

**GUNST &  
GAUMEN**  
im ASAM



# APERITIFS

*a prickelnder Start*

---

## **KIR ROYAL**

Crème de Cassis, Champagner

**8,50**

## **GLAS PROSECCO**

Prosecco Spumante

**5,50**

## **GLAS ROSÉ CHAMPAGNER**

Champagner Monthuys Perè et Fils, Brut Rosé

**8,50**

## **SCHILEROL**

Steirischer Roséwein, Soda, Minze, Zitronenscheibe

**7,90**

## **LILLET WILD BERRY**

Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren

**7,90**

## **TOCCO ROSSO**

Campari, Holundersirup, Prosecco

**8,50**

## **ISAR – APÉRO**

Frischer Aperitif mit Cranberrynektar, Vodka, Limetten, Alnatura Bio-Rohrzucker, Eiswürfel und gezapftem Hacker-Pschorr-Weißbier

**5,90**

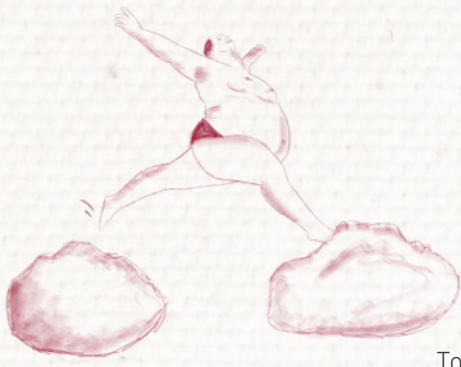
## **CHANDON GARDEN SPRITZ**

Außergewöhnlicher Schaumwein mit Bitterlikör aus natürlichem Orangenschalenextrakt und erlesenen Kräutern

**11,50**







# VORSPEISEN

## *a Gaumenschmaus*

---

### **RISOTTO**

Tomaten-Kurkuma-Risotto mit Pastrami, Burrata und Garnele  
im Kartoffelnest <sup>A2, A4, A6, A7</sup>

*Tomato-curcuma-risotto with pastrami, burrata and shrimp in a potato nest*

**17,50**

### **CARPACCIO**

Gekrätertes Carpaccio vom bayerischen Weiderind  
mit Grana Padano und Balsamico <sup>A7</sup>

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

**17,50**

### **ZIEGENKÄSE**

In Chiasamen gebackener Ziegenkäse auf Avocado-  
Mango-Ragout, Rucola und Pinienkernen <sup>A1, A3, A5, A7, A8</sup>

*Goat cheese baked in chia seeds on avocado-mango-  
ragout, rocket and pine nuts*

**15,50**

# SUPPEN

## *a Empfehlung vom Suppenkasperl*

---



### **PARMESAN**

Cremige Parmesanschaumsuppe mit Chorizo,  
Kräuteröl und Kerbel <sup>A6, A7</sup>

*Creamy parmesan soup with chorizo, herb oil and chervil*

**8,50**

### **KAPRESSKNÖDEL**

Klare Rinderkraftbrühe mit gebratenem Kaspresknödel,  
Schnittlauch und Julienne Gemüse <sup>A1, A3, A7, A9</sup>

*Clear beef broth with fried cheese dumpling, chives and julienne vegetables*

**8,50**







# SALATE

*a gesunde Sache*

---

## SALAT BACKHENDL

Knackige Blattsalate mit gebackenem Hähnchenbrustfilet aus dem Geflügelparadies am Perlbach in Kürbiskern-Kräuter-Panade, Kräuter-Sauerrahm, Ziegenkäsecrumble, Walnusskernen und Hausdressing <sup>A1, A3, A7, A8, A10</sup>

*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*

**18,50**

## STEAK & SALAT

Rosa gebratene Streifen von der Rinderlende mit gebratenen Champignons und Garnelen, dazu ein bunt angemachter Salat mit Hausdressing <sup>A3, A10</sup>

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

**22,50**

## ALS BEILAGE: SALATSCHÜSSEL

Kleiner gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Sprossen und Hausdressing <sup>A3, A10, A11</sup>

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

**8,50**

# VEGAN

*a guads Gfui*

---

## PANANG THAI GEMÜSE CURRY

mit Erdnüssen, Limette, Koriander, frittiertem Knoblauch und Fairtrade Bio Basmatireis <sup>A5, A9</sup>

*Panang thai vegetable curry with peanuts, lime, coriander, fried garlic and fairtrade organic basmati rice*

**17,50**



# PASTA

*a Alleskönner*



## STEINPILZRAVIOLI

Ravioli mit Steinpilzfüllung, dazu gebratene Egerlinge und Tomaten mit leichter Trüffelrahmsauce und frisch gehobeltem Parmesan <sup>A1, A3, A7</sup>

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

**18,50**

## PASTA AL LIMONE

Frische Tagliarini al Limone mit Chili, Kräutern, Tomate, frisch geriebenem Parmigiano Reggiano und tranchiertem, zartem Angus-Rind <sup>A1, A3, A6, A7</sup>

*Fresh tagliarini al limone with chili, herbs, tomato, freshly grated Parmigiano Reggiano and carved tender Angus beef*

**23,90**

# BROTZEIT

*a bayerische Raffiness*

## WURSTSALAT

Bayerischer Wurstsalat von Regensburgern mit Bergkäse und roten Zwiebelringen <sup>A1, A7, A10, A12</sup>

*Bavarian sausage salad with mountain cheese and red onion rings*

**13,50**

## OBATZTER

Frischer Obatzter mit roten Zwiebelringen, Radieschen und Schnittlauchbrot <sup>A1, A7</sup>

*Fresh obatzter with red onion rings, radishes and chive bread*

**11,50**

## ASAMS BROTZEITBRETT

Brotzeitbrett mit kaltem Braten, Serranoschinken, Presssack, Kaminwurzeln aus Südtirol, Pecorino, Emmentalerscheiben, Weintrauben, Obatzten, Schmalz, Leberwurst, Radieschen und Schnittlauchbrot <sup>A1, A7, A8, A9, A10</sup>

*Snack plate with cold roast, serrano, presssack, kaminwurzn, peccorino, emmentaler, obatzter, lard, liver sausage, radish and chive bread*

**18,50**

## TAFELSPITZSULZ

Kalbstafelspitzsulz mit steirischem Kürbiskernöl, frischem Kren, Bratkartoffeln und Schnittlauchbrot <sup>A1, A3, A8, A11</sup>

*Homemade brawn with styrian pumpkin seed oil, fresh horseradish, fried potatoes and chive bread*

**14,50**







# FLEISCH & FISCH

## a gscheide Grundlage

### BURGER

Hausgemachter Burger (100% Rindfleisch) mit karamellisierten Balsamico-Zwiebeln, knackigem Salat, geschmolzenem Cheddar, Tomaten, Gurken, Ei und Steakhousepommes <sup>A1, A3, A7</sup>

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

**21,50**

### SPARERIBS

Hausgemachte Spareribs mit Chili-BBQ-Sauce, Kartoffelwedges und Coleslaw <sup>A1, A3, A7</sup>

*Homemade spareribs with chili-BBQ-sauce, potato wedges and coleslaw*

**19,50**

### HIRSCH-CURRYWURST

Hirsch-Currywurst vom Blumernhof im Bayerischen Wald mit selbstgemachter pikanter Currysauce und Steakhousepommes <sup>A9, A10</sup>

*Deer-currywurst from the Blumernhof in the Bavarian Forest with homemade spicy curry sauce and steakhouse fries*

**17,50**

### DORADE

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet Royale mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Weißwein-Limonensauce <sup>A1, A4, A7</sup>

*Sea bream fillet royale fried on the skin with mediterranean vegetables, rosemary potatoes and white wine lime sauce*

**24,50**

### OCHSENBACKERL

Geschmorte Ochsenbackerl mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Bohnen im Speckmantel und kräftiger Thymian-Portweinsauce <sup>A1, A7</sup>

*Braised ox cheeks with truffled mashed potatoes, bacon coated green beans and a spicy thyme-port sauce*

**19,50**

### WIENER SCHNITZEL

Klassisches Wiener Schnitzel auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat mit hausgemachten Kronsbeeren <sup>A1, A3</sup>

*Classic Viennese Schnitzel on lukewarm potato and cucumber salad with homemade cranberries*

**24,50**

### ZWIEBELROSTBRATEN

Rostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebeln, buntem Gemüse und Bratkartoffeln <sup>A1, A9</sup>

*Roast beef tenderloin with fried onions, colorful vegetables and roast potatoes*

**26,50**

### 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.





# 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 Taccos und Salsa Dip <sup>A1, A7</sup>

*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 Taccos und Salsa Dip <sup>A1, A7</sup>

*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 Taccos und Salsa Dip <sup>A1, A2, A7</sup>

*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 <sup>A1, A3, A7, A9</sup>

*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 <sup>A1, A3, A7, A9</sup>

*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 <sup>A1, A3, A6</sup>

*Lukewarm chocolate with raspberry yoghurt crumble, Vanilla ice cream and fresh fruits*

**8,50**

## STRUDEL

Wiener Apflestrudel mit cremigem Vanilleeis, frischen Früchten und Sahne <sup>A1, A3, A7</sup>

*Apple strudel with creamy Vanilla ice cream, fresh fruits and whipped cream*

**8,50**

## MOUSSE

Veganes Schokoladenmousse mit Toffee-Eis und Waldfruchtragout

*Vegan chocolate mousse with toffee ice cream and forest fruit ragout*

**8,50**

## SCHMARRN <sup>A1, A3, A7</sup>

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Apfelmus und Zwetschgenröster

*Kaiserschmarrn with almonds, sultanas, apple sauce and stewed plums*

**10,50**

# KÄSE

*a feine Sach zu später Stund*

---



## ASAMS KÄSEAUSWAHL <sup>A1, A3, A7</sup>

Eine erlesene Auswahl feinster 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

*A fine selection of cheese served on a woden board*

**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 | **8,90**

## **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 | **8,90**





# WEISSWEIN

*a frischer Gefährte*

---

## LUGANA LIMNE

*Tenuta Roveglia, Lombardei*

Sehr fruchtig – weiche Säure  
mediterran – reifes Steinobst

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

## GRÜNER VELTLINER TROCKEN

*Bründmayer, Kamptal*

Feinwürzig – klassisch – frisch – Birne

0,1 | **3,00** / 0,2 | **5,50**

## GRAUBURGUNDER

*Pfannebecker, Rheinhessen*

Unkompliziert – kühle Aromatik – Kräuter

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

## RIESLING

*Abel, Rheingau*

Spritzig – mineralisch – dominante Säure – Apfel

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

## T-BIANCO

*Tramin, Südtirol*

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

0,1 | **4,00** / 0,2 | **7,50**

## 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 | **4,00** / 0,2 | **7,50**





# ROTWEIN

*a süffigs Glaserl*

---

## PRIMITIVO

*Il Mio, Apulien*

Fruchtbombe – säurearm  
wenig Tannine – Kirsche

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

## HAUSMARKE ROT

*Metzger, Pfalz*

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

0,1 | **3,00** / 0,2 | **5,50**

## ZWEIGELT

*Eitzinger, Kamptal*

Feinwürzig – fruchtig – Pflaume

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

## SANGIOVESE

*Caparzo, Toscana*

Unkompliziert – intensives Bouquet  
weiche Säure – Brombeere

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

## T-ROSSO

*Vernatsch, Merlot & Blauburgunder*

Elegant – runde Tannine  
frische Frucht – dezente Säure

0,1 | **4,00** / 0,2 | **7,50**

## 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 URFASS** <sup>A1, S1</sup>

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

### **PAULANER HEFE WEISSE** <sup>A1</sup>

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

### **RADLER** <sup>A1, Z3/4</sup>

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

### **RUSSN** <sup>A1, Z3/4</sup>

0,5 l **4,90**

### **COLA WEISSE** <sup>A1, Z1/5</sup>

0,5 l **4,90**



## *a Flascherl Bier*

---

### **KARMELITEN PILS** <sup>A1</sup>

0,33 l **3,80**

### **KARMELITEN DUNKLES** <sup>A1</sup>

0,5 l **4,90**

### **KARMELITEN GOLD** <sup>A1</sup>

0,33 l **3,80**

### **KARMELITEN** | alkoholfrei <sup>A1</sup>

0,5 l **4,90**

### **SCHNEIDER WEISSE ORIGINAL** <sup>A1</sup>

0,5 l **4,90**

### **PAULANER LEICHTE WEISSE** <sup>A1</sup>

0,5 l **4,90**

### **PAULANER WEISSBIER** | alkoholfrei <sup>A1</sup>

0,5 l **4,90**





# LIMONADEN

*a kühle Erfrischung*

---

**LIBELLA COLA** <sup>Z1/5</sup> / **COLA LIGHT** <sup>Z1/3/5/8/9/10</sup> / **SPEZI** <sup>Z1/3/7</sup>

**LIMO WEISS** <sup>Z3/4</sup> / **LIMO GELB** <sup>Z2/3/6/11</sup>

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

**COCA COLA** <sup>Z1/5</sup> / **COCA COLA LIGHT** <sup>Z1/5</sup>

0,2l **3,20**

**SCHWEPPE BITTER LEMON** <sup>Z3/12</sup>

**GINGER ALE** <sup>Z1/3</sup> / **TONIC WATER** <sup>Z12</sup>

0,2l **3,50**

**NOW BIO-LIMONADE**

**RHABARBER / HOLUNDER / LEMON / ORANGE**

0,33l **4,20**

**ALMDUDLER**

0,33l **4,20**

**RED BULL ENERGY DRINK**

0,25l **3,90**

**ASAMS HOLLERWASSER**

0,5l **3,90**

# MINERALWASSER

*a glasklare Sach*

---

**ADELHOLZENER CLASSIC**

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

**ADELHOLZENER STILL**

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

**SAN PELLEGRINO**

0,25l **3,50** / 0,5l **5,20** / 1,0l **7,90**





# SÄFTE

*a fruchtiger Wolfra*

ORANGE/ APFEL NATURTRÜB  
ANANAS / TRAUBE / RHABARBER / CRANBERRY  
KIRSCHNEKTAR / MARACUJA NEKTAR  
PFIRSICH NEKTAR / SCHWARZE JOHANNISBEERE  
GRAPEFRUIT / MULTIVITAMIN / BANANE

0,2l **3,50** / 0,4l **4,80**

ALLE SÄFTE ALS SCHORLE

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

# HEISSE GETRÄNKE

*a wohligs Gfui*

ESPRESSO **2,80** / DOPPELT **3,90**

ESPRESSO MACCHIATO <sup>A7</sup> **2,80**

CAPPUCCINO <sup>A7</sup> **3,50**

LATTE MACCHIATO <sup>A7</sup> **3,90**

MILCHKAFFEE <sup>A7</sup> **3,90**

TASSE KAFFEE **3,50**

HEISSE SCHOKOLADE <sup>A7</sup> **3,30**

TASSE TEE **3,10** / KÄNNCHEN **4,90**

HEISSE ZITRONE **2,50**

GLAS MILCH <sup>A7</sup> **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**<sup>\*\*\*\*S</sup>

Wittelsbacherhöhe 1 / 94315 Straubing  
+49(0)9421 788 68 0 / [info@hotelasam.de](mailto:info@hotelasam.de)  
[www.hotelasam.de](http://www.hotelasam.de)