

**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 Gaumenschmaus

RISOTTO

Tomaten-Kurkuma-Risotto mit Pastrami, Burrata und Garnele
im Kartoffelnest ^{A2, A4, A6, A7}

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 ^{A7}

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

18,50

ZIEGENKÄSE

In Kürbiskernpanade gebackener Ziegenkäse auf Avocado-
Mango-Ragout, Rucola und Pinienkernen ^{A1, A3, A5, A6, A7, A8, A11}

*Goat cheese baked in pumpkin seed crust on avocado-mango-
ragout, rocket and pine nuts*

17,50

SUPPEN

a Empfehlung vom Suppenkasperl



Auch als
kleine Portion
in der Tasse
erhältlich

5,90

KAROTTE

Karotten-Kokoscremesuppe mit leichter Currynote, Bacon,
Gemüse und schwarzem Sesam ^{A8, A9, A11}

*Carrot-coconut cream soup with a light curry flavor, bacon,
vegetables and black sesame seeds*

8,50

KASPRESSKNÖDEL

Klare Rinderkraftbrühe mit gebratenem Kaspressknödel,
Schnittlauch und Julienne Gemüse ^{A1, A3, A7, A9}

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, 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 gesunde Sache



GEMÜSECURRY

Gelbes Gemüse-Kichererbsen-Curry mit Ananas, Limette, Koriander und Jasminreis ^{A6, A8}

Yellow vegetable chickpea curry with pineapple, lime, coriander and jasmine rice

18,50

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, A6, A7}

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

26,50

BROTZEIT

a bayerische Raffiness

WURSTSALAT

Bayerischer Wurstsalat von Regensburgern mit Bergkäse und roten Zwiebelringen ^{A1, A7, A10, A12}

Bavarian sausage salad with mountain cheese and red onion rings

14,50

OBATZTER

Frischer Obatzter mit roten Zwiebelringen, Radieschen und Schnittlauchbrot ^{A1, A7}

Fresh obatzter with red onion rings, radishes and chive bread

12,50

ASAMS BROTZEITBRETT

Brotzeitbrett mit kaltem Braten, Serranoschinken, Presssack, Kaminwurzeln aus Südtirol, Pecorino, Emmentalerscheiben, Weintrauben, Obatzten, Schmalz, Leberwurst, Radieschen und Schnittlauchbrot ^{A1, A7, A8, A9, A10}

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

19,50

TAFELSPITZSULZ

Kalbstafelspitzsulz mit steirischem Kürbiskernöl, frischem Kren, Bratkartoffeln und Schnittlauchbrot ^{A1, A3, A8, A11}

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

15,50





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

SPARERIBS

Hausgemachte Spareribs mit Chili-BBQ-Sauce, Kartoffelwedges und Coleslaw ^{A1, A3, A7}

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 ^{A9, A10}

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 ^{A1, A4, A7}

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

25,50

OCHSENBACKERL

Geschmorte Ochsenbackerl mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Bohnen im Speckmantel und kräftiger Thymian-Portweinsauce ^{A1, A7}

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

22,50

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

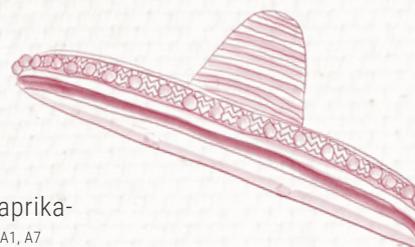
REGIONAL & NACHHALTIG:

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 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

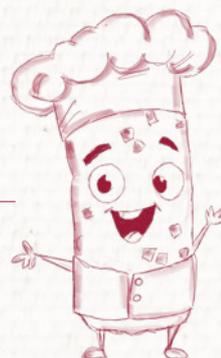
CEVAPCICI

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





DESSERTS

a gloane Sünd

KÜCHLEIN

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

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

9,50

STRUDEL

Wiener Apfelstrudel mit cremigem Vanilleeis, frischen Früchten und Sahne ^{A1, A3, A7}

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

8,50

MOUSSE

Weißes Pistazien-Mousse au Chocolat mit Green Stones Streusel, Himbeersorbet und Fruchtsauce ^{A3, A6, A7, A8}

White pistachio chocolate mousse with Green Stones crumble, raspberry sorbet and fruit sauce

8,50

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 KÄSEAUWAHL

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, A8}

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

PAULANER HEFE WEISSE ^{A1}

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

RADLER ^{A1, Z3, Z4}

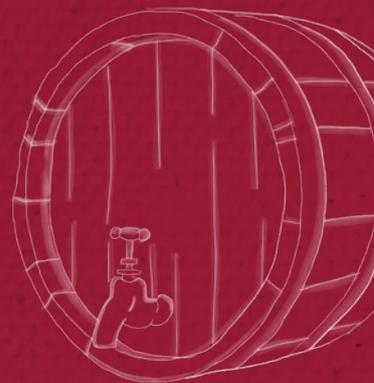
0,5 l **4,90** / 1,0 l **9,80**

RUSSN ^{A1, Z3, Z4}

0,5 l **4,90**

COLA WEISSE ^{A1, Z1, Z5}

0,5 l **4,90**



a Flascherl Bier

KARMELITEN PILS ^{A1}

0,33 l **3,80**

KARMELITEN DUNKLES ^{A1}

0,5 l **4,90**

KARMELITEN GOLD ^{A1}

0,33 l **3,80**

KARMELITEN | alkoholfrei ^{A1}

0,5 l **4,90**

SCHNEIDER WEISSE ORIGINAL ^{A1}

0,5 l **4,90**

PAULANER LEICHTE WEISSE ^{A1}

0,5 l **4,90**

PAULANER WEISSBIER | alkoholfrei ^{A1}

0,5 l **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'S 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 Zuckerulöl, 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