

# GUNST & GAUMEN

im ASAM

# APERITIFS

## *a prickelnder Start*

---

### KIR ROYAL

Crème de Cassis, Geldermann Carte Blanche, flaschengereift <sup>Z1</sup>

**8,90**

### GLAS PROSECCO

Prosecco Spumante Brut

**5,90**

### APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, Orange <sup>Z1, Z2, Z9, Z12</sup>

**8,50**

### GLAS ROSÉ CHAMPAGNER

Champagner Monthuys Perè et Fils, Brut Rosé

**11,50**

### SCHILEROL

Steirischer Roséwein, Soda, Minze, Zitronenscheibe <sup>Z1</sup>

**8,50**

### HIBISKUS SPRITZ | alkoholfrei

alkoholfreier Sekt, Hibiskusblüte, Tonic Water <sup>Z12</sup>

**8,50**

### TOCCO ROSSO

Campari, Holundersirup, Prosecco <sup>Z1, Z3</sup>

**8,50**

### ISAR – APÉRO

Frischer Aperitif mit Cranberrynektar, Vodka, Limetten, Bio-Rohrzucker, Eiswürfel und gezapftem Hacker-Pschorr-Weißbier <sup>A1</sup>

**6,90**

### CHANDON GARDEN SPRITZ

Außergewöhnlicher Schaumwein mit Bitterlikör aus natürlichem Orangenschalenextrakt und erlesenen Kräutern

**12,50**



# VORSPEISEN

## a Gaumenschmaus

---

### TAPAS

4erlei Tapas mit Serrano-Schinken, Kalamata-Oliven, Red & Hot Chili Peppers und knusprige Mozzarella-Union-Rings, dazu hausgemachte Aioli und Sweet-Chili-Sauce <sup>A1, A3, A7, A10</sup>

*Four Tapas with Serrano ham, Kalamata olives, Red & Hot Chili Peppers and crispy mozzarella onion rings, served with homemade aioli and sweet chili sauce*

**19,50**

### CARPACCIO

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

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

**18,50**

### PLANT-BASED TATAKI / *vegan*

No-Tuna Tataki, in Ponzu mariniert, auf pikanter Guacamole-Creme, dazu eingelegter gelber Rettich, Mango-Püree und Wildkräutersalat <sup>A12</sup>

*Ponzu-marinated vegan tataki served on a spicy guacamole cream, with pickled yellow radish, mango purée and a wild herb salad*

**18,50**

# SUPPEN

## a Empfehlung vom Suppenkasperl

---

### ROTE LINSEN

Griechische leicht pikante rote Linsensuppe mit Fetakäse, Limettenöl und Sakura-Kresse <sup>A7</sup>

*Greek-style mildly spicy red lentil soup with feta cheese, lime oil and Sakura cress*

**8,50**

### KRAFTBRÜHE

Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen und Schnittlauch <sup>A1, A3, A7, A9</sup>

*Clear beef broth with herb pancake strips and chives*

**8,50**





# SALATE

*a gesunde Sache*

---

## TANDOORI SALAT

Knackiger Blattsalat mit gebratenen Tandoori-Hähnchenbruststreifen, Quinoa-Kichererbsen-Kurkuma-Salat, Walnüssen und Hausdressing <sup>A3, A8, A9, A10</sup>

*Crisp green salad with pan-fried Tandoori chicken breast strips, quinoa, chickpea and turmeric salad, 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 <sup>A2, A3, A10</sup>

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

**25,50**

## 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 gesunde Sache*

---

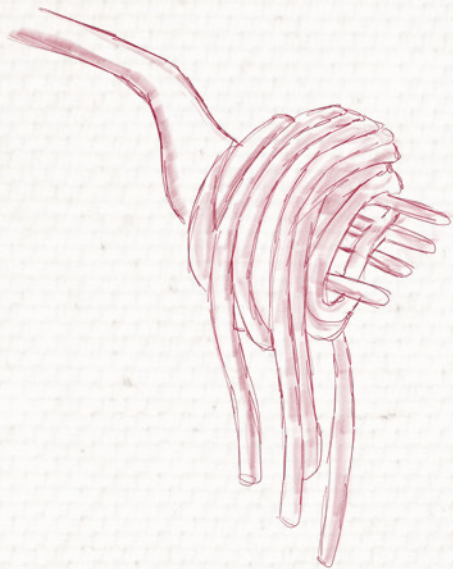
## Blumenkohlmedaillons

Blumenkohlmedaillons auf mediterranem Perlen-Couscous mit Oliven, Minze und Kräuterseitlingen, dazu fruchtige Napoletana-Sauce <sup>A1</sup>

*Cauliflower medallions on Mediterranean pearl couscous with olives, mint and king oyster mushrooms, served with a fruity Neapolitan sauce*

**20,50**





# PASTA

## a Alleskönner

---

### GRANSOLE TOSKANA

Mit Ricotta, Limone und Basilikum gefüllte Teigtaschen in cremiger Toskana-Kräutersauce, verfeinert mit Tomaten und frisch geriebenem Grana Padano <sup>A1, A3, A7</sup>

*Ricotta, lemon and basil-filled pasta parcels, served in a creamy Tuscan herb sauce with sun-ripened tomatoes and freshly grated Grana Padano*

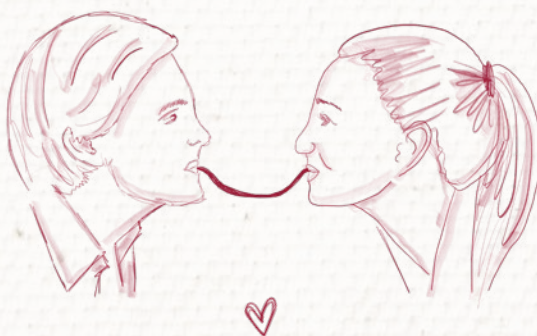
**19,50**

### PASTA AL LIMONE

Frische Tagliarini al Limone mit Chili, Kräutern, Tomaten, frisch geriebenem Parmesan und tranchiertem, zartem Angus-Rind <sup>A1, A3, A7</sup>

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

**26,50**





# FLEISCH & FISCH

## a gscheide Grundlage

### SMASH BURGER

Hausgemachter Double-Smash-Burger mit karamellisierten Zwiebeln, Cheddar, knackigem Salat, Jalapeños, Tomaten, Gurken, Spiegelei und Steakhouse-Pommes <sup>A1, A3, A7</sup>

*Homemade Double Smash Burger with caramelized onions, cheddar, crisp lettuce, jalapeños, tomatoes, pickles and a fried egg, served with crispy steakhouse fries*

**25,50**

### LAMMHÜFTE

Rosa gebratene Lammhüfte mit cremigem Kartoffel-Steinpilz-Gratin, gebratener Artischocke, Baba Ghanoush und Rosmarin-Portweinsauce <sup>A1, A7, A9, A11</sup>

*Pink-roasted lamb rump with creamy potato and porcini gratin, roasted artichoke, baba ghanoush and rosemary port wine sauce*

**29,50**

### 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.

### 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**

### Zander

Gegrilltes Zanderfilet auf gebratenem Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Limetten-Safran-Beurre-blanc <sup>A1, A4, A7</sup>

*Grilled pike-perch fillet served with sautéed vegetables, rosemary potatoes and lime-saffron beurre blanc*

**26,50**

### WIENER SCHNITZEL

Klassisches Wiener Schnitzel auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat mit hausgemachten Kronsbeeren <sup>A1, A3, A10</sup>

*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 <sup>A1, A9</sup>

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

**28,50**

# 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 <sup>A1, A7</sup>

*Homemade enchiladas (2 pieces) with chilli-con-carne filling, spicy paprika-chili-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 <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 Tacos 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*

## CEVAPCICI

Hausgemachte Cevapcici vom Jungbull, nach Originalrezept unseres Küchenchefs Enis Topalovic, mit warmem Fladenbrot, Ajvar, Kajmak, marinierten Zwiebeln und Coleslaw <sup>A1, A3, A6, A7, A9, A11</sup>

*Homemade Cevapcici from young bull, original recipe by our chef Enis Topalovic, with warm flatbread, ajvar, kajmak, marinated onions and coleslaw*

**6 Stück 16,50 / 10 Stück 22,50**

## SPECIAL CEVAPCICI

Hausgemachte Cevapcici, heiß in der Gusseisenpfanne serviert, mit warmem Kajmak, Fladenbrot und Coleslaw <sup>A1, A3, A6, A7, A9, A11</sup>

*Homemade Cevapcici served sizzling in a cast-iron skillet with warm kajmak, flatbread and coleslaw*

**10 Stück 23,50**





# DESSERTS

*a gloane Sünd*

---

## KÜCHLEIN

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Himbeer-Joghurt-Crumble,  
Vanilleeis und frischen Früchten <sup>A1, A3, A6</sup>

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

**9,50**

## CRÈME BRÛLÉE

Französische Crème brûlée auf Mandel-Financier, mit  
Waldfrucht-Vanilleraut und Walnusseis <sup>A1, A3, A7</sup>

*French crème brûlée served on an almond financier, with wild berry  
and vanilla ragout and walnut ice cream*

**8,50**

## KAISERSCHMARRN

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Apfelmus und Zwetschgenröster <sup>A1, A3, A7, A8</sup>

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

**11,50**

# KÄSE

*a feine Sach zu später Stund*

---

## ASAMS KÄSEAUSSWAHL

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 <sup>A1, A3, A7, A8</sup>

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

**16,50**



### Allergenkennzeichnung:

A1: Gluten · 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

# 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 | 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 | 12,50**



# WEISSWEIN

*a frischer Gefährte*

---

## LUGANA LIMNE

*Tenuta Roveglia, Lombardei*

Sehr fruchtig – weiche Säure – mediterran – reifes Steinobst

0,1 l **4,50** / 0,2 l **8,50**

## GRÜNER VELTLINER TROCKEN

*Bründmayer, Kamptal*

Feinwürzig – klassisch – frisch – Birne

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

## GRAUBURGUNDER

*Pfannebecker, Rheinhessen*

Unkompliziert – kühle Aromatik – Kräuter

0,1 l **4,50** / 0,2 l **8,50**

## RIESLING

*Abel, Rheingau*

Spritzig – mineralisch – dominante Säure – Apfel

0,1 l **4,50** / 0,2 l **8,50**

## T-BIANCO

*Tramin, Südtirol*

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

0,1 l **4,50** / 0,2 l **8,50**

## WEISSWEINSCHORLE

0,2 l **4,90** / 0,5 l **8,50**

# ROSÉWEIN

*a rosige Aussicht*

---

## CHIARETTO DI BARDOLINO

*Lenotti, Veneto*

Leicht – frisch – weiche Säure – Himbeeren

0,1 l **4,90** / 0,2 l **8,50**



# ROTWEIN

*a süffigs Glaserl*

---

## PRIMITIVO

*Il Mio, Apulien*

Fruchtbombe – säurearm · wenig Tannine – Kirsche

0,1l **4,50** / 0,2l **8,50**

## HAUSMARKE ROT

*Metzger, Pfalz*

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

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

## ZWEIGELT

*Eitzinger, Kamptal*

Feinwürzig – fruchtig – Pflaume

0,1l **4,50** / 0,2l **8,50**

## SANGIOVESE

*Caparzo, Toscana*

Unkompliziert – intensives Bouquet · weiche Säure – Brombeere

0,1l **4,50** / 0,2l **8,50**

## T-ROSSO

*Tramin, Südtirol*

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

0,1l **4,50** / 0,2l **8,50**

## ROTWEINSCHORLE

0,2l **4,90** / 0,5l **8,50**





# 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 Tettmanger 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 URTPY <sup>A1</sup>

0,3 l **3,50** / 0,5 l **5,30** / 1,0 l **10,60**

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

0,3 l **3,50** / 0,5 l **5,30**

### RADLER <sup>A1, Z3, Z4</sup>

0,3 l **3,50** / 0,5 l **5,30** / 1,0 l **10,60**

### RUSSN <sup>A1, Z3, Z4</sup>

0,5 l **5,30**

### COLA WEISSE <sup>A1, Z1, Z5</sup>

0,5 l **5,30**

## *a Flascherl Bier*

---

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

0,33 l **3,90**

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

0,5 l **5,30**

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

0,33 l **3,90**

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

0,5 l **5,30**

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

0,5 l **5,30**

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

0,5 l **5,30**

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

0,5 l **5,30**



# LIMONADEN

*a kühle Erfrischung*

---

**LIBELLA COLA** <sup>Z1, Z5</sup> / **COLA ZERO** <sup>Z1, Z3, Z5, Z8, Z9, Z10</sup> / **SPEZI** <sup>Z1, Z3, Z7</sup>

**LIMO WEISS** <sup>Z3, Z4</sup> / **LIMO GELB** <sup>Z2, Z3, Z6, Z11</sup>

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

**COCA COLA** <sup>Z1, Z5</sup> / **COCA COLA LIGHT** <sup>Z1, Z5</sup>

0,2l **3,50**

**SCHWEPPE'S BITTER LEMON** <sup>Z3, Z12</sup>

**GINGER ALE** <sup>Z1, Z3</sup> / **TONIC WATER** <sup>Z12</sup>

0,2l **3,90**

**NOW BIO-LIMONADE**  
**HOLUNDER / LEMON / ORANGE**

0,33l **4,50**

**ALMDUDLER**

0,33l **4,50**

**RED BULL ENERGY DRINK**

0,25l **4,50**

**ASAMS HOLLERWASSER**

0,5l **4,90**

# 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**

0,5l **5,20** / 1,0l **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 3,50 / 0,4l 4,90

# HEISSE GETRÄNKE

*a wohligen Gfui*

ESPRESSO 3,20 | DOPPELT 4,60

ESPRESSO MACCHIATO <sup>A7</sup> 3,50

CAPPUCCINO <sup>A7</sup> 3,90

LATTE MACCHIATO <sup>A7</sup> 4,50

MILCHKAFFEE <sup>A7</sup> 4,50

TASSE KAFFEE 3,90

HEISSE SCHOKOLADE <sup>A7</sup> 4,20

TASSE TEE 4,30 | KÄNNCHEN 6,20

HEISSE ZITRONE 3,50

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)