



APÉRITIF- & WEINEMPFEHLUNG

Birnenschaumwein Kirchmayr	[0,1 l]	4.90
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

VORSPEISEN

Gegrillter Oktopus & Garnele Mangochutney / marinierte Salatherzen / Currycrème	12.90
Carpaccio Cipriani - Rindercarpaccio Zitronenmayonnaise / Parmesansplitter / Rucola	12.90
Französische Zwiebeltarte Trüffelcrème / Vogerlsalat / karamellisierte Perlzwiebeln	8.90
Kleiner gemischter Salat	4.90

SUPPEN

Sellerieschaumsüppchen marinierte Jakobsmuschel / Staudensellerie	6.90
Geflügelbrühe vom Unterröhrner Huhn Brätstrudel vom Huhn / Gemüswürfel	5.90

ZWISCHENGERICHT

Geschmorte Iberico-Schweinebäckchen Paprika / Bärlauchgnocchi / Jus	11.90 / 17.90 Zwischengang / Hauptgang
--	---

HAUPTGÄNGE

Zweierlei vom Zachenberger Lamm Ratatouille / Artischocken / Oliventapenade / Safranschaum	24.90
Wachtelbrust & Keule glasierte Urkarotten / Fregola sarda – sardische Hartweizenpasta / Jus	17.90
Gebratenes Wolfsbarschfilet Quinoa / Avocado / geröstete Haselnüsse / Tomatensud	18.90
Confierte Ikarimi-Lachstranche Ringelbete / glasierter Frühlingslauch / Schupfnudeln / Weißweinschaum	17.90
Zweierlei vom Rind Rücken & Backe / Röstzwiebelcrème / Kartoffelkrapfen / Bohnen / Jus	21.90
Hausgemachte Parmesanravioli Zucchini / Erbsen / Parmesanschaum	14.90

SALATE

Frühlingssalat gebackene Hähnchenkeule & Brust / buntes Gemüse / Balsamicovinaigrette	11.90
Wildkräutersalat karamellisierte Ziegenkäse / Feigensenf / Walnüsse / Kumquats	14.90

KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Bratkartoffeln / handgerührte Preiselbeeren	19.90
Bayerischer Schweinebraten Semmelknödel / Krautsalat	9.80
Rehpflanzerl Schmorgemüse / Kartoffelmousseline / Schmorsoße	14.90

DESSERTS

Weißer Schoko-Erdnussriegel / Orangen / Karamelleis	9.90
Cheesecake / Kürbiskernöleis / Curry / Baiser	9.90
Schokoladenbrownie / Portweinpflaumen / Panna Cotta	8.90

MENÜS

3-GÄNGE-MENÜ

32.00

Sellerieschaumsüppchen

marinierte Jakobsmuschel / Staudensellerie

Confierte Ikarimi-Lachstranche

Ringelbete / glasierter Frühlingslauch / Schupfnudeln / Weißweinschaum

Schokoladenbrownie / Portweinpflaumen / Panna Cotta

4-GÄNGE-MENÜ

48.00

Gegrillter Oktopus & Garnele

Mangochutney / marinierte Salatherzen / Currycrème

Geschmorte Iberico-Schweinebäckchen

Paprika / Bärlauchgnocchi / Jus

Wachtelbrust & Keule

glasierte Urkarotten / Fregola sarda – sardische Hartweizenpasta / Jus

Cheesecake / Kürbiskernöleis / Curry / Baiser

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