



## WINTERSPEISEKARTE

## APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

---

Henri Kieffer Crémant d'Alsace	[0.1l]	7.90
Prosecco	[0.1l]	4.90
Riva Rosé Rosésekt	[0.1l]	6.00
Signature Saint Lannes IGP	[0.2l]	7.00
Erfrischender Cuvée aus Colombard und Gros Manseng, Bouquet von exotischen Früchten & Grapefruit.		
Tarani Gamay Rosé	[0.2l]	7.00
Duft nach Pfirsich, Aprikose und Grapefruit, sowie saftigen Himbeeren. Am Gaumen fruchtig & frisch.		
Villa des Anges Reserve IG (Cab. Sauvignon)	[0.2l]	8.00
Feine Aromen, süße Gewürze, schöne Tannine.		

## VORSPEISEN

---

Rosa gebratene Roastbeefscheiberl	14.90
Variation von der Schwarzwurzel / Wintertrüffelmayonnaise / Kartoffelbaumkuchen / knuspriger Grünkohl	
Zweierlei vom Yellow Fin Thunfisch	15.90
Tatar & Tataki / schwarzer Rettich / Quinoa / Mango / Avocado	
Bunte Blattsalate	10.90
Karamellierter Ziegenkäse / Quitte / Walnüsse / Champagnervinaigrette	
Kleiner gemischter Salat	4.90
Pastinakenschaumsüppchen	7.90
Gebackene Hendl-Praline / Knäckebrot / Hüttenkäse	

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

## SALAT

---

Bunte Blattsalate	14.90
Karamellierter Ziegenkäse / Quitten / Walnüsse / Champagnervinaigrette	
Backhendlsalat	14.90
Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette	

## HAUPTGÄNGE

---

Zweierlei vom heimischen Reh	29.90
Rosa gebratener Rücken & geschmortes Ragout / Flower Sprouts / Falafel / Purple Curry / Buchenpilze	
Gebratene Maishähnchenbrust	19.90
Hausgemachte Bandnudeln / mediterranes Paprikagemüse / Pinienkerne / Chorizoschaum / Jus	
Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind	22.90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	
Zweierlei vom Rind	24.90
Rosa gebratene Lende & knuspriges Röllchen / Rahmwirsing / Speckcrunch / Kartoffelespuma / Jus	
Gebratenes Filet von der Fjordforelle	23.90
Ricotta -Spinatravioli / Dörrtomatenragout / geröstete Haselnüsse / Weißweinschaum	
Tiefseeergarnelen & Miesmuscheln	23.90
Safranrisotto / wilder Brokkoli / Portulak	
Trüffelpasta	VS 13.90 / HG 18.90
Hausgemachte Bandnudeln / frischer Wintertrüffel / Parmesan	

## DESSERTS

---

Maronen-Tartelette	11.90
Maronenspagetti / luftige Quarkcreme / eingelegte schwarze Johannisbeeren / pochierter Pfirsich / Baiser	
Schokoladenküchlein von der dunklen Valrhona Schokolade	10.90
Flüssiger Kern / Schokoladenmousse / Tonkabohneneis / Quitte / Kardamom	
Dreierlei Sorbet	8.50
Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	
<u>Hausgemachte Sorbets &amp; Eis:</u>	je Kugel 2.50
Cassis-, Himbeer-, Passionsfruchtsorbet, Tonkabohneneis	

## MENÜS

---

### 3-GÄNGE-MENÜ 39.00

Pastinakenschaumsüppchen

Gebackene Hendl-Praline / Knäckebrot / Hüttenkäse

Zweierlei vom Rind

Rosa gebratene Lende & knuspriges Röllchen / Rahmwirsing / Speckcrunch /  
Kartoffelespuma / Jus

Schokoladenküchlein von der dunklen Valrhona Schokolade

Flüssiger Kern / Schokoladenmousse / Tonkabohneneis / Quitte / Kardamom

### 4-GÄNGE-MENÜ 62.00

Rosa gebratene Roastbeefscheiberl

Variation von der Schwarzwurzel / Wintertrüffelmayonnaise /

Kartoffelbaumkuchen / knuspriger Grünkohl

Zweierlei vom Yellow Fin Thunfisch

Tatar & Tataki / schwarzer Rettich / Quinoa / Mango / Avocado

Zweierlei vom heimischen Reh

Rosa gebratener Rücken & geschmortes Ragout / Flower Sprouts / Falafel /

Purple Curry / Buchenpilze

Maronen-Tartelette

Maronenspagetti / luftige Quarkcreme / eingelegte schwarze Johannisbeeren /

pochierter Pfirsich / Baiser

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

**Winteröffnungszeiten**

(Oktober bis März)

in unseren Modlersälen (1. Stock)

Montag • ab 18 Uhr

Dienstag & Mittwoch • Ruhetag

Donnerstag bis Samstag • ab 18 Uhr

Sonntag • 11.30 – 16 Uhr

**Sommeröffnungszeiten**

(April bis September)

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

Montag • ab 18 Uhr

Dienstag & Mittwoch • Ruhetag

Donnerstag bis Samstag • ab 18 Uhr

Sonntag • 11.30 – 16 Uhr