus

Zweierlei vom Unterröhrner Huhn 18.90
gebratene Brust und confierte Keule / Kürbisbandnudeln / Zucchini / Curryschaum

Rosa gebratener Kalbsrücken 24.90
Schmorzwiebelgemüse / Kartoffel-Speckroulade / Lauchherzen / Jus

Rosa gebratene Entenbrust vom Unterröhrner Hof 22.90
Schwarzwurzelragout / Trüffelkroketten / Birnenchutney / Jus

Gebratenes Filet vom Schwarzen Heilbutt 20.90
Gorgonzola-Spinat Ravioli / glasierte Kirschtomaten / Weißweinschaum

Gebratenes Seesaiblingsfilet 18.90
Kürbisrisotto / Brokkoli / Curryschaum

Gorgonzola-Spinat-Ravioli 13.90
Glasierte Kirschtomaten / Walnusscrunch / Weißweinschaum

KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 19.90
Bratkartoffeln / handgerührte Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten 19.90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus

Wildpflanzlerl von Hirsch & Reh 17.90
Ofenkürbis / Schupfnudeln / Schmorjus

DESSERTS

Schokoladeneiskonfekt / Blutorange / Pistazien 8.90

Gebratener Brioche / Williams Birne / Ziegenfrischkäseeis 9.90

Dreierlei Sorbet / frische Früchte / Crumble 7.90

MENÜS

3-GÄNGE-MENÜ

33.00

Petersilienwurzelschaumsüppchen
Miesmuschelsalat / Gremolata

Zweierlei vom Unterröhner Huhn

gebratene Brust und confierte Keule / Kürbisbandnudeln / Zucchini / Curryschaum

Schokoladeneiskonfekt / Blutorange / Pistazien

4-GÄNGE-MENÜ

52.00

Geflämmtor norwegischer Lachs

rote Bete / eingelegter Rettich / Sprossensalat

Gorgonzola-Spinat-Ravioli

Glasierte Kirschtomaten / Walnusscrunch / Weißweinschaum

Geschmorte Rinderbacke

Pastinakenvariation / glasierte Schupfnudeln / Schmorjus

Gebratener Brioche / Williams Birne / Ziegenfrischkäseis

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

Winteröffnungszeiten

(Oktober bis März)

in unseren Modlersälen (1. Stock)

Montag • 18 – 23 Uhr

Dienstag & Mittwoch • Ruhetag

Donnerstag bis Samstag • 18 – 23 Uhr

Sonntag • 11.30 – 17 Uhr & 18 – 23 Uhr

Sommeröffnungszeiten

(April bis September)

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

Montag • 18 – 23 Uhr

Dienstag & Mittwoch • Ruhetag

Donnerstag • 18 – 23 Uhr

Freitag – Sonntag • 11.30 – 17 Uhr & 18 – 23 Uhr