



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

Gebratene Jakobsmuschel Quinoasalat / Blumenkohl / Safranschaum	14.90
Rindercarpaccio Wasabimayonnaise / Pak Choi / Babymais	12.90
Vitello tonnato vom Spanferkelrücken Babykapern / Salatherzen / Brotchips	12.90
Gebackene Kräuterkartoffel Salatbeet / Sour Crème / eingelegte Radieserl	9.90
Kleiner gemischter Salat	4.90

SUPPEN

Gurkenkaltschale marinierter Feta / schwarze Oliven / frischer Pfeffer	5.90
Pilzessenz gebackene Milchkalbspraline / geröstete Pfifferlinge	7.90

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Rinderfilet vom Black Angus Rind Antipastigemüse / Pestokartoffel / Jus	32.90
Zweierlei vom Stubenküken confierte Keule & gebratene Brust / Kräuterrisotto / Paprikazwiebelgemüse	19.90
Zweierlei vom Lamm Kichererbsensalat / Curry Jaipur / Koriander / Tomatenmarmelade	24.90
Seeteufel & gebratene Garnele Gnocchi / Erbsen / Pfifferlinge	22.90
„Forelle Müllerin“ Salzkartoffel / Petersilienstampf / Zitronenmarmelade / Mandelbutter	16.90
Bunte Nudelplatten Birne / Gorgonzola / Walnüsse / Staudensellerie	13.90

SALATE

Bunter Sommersalat gebratene Rinderfiletspitzen / geröstete Pfifferlinge / Balsamicovinaigrette	14.90
Wildkräutersalat karamellisierter Ziegenkäse / Marillen / Walnüsse / Champagnervinaigrette	14.90

KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Bratkartoffeln / handgerührte Preiselbeeren	19.90
Bayerischer Schweinebraten Semmelknödel / Krautsalat	9.80
Kalbsrahmbraten sommerliches Gemüse / Spätzle / Rahmsöße	17.90

DESSERTS

Bayerisch Crème / Sauerkirschsorbet / Proseccogel	9.90
Dunkle Schokoladencreme / Mango / Pinienkerne / Basilikum	10.90
Marillensahnerolle / Limonencreme / Joghurteis	9.90

MENÜS

3-GÄNGE-MENÜ

36.00

Pilzessenz

gebackene Milchkalbspraline / geröstete Pfifferlinge

Zweierlei vom Stubenküken

confierte Keule & gebratene Brust / Kräuterrisotto / Paprikazwiebelgemüse

Marillensahnerolle / Limonencrème / Joghurteis

4-GÄNGE-MENÜ

49.00

Vitello tonnato vom Spanferkelrücken

Babykapern / Salatherzen / Brotchips

Gurkenkaltschale

marinierter Feta / schwarze Oliven / frischer Pfeffer

Seeteufel & gebratene Garnele

Gnocchi / Erbsen / Pfifferlinge

Dunkle Schokoladencreme / Mango / Pinienkerne / Basilikum

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