GUNST & GAUMEN

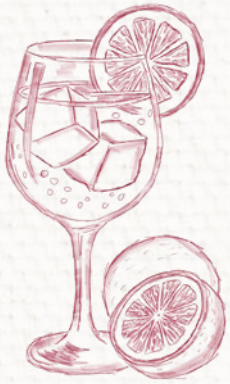
im ASAM

APERITIFS

a prickelnder Start

KIR ROYAL
Crème de Cassis, Geldermann Carte Blanche, flaschengereift [Z1]
8,90

GLAS PROSECCO
Prosecco Spumante Brut
5,90



APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Soda, Orange [Z1, Z2, Z9, Z12]
8,50

GLAS ROSÉ CHAMPAGNER
Champagner Monthuys Père et Fils, Brut Rosé
11,50

SCHILEROL
Steirischer Roséwein, Soda, Minze, Zitronenscheibe [Z1]
8,50

HIBISKUS SPRITZ | alkoholfrei
alkoholfreier Sekt, Hibiskusblüte, Tonic Water [Z12]
8,50

TOCCO ROSSO
Campari, Holundersirup, Prosecco [Z1, Z3]
8,50

ISAR – APÉRO
Frischer Aperitif mit Cranberrynektar, Vodka, Limetten, Bio-Rohrzucker, Eiswürfeln und gezapftem Hacker-Pschorr-Weißbier [A1]
6,90



CHANDON GARDEN SPRITZ
Außergewöhnlicher Schaumwein mit Bitterlikör aus natürlichem Orangenschalenextrakt und erlesenen Kräutern
12,50

VORSPEISEN

a Magentratzerl

ZWEIERLEI VOM LACHS

Gebeizter Lachs auf Avocado-Graved-Lachstatar mit buntem Getreidesalat, Ponzu und eingelegtem Rettich A1, A4, A6, A12

Cured salmon on an avocado and gravad salmon tartare with a colorful grain salad, ponzu and pickled radish

19,50

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

ZIEGENKÄSE

Mit Kürbiskernen knusprig gebackener Ziegenkäse auf hausgemachten Antipasti, weiße Tomatenconsommé und Grillbaguette A1, A3, A7

Crispy goat's cheese baked with pumpkin seeds served on homemade antipasti, white tomato consommé and grilled baguette

18,50

SUPPEN

a Empfehlung vom Suppenkasperl

KÜRBIS

Fruchtige Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, steirischem Kernöl und Kresse A7

Fruity pumpkin cream soup with pumpkin seeds, Styrian pumpkin seed oil and cress

8,50



Auch als kleine Portion in der Tasse erhältlich

5,90

GULASCHSUPPE

Vegane Gulaschsuppe mit geräuchertem Tofu, frischen Kräutern und veganem Joghurt A6

Vegan goulash soup with smoked tofu, fresh herbs and vegan yoghurt

9,50

FRITTATEN

Klare Rinderbrühe mit Frittaten und Schnittlauch A1, A3, A7

Clear beef broth with sliced pancakes and chives

8,50





SALATE

a gsunde Sach

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

25,50

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 guads Gfui

VEGANES CURRY

Bio Falafel Thai Style mit buntem Gemüse in pikanter Currysauce,
Koriander und Basmatireis

Organic Thai-style falafel with mixed vegetables in a spicy curry sauce, served with coriander and basmati rice

18,50

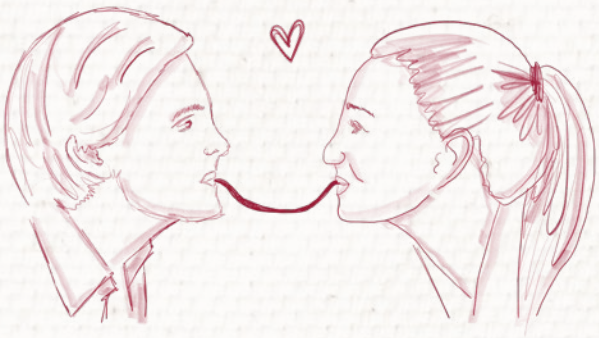
STROZZAPRETI

Frische Strozzapreti mit gebratenem Pfannengemüse, Basilikumpesto,
getrockneten Tomaten und Gran Prosociano A1

Fresh strozzapreti with roasted pan-fried vegetables, basil pesto, dried tomatoes, and 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

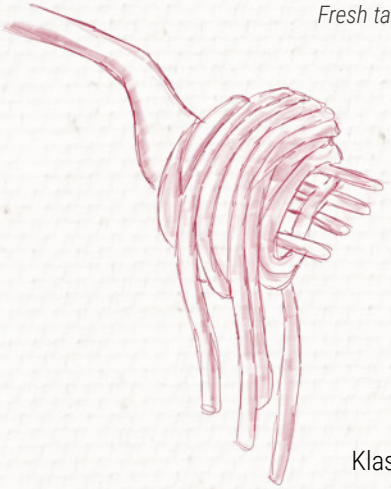
18,50

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

26,50



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, A9

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

28,50



FLEISCH & FISCH

a gscheide Grundlage

BURGER

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

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

23,50

LAMMBRATEN

Im Backrohr geschmorter Lammbraten mit Serviettenknödel,
Apfelblaukraut und kräftiger Rotweinsauce A1, A3, A7, A9

Oven-braised roast lamb with bread dumplings,
red cabbage with apples and a rich red wine sauce

27,50

ENTE

Barbarie-Entenbrust mit cremigem Kartoffelgratin,
Apfelblaukraut und Portwein-Zimtsauce A1, A7, A9

Barbary duck breast with creamy potato gratin,
red cabbage with apple and port wine-cinnamon sauce

24,50

LOUP DE MER

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit buntem Pfannengemüse,
Kräuterkartoffeln und Weißwein-Limonensauce A1, A4, A7

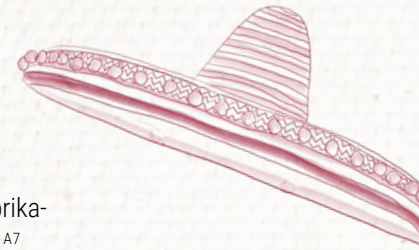
Sea bass fillet pan-fried skin-side down with mixed vegetables,
herb potatoes and a white wine and lime sauce

26,50



IMMER MITTWOCHABENDS

Every Wednesday evening



ENCHILADAS NÚMERO 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-chili-sauce and red coleslaw with chia seeds, served with tacos and salsa dip

18,50

ENCHILADAS NÚMERO 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 NÚMERO 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

CEVAPCICI

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

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 A1, A3, A6, A7, A9, A11

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 A1, A3, A6, A7

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

9,50

CANNOLO SICILIANO

Cannolo Siciliano mit Vanilleeis, Pistazien, Crumble und Goldsirup
mit gesalzenem Karamell A1, A6, A7, A8

Sicilian cannolo with vanilla ice cream, pistachios, crumble and golden syrup with salted caramel

9,50

SCHOKOLADEN-ZIMTMOUSSE

Schokoladen-Zimtmousse mit Spekulatius, Karamellcreme und Früchten A1, A3, A7, A8

Chocolate and cinnamon mousse with speculoos, caramel cream and fruit

9,50

KAISERSCHMARRN

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

Kaiserschmarrn with almonds, sultanas, apple sauce and stewed plums

11,50

KÄSE

a feine Sach zu später Stund



ASAMS KÄSEAUSWAHL

Eine erlesene Auswahl feinster Käsesorten auf dem Holzbrett serviert:
Cremiger, 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

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: Sesamsamen · 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 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 **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

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

HAUSMARKE ROT

Metzger, Pfalz

Dornfelder, Regent & Blauer Portugieser

samtig – weich – feinherb – dunkle Waldbeeren

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

ZWEIGELT

Eitzinger, Kamptal

Feinwürzig – fruchtig – Pflaume

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

SANGIOVESE

Caparzo, Toscana

Unkompliziert – intensives Bouquet · weiche Säure – Brombeere

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

T-ROSSO

Tramin, Südtirol

Vernatsch, Merlot & Blauburgunder

Elegant – runde Tannine · frische Frucht – dezente Säure

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

ROTWEINSCHORLE

0,2 l **4,90** / 0,5 l **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 seine 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 l **3,50** / 0,5 l **5,30** / 1,0 l **10,60**

PAULANER HEFE WEISSE A1
0,3 l **3,50** / 0,5 l **5,30**

RADLER A1, Z3, Z4
0,3 l **3,50** / 0,5 l **5,30** / 1,0 l **10,60**

RUSSN A1, Z3, Z4
0,5 l **5,30**

COLA WEISSE A1, Z1, Z5
0,5 l **5,30**

a Flascherl Bier



KARMELITEN PILS A1
0,33 l **3,90**

KARMELITEN DUNKLES A1
0,5 l **5,30**

KARMELITEN GOLD A1
0,33 l **3,90**

KARMELITEN *| alkoholfrei* A1
0,5 l **5,30**

SCHNEIDER WEISSE ORIGINAL A1
0,5 l **5,30**

PAULANER LEICHTE WEISSE A1
0,5 l **5,30**

PAULANER WEISSBIER *| alkoholfrei* A1
0,5 l **5,30**

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

COCA COLA Z1, Z5 **/ COCA COLA LIGHT** Z1, Z5
0,2 l **3,50**

SCHWEPPES BITTER LEMON Z3, Z12
GINGER ALE Z1, Z3 **/ TONIC WATER** Z12
0,2 l **3,90**

NOW BIO-LIMONADE
HOLUNDER / LEMON / ORANGE
0,33 l **4,50**

ALMDUDLER
0,33 l **4,50**

RED BULL ENERGY DRINK
0,25 l **4,50**

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

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

ALLE SÄFTE ALS SCHORLE

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

HEISSE GETRÄNKE

a wohligs Gfui

ESPRESSO 3,20 | **DOPPELT** 4,60
ESPRESSO MACCHIATO A7 3,50
CAPPUCCINO A7 3,90
LATTE MACCHIATO A7 4,50
MILCHKAFFEE A7 4,50
TASSE KAFFEE 3,90
HEISSE SCHOKOLADE A7 4,20
TASSE TEE 4,30 | **KÄNNCHEN** 6,20
HEISSE ZITRONE 3,50
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: Nitritpökelsalz, 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: Sesamsamen, 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