



WINTERSPEISEKARTE

## APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

---

Henri Kieffer Crémant d'Alsace	[0.1l]	7.90
Prosecco	[0.1l]	4.90
Horst Sauer Just Secco Rosé	[0.1l]	5.90
Signature Saint Lannes IGP Erfrischender Cuvée aus Colombar und Gros Manseng, Bouquet von exotischen Früchten & Grapefruit.	[0.2l]	7.00
Tarani Gamay Rosé Duft nach Pfirsich, Aprikose und Grapefruit, sowie saftigen Himbeeren. Am Gaumen fruchtig & frisch.	[0.2l]	7.00
Villa des Anges Reserve IG (Cab. Sauvignon) Feine Aromen, süße Gewürze, schöne Tannine.	[0.2l]	8.00

## VORSPEISEN

---

Gebratene Wachtelbrüsterl Pastinakenvariation / schwarze Walnuss / Cranberries / Radicchio		14.90
Duett von der Forelle Carpaccio von Bachforelle & Lachsforelle / Meerretticheis / Gurkenrelish / Sensfaat / Apfel		15.90
Kleiner gemischter Salat		4.90
Karottenschaumsüppchen Rolle vom Lachstatar / Curryaromen / Reischip		7.90

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

## SALAT

---

Ziegenkäsesalat	VS 10.90 / HG 14.90
Karamellisierter Ziegenkäse / bunter Blattsalat / Feigen / Walnüsse / Champagnervinaigrette	
Backhendlsalat	14.90
Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette	

## HAUPTGÄNGE

---

Zweierlei vom Hirsch	29.90
rosa gebratener Rücken & Ravioli von der Keule / Rahmlauch / schwarzer Trüffel / Madeirasoße	
Zweierlei vom Stubenküken	20.90
gebratene Brust & geschmorte Keule / Kartoffelgnocchi / Ratatouillegemüse / Paprikaschaum	
Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind	22.90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	
Zweierlei vom Iberico-Schwein	24.90
rosa gebratenes Filet & geschmorte Backerl / grüne Bohnen / Kräutersaitlinge / hausgemachte Kartoffelkroketten / Schmorsoße	
Filet vom Winterkabeljau	25.90
Fregola Sarda / Oliven / Artischockenböden / Balsamicoauberginen / Speckschaum	
Gebratener St. Petersfisch	22.90
hausgemachte Gorgonzola-Ravioli / sautierter Mangold / Birnenchutney / Weißweinschaum	
Hausgemachte Gorgonzola-Ravioli	VS 13.90 / HG 18.90
sautierter Mangold / Birnenchutney / Weißweinschaum	

## DESSERTS

---

Himbeer-Riegel	11.90
Himbeermousse & Limonenmousse / Ruby Schokolade / Himbeersorbet / Zitronenmarmelade	
Nougat- & Mango-Variation	11.90
Nougat- und Mangomousse / frische Mango / Nougatwaffel / Haselnuss / Baileys-Sabayon / Nougateis	
Dreierlei Sorbet	8.50
Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	
<u>Hausgemachte Sorbets &amp; Rahmeis:</u>	
Himbeer-, Cassis-, und Passionsfruchtsorbet, Nougateis	je Kugel 2.50

## MENÜS

---

### **3-GÄNGE-MENÜ** 39.00

#### Karottenschaumsüppchen

Rolle vom Lachstatar / Curryaromen / Reischip

#### Zweierlei vom Iberico-Schwein

rosa gebratenes Filet & geschmorte Backerl / grüne Bohnen / Kräutersaitlinge / hausgemachte Kartoffelkroketten / Schmorsoße

#### Himbeer-Riegel

Himbeermousse & Limonenmousse / Ruby Schokolade / Himbeersorbet / Zitronenmarmelade

### **4-GÄNGE-MENÜ** 64.00

#### Gebratene Wachtelbrüsterl

Pastinakenvariation / schwarze Walnuss / Cranberries / Radicchio

#### Duett von der Forelle

Carpaccio von Bachforelle & Lachsforelle / Meerretticheis / Gurkenrelish / Senfsaat / Apfel

#### Zweierlei vom Hirsch

rosa gebratener Rücken & Ravioli von der Keule / Rahmlauch / schwarzer Trüffel / Madeirasose

#### Nougat- & Mango-Variation

Nougat- und Mangomousse / frische Mango / Nougatwaffel / Haselnuss / Baileys-Sabayon

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