



APÉRITIF- & WEINEMPFEHLUNG

Birnenschaumwein Kirchmayr	[0,1 l]	4.90
Spätburgunder Rosésekt Kühn / Rheingau / 2014	[0,1 l]	5.90
Helles	[0,2 l]	1.80
Duett Sauvignon Blanc / Riesling Metzger / Pfalz / 2016	[0,125 l / 0,25 l]	3.50 / 7.00
Chardonnay Kalkstein Milch / Rheinhessen / 2015	[0,125 l / 0,25 l]	3.50 / 7.00
Cuvée Noir Milch / Rheinhessen / 2014	[0,125 l / 0,25 l]	3.50 / 7.00
Wild Hog Rosé Metzger / Pfalz / 2016	[0,125 l / 0,25 l]	6.00 / 12.00

VORSPEISEN

Scheiben von der rosa gebratenen Entenbrust Linsensalat / Staudensellerie / Tandooricrème / Granny Smith	11.90
Geräucherter Butterfisch marinierte Avocado / Zuckerschoten / Paprikamayonnaise	10.90
Gebackene Ofenkartoffel Wachtelei / Nussbittersourcrème / Babyspinat / Zitronenöl	10.90
Kleiner gemischter Salat	4.90

SUPPEN

Erbsenschaumsüppchen Speck / Mandelcrunch	6.90
Geflügelbrühe vom Unterröhrner Huhn gebratener Grießtaler / Gemüsebrunoise	5.90

ZWISCHENGERICHT

Gebratene Lachsforelle Forellenkaviar / Kohlrabi-Radieserl-Gemüse / schwarzer Rettich / Weißweinschaum	11.90
---	-------

HAUPTGÄNGE

Auf der Haut gebratener Zander Ratatouille / Gnocchi / Safranschaum	20.90
Zweierlei vom heimischen Landschwein Filet & Backe / Wirsingragout / Rosinen / Parmesanpraline	16.90
Rinderfilet – 180g – rosa gebraten getrüffelte Kartoffelschnitte / Rahmspinat / Madeirajus	32.90
Confierter Winterkabeljau Kräuterrisotto / glasierte Karotten / gebratener Brokkoli / Weißweinschaum	18.90
Zweierlei vom Huhn vom Unterröhrner Hof Brust & Keule / gegrillter Lauch / Schwarzwurzel / eingelegte Kirschtomaten	17.90
Geschmorte Artischockenböden Feta / mediterranes Gemüse / Tomatensud	14.90

SALATE

Griechischer Salat Tomate / Gurke / Olive / rote Zwiebeln / Feta	12.90
Wildkräutersalat karamellisierter Ziegenkäse / Feigensenf / Walnüsse / Portweinpflaumen	14.90

KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Bratkartoffeln / handgerührte Preiselbeeren	19.90
Bayerischer Schweinebraten Semmelknödel / Krautsalat	9.80
Kalbstaufelspitz Bouillongemüse / Meerrettich / Schnittlauch / Weißweinschaum	16.90

DESSERTS

Schokoladentannenzapfen / Mandarine / Mangosorbet	8.90
Babybanane / Passionsfruchtmousse / Kokos / Vanilleeis	9.90
Nougatschnitte / Sauerkirschen / Joghurtlimoneneis	10.90

MENÜS

3-GÄNGE-MENÜ

37.00

Erbsenschaumsüppchen

Speck / Mandelcrunch

Confierter Winterkabeljau

Kräuterrisotto / glasierte Karotten / gebratener Brokkoli / Weißweinschaum

Babybanane / Passionsfruchtmousse / Kokos / Vanilleeis

4-GÄNGE-MENÜ

44.00

Gebratene Lachsforelle

Forellenkaviar / Kohlrabi-Radieserl-Gemüse / schwarzer Rettich / Weißweinschaum

Geflügelbrühe vom Unterröhrner Huhn

gebratener Grießtaler / Gemüsebrunoise

Zweierlei vom heimischen Landschwein

Filet & Backe / Wirsingragout / Rosinen / Parmesanpraline

Nougatschnitte / Sauerkirschen / Joghurtlimoneneis

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

Montag • 18 – 23 Uhr
Dienstag & Mittwoch • Ruhetag
Donnerstag • 18 – 23 Uhr
Freitag – Sonntag • 11.30 – 17 Uhr & 18 – 23 Uhr