



## APÉRITIF- & WEINEMPFEHLUNG

---

Birnenschaumwein Kirchmayr	[0,1 l]	4.90
Crémant de Loire	[0,1 l]	6.00
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

---

Geräucherte Buttermakrele Gurkenrelish / Senfsaat / Sauerrahmespuma	10.90
Carpaccio Cipriani – Rindercarpaccio Zitronenmayonnaise / Parmesansplitter / Rucola	12.90
Marinierter grüner Spargel gebratenes Wachtelei / Zitrusvinaigrette / Kräutersalat	9.90
Pastrami vom Wildschweinrücken junge Rüben / Erbsenflan / Champignons	11.90
Kleiner gemischter Salat	4.90

## SUPPEN

---

Spargelschaumsüppchen gebratene Garnele / Spargelstücke / Kresse	6.90
Gazpacho – kalte Gemüsesuppe Rohkost von Gurke & Paprika / Basilikum	5.90

## ZWISCHENGERICHT

---

Sous vide gegarte Lammkeule Polenta / Walnüsse / Gremolata / Trauben	13.90 / 18.90 Zwischengang / Hauptgang
---	---

## HAUPTGÄNGE

---

Gebratener Seesaibling Graupenrisotto / Spargelstücke / Bärlauchschaum	18.90
Confierter Donauwaller Nussbutter-Kartoffel-Püree / getrüffelter Spinatsalat / Brotcrunch	16.90
Zartes Spanferkelkarree Thymian-Ricotta Gnocchis / Radicchio / Balsamico / Jus	20.90
Sanft gegarte Entenbrust Sellerievariation / Liebstöckelstrudel / Purple Curry Jus	18.90
Flanksteak vom US Beef bunte Tomaten / Schmorzwiebeln / Bärlauchkartoffeln / Jus	19.90
Thymian-Ricotta Gnocchis Pimentos de Padron / Oliven / Weißweinschaum	13.90

## SALATE

---

Frühlingssalat gebackene Hähnchenkeule & Brust / buntes Gemüse / Balsamicovinaigrette	11.90
Wildkräutersalat karamellisierter Ziegenkäse / Beerendressing / Feigensenf / Walnüsse / Himbeeren	14.90

## KLASSIKER

---

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Bratkartoffeln / handgerührte Preiselbeeren	19.90
Bayerischer Schweinebraten Semmelknödel / Krautsalat	9.80
Geschmorte Rehkeule bunte Karotten / Serviettenknödel / Schmorsoße	17.90

## DESSERTS

---

Bayerisch Crème / Blaubeeren / Hollundergelee	10.90
Rhabarber / weiße Schokolade / Kokosnuss / Blätterteig	9.90
Topfen / Sauerampfer / Erdbeere	9.90

## MENÜS

---

### 3-GÄNGE-MENÜ

33.00

Spargelschaumsüppchen

gebratene Garnele / Spargelstücke / Kresse

Confierter Donauwaller

Nussbutter-Kartoffel-Püree / getrüffelter Spinatsalat / Brotcrunch

Bayerisch Crème / Blaubeeren / Hollundergelee

### 4-GÄNGE-MENÜ

46.00

Geräucherte Buttermakrele

Gurkenrelish / Senfsaat / Sauerrahmespuma

Gazpacho – kalte Gemüsesuppe

Rohkost von Gurke & Paprika / Basilikum

Zartes Spanferkelkarree

Thymian-Ricotta Gnocchis / Radicchio / Jus

Topfen / Sauerampfer / Erdbeere

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