

**GUNST &
GAUMEN**
im ASAM

APERITIFS

a prickelnder Start

KIR ROYAL

Crème de Cassis, Geldermann Carte Blanche,
Flaschengereift ^{Z1}

8,50

GLAS PROSECCO

Prosecco Spumante Brut

5,50

MOOSER LIESL

Süffiges Helles von der Liesl
Arcobräu 0,33 l

3,50

GLAS ROSÉ CHAMPAGNER

Champagner Monthuys Perè et Fils, Brut Rosé

11,50

SCHILEROL

Steirischer Roséwein, Soda, Minze, Zitronenscheibe ^{Z1}

7,90

LILLET WILD BERRY

Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren ^{Z1, Z2, Z9, Z19}

7,90

TOCCO ROSSO

Campari, Holundersirup, Prosecco ^{Z1, Z3}

8,50

ISAR – APÉRO

Frischer Aperitif mit Cranberrynektar, Vodka, Limetten,
Bio-Rohrzucker, Eiswürfel und
gezapftem Hacker-Pschorr-Weißbier ^{A1}

5,90

CHANDON GARDEN SPRITZ

Außergewöhnlicher Schaumwein mit Bitterlikör
aus natürlichem Orangenschalenextrakt
und erlesenen Kräutern

11,50



VORSPEISEN

a Magentratzerl

OKTOPUS

Tentakel vom Oktopus auf lauwarmem orientalischem Orangen-Hummus, Hijiki Seealgensalat und Tandoori-Naan-Brot ^{A1, A6, A8, A11, A14}

Octopus tentacle on lukewarm oriental orange hummus, hijiki seaweed salad and tandoori naan bread

17,50



CARPACCIO

Gekräutertes Carpaccio vom bayerischen Weiderind mit Grana Padano und Balsamico ^{A7}

Herbed carpaccio of Bavarian pasture-raised beef with Grana Padano and balsamic vinegar

18,50

BURRATA

Cremige Burrata auf confierten Tomaten, Basilikum-Pesto, Rucola, Pistazien und Lepine ^{A1, A7, A8}

Creamy burrata on confit tomatoes, basil pesto, rocket, pistachios and lepine

15,50

SUPPEN

a Empfehlung vom Suppenkasperl

TOMATE

Tomaten-Basilikumsuppe mit Olivenöl, Balsamico und Croutons ^{A1, A7}

Tomato basil soup with olive oil, crema di balsamico and croutons

8,50

FENCHEL

Fein aromatisierte Fenchel-Spinat-Suppe mit Parmesancroutons, Pekannusskernen und Kresse ^{A1, A7, A8}

Aromatic fennel and spinach soup with parmesan croutons, pecans and cress

8,50

FRITTATEN

Klare Rinderbrühe mit Frittaten und Schnittlauch ^{A1, A3, A7}

Clear beef broth with sliced pancakes and chives

8,50



Auch als
kleine Portion
in der Tasse
erhältlich

4,90





SALATE

a gesunde Sache

SALAT BACKHENDL

Knackige Blattsalate mit gebackenem Hähnchenbrustfilet
aus dem Geflügelparadies am Perlbach
in Kürbiskern-Kräuter-Panade, Kräuter-Sauerrahm,
Ziegenkäse-Crumble, Walnusskernen und Hausdressing ^{A1, A3, A7, A8, A10}

*Crisp leaf salads with local chicken breast fillet, baked in pumpkin seed and herb breading,
herb sour cream, goat cheese crumble, walnuts and house dressing*

19,50

STEAK & SALAT

Rosa gebratene Streifen von der Rinderlende mit gebratenen Champignons und Garnelen,
dazu ein bunt angemachter Salat mit Hausdressing ^{A2, A3, A10}

*Pink-roasted strips of beef tenderloin with fried mushrooms and shrimps,
served with a mixed salad with house dressing*

24,50

ALS BEILAGE: SALATSCHÜSSEL

Kleiner gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken,
Sprossen und Hausdressing ^{A3, A10, A11}

*Small mixed salad with cherry tomatoes, cucumber, sprouts,
and house dressing*

8,50

VEGAN

a gesunde Sache



GEMÜSECURRY

Fruchtig-pikantes Gemüsecurry mit Ananas, Koriander, Kimchi und Bio-Basmatireis ^{A6, A9, A11}

Fruity-spicy vegetable curry with pineapple, coriander, kimchi and organic basmati rice

18,50

PASTA

Frische Orecchiette mit gebratenem Pfannengemüse, Riviera Oliven in cremiger Puttanescasauce,
Rucola und frisch geriebenem Gran Prosociano ^{A1}

*Fresh orecchiette with pan-fried vegetables, Riviera olives in rich puttanesca sauce,
rocket and freshly grated Gran Prosociano*

19,50



PASTA

a Alleskönner

STEINPILZRAVIOLI

Ravioli mit Steinpilzfüllung, dazu gebratene Egerlinge und Tomaten mit leichter Trüffelrahmsauce und frisch gehobeltem Parmesan ^{A1, A3, A7}

Ravioli with porcini mushroom filling, served with roasted boletus and tomatoes with light truffle cream sauce and freshly grated Parmesan cheese

18,50

PASTA AL LIMONE

Frische Tagliarini al Limone mit Chili, Kräutern, Tomaten, frisch geriebenem Parmesan und tranchiertem, zartem Angus-Rind ^{A1, A3, A7}

Fresh tagliarini al limone with chili, herbs, tomatoes, freshly grated Parmesan cheese, and carved tender Angus beef

24,90

KLASSIKER

a altbewährtes Schmankerl

WIENER SCHNITZEL

Klassisches Wiener Schnitzel auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat mit hausgemachten Kronsbeeren ^{A1, A3, A10}

Classic Wiener Schnitzel on lukewarm potato and cucumber salad with homemade cranberries

25,50

ZWIEBELROSTBRATEN

Rostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebeln, buntem Gemüse und Bratkartoffeln ^{A1, A7, A9}

Roast beef tenderloin with fried onions, mixed vegetables, and roasted potatoes

28,50



FLEISCH & FISCH

a gscheide Grundlage

BURGER

Hausgemachter Burger (100 % Rindfleisch)
mit karamellisierten Balsamico-Zwiebeln, knackigem Salat,
geschmolzenem Cheddar, Tomaten, Gurken, Ei und Steakhousepommes ^{A1, A3, A7}

*Homemade beef burger with caramelized balsamic onions, crisp lettuce,
melted cheddar cheese, tomatoes, pickles, egg and steakhouse fries*

22,50

REGIONAL & NACHHALTIG:

Auf dem Blumernhof im Bayerischen Wald lebt das Wild in einem großen Freigehege. Von der Zucht bis zur Fleischverarbeitung steht ein respektvoller Umgang mit den Tieren im Fokus der Familie Mauerer.

HIRSCHRÜCKEN

In Nussbutter gegarter Hirschrücken mit Sellerie-Mousseline,
Bohnen im Speckmantel und Rotwein-Preiselbeersauce ^{A7, A9}

*Saddle of venison cooked in nut butter with celery mousseline,
bacon-wrapped green beans and red wine cranberry sauce*

36,50

HIRSCHKALBSCHNITZEL

Hirschkalbschnitzel vom Blumernhof im Bayerischen Wald mit
Kürbispanade, Bratkartoffeln und hausgemachten Kronsbeeren ^{A1, A3, A8}

*Vension schnitzel from Blumernhof in the Bavarian Forest with pumpkin seed
breadding, fried potatoes and homemade cranberries*

26,50



RIB EYE

Zartes Rib Eye Steak vom Grill mit Paprika-Zucchini-Gemüse, Potato Dippers,
BBQ Sauce, Sauerrahmdip und Kräuter-Knoblauchbutter ^{A7, A9}

*Tender grilled rib eye steak with bell pepper zucchini vegetables, potato dippers,
BBQ sauce, sour cream dip and herb garlic butter*

39,50

SAIBLING

Gedämpftes Saiblingsfilet auf Teriyaki-Gemüse, Süßkartoffel-Taler
und Pernod-Currysauce ^{A1, A4, A6, A7, A9}

*Steamed char fillet on teriyaki vegetables,
sweet potato patties and Pernod curry sauce*

25,50

IMMER MITTWOCHABENDS

Every Wednesday evening

ENCHILADAS NUMÉRO UNO

Hausgemachte Enchiladas (2 Stück) mit Chili-con-Carne-Füllung, pikanter Paprika-Chili-Sauce und Red Coleslaw mit Chiasamen, dazu Tacos und Salsa Dip ^{A1, A7}

Homemade enchiladas (2 pieces) with chilli-con-carne filling, spicy paprika-chilli-sauce and red coleslaw with chia seeds, served with tacos and salsa dip

18,50

ENCHILADAS NUMÉRO DOS

Hausgemachte Enchiladas (2 Stück) mit Hähnchen-Ananas-Gemüse-Füllung, Curry-Limetten-Sauce und Red Coleslaw mit Chiasamen, dazu Tacos und Salsa Dip ^{A1, A7}

Homemade enchiladas (2 pieces) with chicken-pineapple-vegetable filling, curry-lime-sauce and red coleslaw with chia seeds, served with tacos and salsa dip

18,50

ENCHILADAS NUMÉRO TRES

Hausgemachte Enchiladas (2 Stück) mit Shrimps-Gemüse-Füllung, Salsa Casera und Red Coleslaw mit Chiasamen, dazu Tacos und Salsa Dip ^{A1, A2, A7}

Homemade enchiladas (2 pieces) with shrimp-vegetable filling, salsa casera and red coleslaw with chia seeds, served with tacos and salsa dip

18,50

IMMER DONNERSTAGABENDS

Every Thursday evening

PULLED PORK BURGER „MEXICO STYLE“

Pulled Pork Burger mit rauchiger BBQ Sauce mariniert, Balsamico Zwiebel, Apfel-Cole Slaw Salat, Jalapeños, Steakhouse Pommes und Kräutersauerrahm ^{A1, A3, A7, A9}

Pulled Pork Burger marinated in smoky BBQ sauce, balsamic onions, apple coleslaw, jalapeños, steakhouse fries and herbed sour cream

17,90

PULLED BEEF CHEESE BURGER „TEXAS STYLE“

Pulled Beef Cheese Burger mit BBQ-Sweet Chili Sauce mariniert, Balsamico Zwiebel, Apfel-Cole Slaw Salat, Steakhouse Pommes und Kräutersauerrahm ^{A1, A3, A7, A9}

Pulled Beef Cheese Burger marinated in BBQ-Sweet Chili sauce, balsamic onions, apple coleslaw, steakhouse fries and herbed sour cream

17,90





DESSERTS

a gloane Sünd

KÜCHLEIN

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Himbeer-Joghurt-Crumble, Vanilleeis und frischen Früchten ^{A1, A3, A6}

Lukewarm chocolate cake with raspberry and yoghurt crumble, vanilla ice cream and fresh fruits

8,50

PANNA COTTA

Karamell Panna Cotta mit Waldfrucht-Ragout, Haselnusskrokant und Walnusseis ^{A1, A3, A7, A8}

Caramel panna cotta with forest fruit ragout, hazelnut brittle and walnut ice cream

8,50

MOUSSE

Nougatmousse mit Zwetschgen, Schokoladen-Tonkabohnen-Ricotta-Creme und Pistazien ^{A1, A3, A7, A8}

Nougat mousse with plums, chocolate tonka bean ricotta cream and pistachios

8,50

STRUDEL

Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne und Pistazien ^{A1, A3, A7, A8}

Wiener Apfelstrudel with vanilla ice cream, whipped cream and pistachios

8,50

KAISERSCHMARRN

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Apfelmus und Zwetschgenröster ^{A1, A3, A7, A8}

Kaiserschmarrn with almonds, sultanas, apple sauce and stewed plums

10,50

KÄSE

a feine Sach zu später Stund



ASAMS KÄSEAUSWAHL

Eine erlesene Auswahl feinsten Käsesorten auf dem Holzbrett serviert: Cremig, geschmeidiger Reblochon aus Savoyen, geaschter Pavé aus Pays de la Loire, geschmackvoller Bleu de Bresse aus Ostfrankreich, weichschnittiger 2,5 Jahre gereifter Tête de Moine aus der Schweiz und fruchtiges Rote Trauben-Chutney ^{A1, A3, A7}

A fine selection of cheese served on a wooden board with grape chutney

15,50

SÜSSWEINE

a Begleiter für Kaas & Dessert

KRACHER BEERENAUSLESE CUVÉE

Burgenland | Weißwein

In der Nase weißer Pfirsich und Honigmelone, am Gaumen Steinobst, Mandarinen, Zitrusfrucht, reifer gelber Pfirsich, elegante Säurestruktur, sehr langer, frischer Abgang

60% Chardonnay / 40% Welschriesling

Empfehlung: Käse, Dessert, asiatische Gerichte

0,1 l | **9,50**

KRACHER BEERENAUSLESE RED ROSES

Burgenland | Rotwein

Intensives Rosenaroma, Rosenöl, Rosenwasser, kräftiges Erdbeeraroma, rote Beeren, Zitrusnoten verleihen dem Wein eine frische, feine Muskatnote, sehr dezentes Tannin gibt dem Wein Charakter

Empfehlung: Pastagerichte, Käse, Kaiserschmarrn

0,1 l | **9,50**



WEISSWEIN

a frischer Gefährte

LUGANA LIMNE

Tenuta Roveglia, Lombardei

Sehr fruchtig – weiche Säure
mediterran – reifes Steinobst

0,1 | **3,90** / 0,2 | **7,50**

GRÜNER VELTLINER TROCKEN

Bründmayer, Kamptal

Feinwürzig – klassisch – frisch – Birne

0,1 | **3,50** / 0,2 | **6,50**

GRAUBURGUNDER

Pfannebecker, Rheinhessen

Unkompliziert – kühle Aromatik – Kräuter

0,1 | **3,90** / 0,2 | **7,50**

RIESLING

Abel, Rheingau

Spritzig – mineralisch – dominante Säure – Apfel

0,1 | **3,90** / 0,2 | **7,50**

T-BIANCO

Tramin, Südtirol

Chardonnay, Weißburgunder & Sauvignon Blanc
blumig duftend – frisch & fruchtig – weiche Säure

0,1 | **4,50** / 0,2 | **7,90**

WEISSWEINSCHORLE

0,2 | **4,50** / 0,5 | **7,90**

ROSÉWEIN

a rosige Aussicht

CHIARETTO DI BARDOLINO

Lenotti, Veneto

Leicht – frisch – weiche Säure – Himbeeren

0,1 | **4,50** / 0,2 | **7,90**



ROTWEIN

a süffigs Glaserl

PRIMITIVO

Il Mio, Apulien

Fruchtbombe – säurearm
wenig Tannine – Kirsche

0,1 | **3,90** / 0,2 | **7,50**

HAUSMARKE ROT

Metzger, Pfalz

Dornfelder, Regent & Blauer Portugieser
samtig – weich – feinherb – dunkle Waldbeeren

0,1 | **3,50** / 0,2 | **6,50**

ZWEIGELT

Eitzinger, Kamptal

Feinwürzig – fruchtig – Pflaume

0,1 | **3,90** / 0,2 | **7,50**

SANGIOVESE

Caparzo, Toscana

Unkompliziert – intensives Bouquet
weiche Säure – Brombeere

0,1 | **3,90** / 0,2 | **7,50**

T-ROSSO

Tramin, Südtirol

Vernatsch, Merlot & Blauburgunder
Elegant – runde Tannine
frische Frucht – dezente Säure

0,1 | **4,50** / 0,2 | **7,90**

ROTWEINSCHORLE

0,2 | **4,50** / 0,5 | **7,90**





CRAFTBEER

a Spezialität

SIMCO 3 IPA / Alc 5,0 %

Riegele BierManufaktur Augsburg

Hopfiges Lebensglück – verdankt seinen Geschmack dem Hopfendreiklang von Hallertauer Perle, Hallertauer Opal und dem amerikanischen Simcoe Hopfen, der bei Null Grad kaltgestopft das Bier im Reifekeller verfeinert

DULCIS 12 / Alc 11,0 %

Riegele BierManufaktur Augsburg

Süße Verführung – verdankt seinen Geschmack der Zugabe von Honig und einer 12-monatigen zweiten Gärung mit Trappisthefe

AURIS 19 / Alc 9,0 %

Riegele BierManufaktur Augsburg

Goldenes Feuer – verdankt seinen Geschmack der 19° Stammwürze aus der historischen Malzsorte „Steffi“ veredelt durch die Riegele Spelzentrennung

AMARIS 50 / Alc 5,0 %

Riegele BierManufaktur Augsburg

Feinherbe Vorfreude – verdankt seinen geschmackvollen Bittereinheiten einer raffinierten Kombination der vier Aromahopfen Hallertauer Perle, Opal, Hersbrucker und Tettnanger Mittelfrüh

NOCTUS 100 / Alc 10,0 %

Riegele BierManufaktur Augsburg

Schwarzes Geheimnis – verdankt seinen Geschmack und sein schwarzes Auftreten einem Dreimaischverfahren mit Schokoladenmalzen und gerösteter Gerste

je 0,33 l | **5,90**

BIER

a Bier vom Fass

KARMELITEN URTYP ^{A1}

0,3 | **3,50** / 0,5 | **4,90** / 1,0 | **9,80**

PAULANER HEFE WEISSE ^{A1}

0,3 | **3,50** / 0,5 | **4,90**

RADLER ^{A1, Z3, Z4}

0,5 | **4,90** / 1,0 | **9,80**

RUSSN ^{A1, Z3, Z4}

0,5 | **4,90**

COLA WEISSE ^{A1, Z1, Z5}

0,5 | **4,90**



a Flascherl Bier

KARMELITEN PILS ^{A1}

0,33 | **3,80**

KARMELITEN DUNKLES ^{A1}

0,5 | **4,90**

KARMELITEN GOLD ^{A1}

0,33 | **3,80**

KARMELITEN | alkoholfrei ^{A1}

0,5 | **4,90**

SCHNEIDER WEISSE ORIGINAL ^{A1}

0,5 | **4,90**

PAULANER LEICHTE WEISSE ^{A1}

0,5 | **4,90**

PAULANER WEISSBIER | alkoholfrei ^{A1}

0,5 | **4,90**



LIMONADEN

a kühle Erfrischung

LIBELLA COLA ^{Z1, Z5} / **COLA ZERO** ^{Z1, Z3, Z5, Z8, Z9, Z10} / **SPEZI** ^{Z1, Z3, Z7}

LIMO WEISS ^{Z3, Z4} / **LIMO GELB** ^{Z2, Z3, Z6, Z11}

0,2 l | **3,20** / 0,4 l | **4,50**

COCA COLA ^{Z1, Z5} / **COCA COLA LIGHT** ^{Z1, Z5}

0,2 l | **3,20**

SCHWEPPE BITTER LEMON ^{Z3, Z12}

GINGER ALE ^{Z1, Z3} / **TONIC WATER** ^{Z12}

0,2 l | **3,50**

NOW BIO-LIMONADE

RHABARBER / HOLUNDER / LEMON / ORANGE

0,33 l | **4,20**

ALMDUDLER

0,33 l | **4,20**

RED BULL ENERGY DRINK

0,25 l | **3,90**

ASAMS HOLLERWASSER

0,5 l | **4,90**

MINERALWASSER

a glasklare Sach

ADELHOLZENER CLASSIC

0,25 l | **3,30** / 0,75 l | **6,90**

ADELHOLZENER STILL

0,25 l | **3,30** / 0,75 l | **6,90**

SAN PELLEGRINO

0,5 l | **5,20** / 1,0 l | **7,90**



SÄFTE

a fruchtiger Wolfra

ORANGE/ APFEL NATURTRÜB
ANANAS / TRAUBE / RHABARBER / CRANBERRY
KIRSCHNEKTAR / MARACUJANEKTAR
PFIRSICHNEKTAR / SCHWARZE JOHANNISBEERE
GRAPEFRUIT / MULTIVITAMIN

0,2l **3,50** / 0,4l **5,90**

ALLE SÄFTE ALS SCHORLE

0,2l **3,20** / 0,4l **4,50**

HEISSE GETRÄNKE

a wohliger Gfui

ESPRESSO **3,20** / DOPPELT **4,10**

ESPRESSO MACCHIATO ^{A7} **3,20**

CAPPUCCINO ^{A7} **3,90**

LATTE MACCHIATO ^{A7} **3,90**

MILCHKAFFEE ^{A7} **3,90**

TASSE KAFFEE **3,50**

HEISSE SCHOKOLADE ^{A7} **3,90**

TASSE TEE **3,90** / KÄNNCHEN **5,70**

HEISSE ZITRONE **2,50**

GLAS MILCH ^{A7} **2,50**



Zusätze:

Z1: Farbstoff Zuckerkulör, Z2: Antioxidationsmittel Vitamin C, Z3: Säuerungsmittel Zitronensäure, Z4: Säureregulatoren Natrium-, Calcium-, Kaliumnitrate, Z5: Säureregulatoren Kalium- und Calciumorthophosphate, Z6: Stabilisatoren Johannisbrotkernmehl, Z7: Stabilisatoren Guarkernmehl, Z8: Süßstoffe Acesulfam K, Z9: Süßstoffe Aspartam* (enthält eine Phenylalaninquelle)
Z10: Süßstoffe Natrium-Cyclamat, Z11: Farbstoff Carotine, Z12: Chininhaltig, Z13: Nitrit Pökelsalz, Z14: Milcheiweiß

Allergenkennzeichnung:

A1: Gluten (auch Weizen und Gerste), A2: Krebstiere, A3: Eier, A4: Fische, A5: Erdnüsse, A6: Sojabohnen, A7: Milch (Laktose), A8: Schalenfrüchte, A9: Sellerie, A10: Senf, A11: Senfsamen, A12: Schwefel-Dioxid und Sulfite, A13: Lupinen, A15: Weichtiere

Sonstige Deklarationspflicht:

S1: Wird im Steinkrug serviert. Sie können bei Wunsch die Füllmenge nachprüfen lassen.

ASAM^{**S}**

Wittelsbacherhöhe 1 / 94315 Straubing
+49(0)9421 788 68 0 / info@hotelasam.de
www.hotelasam.de