

**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 Perè 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, Eiswürfel und
gezapftem Hacker-Pschorr-Weißbier ^{A1}

6,90

CHANDON GARDEN SPRITZ

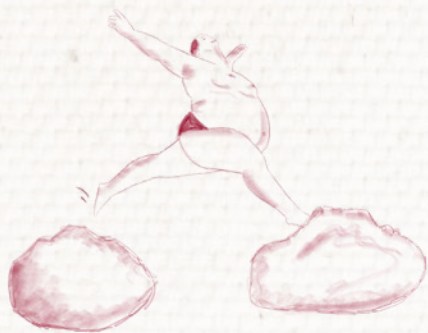
Außergewöhnlicher Schaumwein mit Bitterlikör
aus natürlichem Orangenschalenextrakt
und erlesenen Kräutern

12,50



VORSPEISEN

a Gaumenschmaus



TERRINE

Hummer-Whiskey-Terrine auf Apfel-Selleriesalat, Ponzu Vinaigrette und geröstetem Sesam ^{A1, A2, A3, A4, A6, A7, A11}

Lobster and whiskey terrine on apple-celery salad, ponzu vinaigrette and toasted sesame

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

Ziegenkäse im Knuspermantel auf hausgemachter Antipasti, mariniertem Rucola und Rosmarin Focaccia ^{A1, A3, A7}

Goat cheese in a crispy coating, served with homemade antipasti, marinated arugula and rosemary focaccia

18,50

SUPPEN

a Empfehlung vom Suppenkasperl

BUZARA

Tomatensuppe „Buzara Art“ mit Garnelen, frischen Kräutern und Knoblauchbrot ^{A1, A2}

„Buzara-style“ tomato soup with shrimp, fresh herbs and garlic bread

8,50

THAI ANANAS-CURRYSUPPE

Pikante Thai Ananas-Currysuppe mit Gemüseeinlage, Koriander und Tofu ^{A9}

Spicy Thai pineapple curry soup with vegetables, cilantro and tofu

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

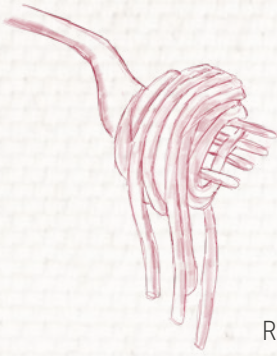
FALAFEL

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

*Organic falafel "Thai-Style" with mixed vegetables in a spicy curry sauce,
served with cilantro and basmati 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, 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

13,50

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, kaminwurzeln, pecorino, emmentaler, obatzter, lard, liver sausage, radish and chive bread

19,50

TAFELSPITZSULZ

Kalb Tafelspitzsülz 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

16,50





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

SPARERIBS

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

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

21,50

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 ^{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

KALBSBÄCKCHEN

In Portwein geschmorte Kalbsbäckchen mit sautiertem Gemüse, Kartoffelpüree und einer kräftigen Portweinsauce ^{A1, A7, A9}

*Port wine-braised veal cheeks with sautéed vegetables,
mashed potatoes and a rich red wine sauce*

27,50

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

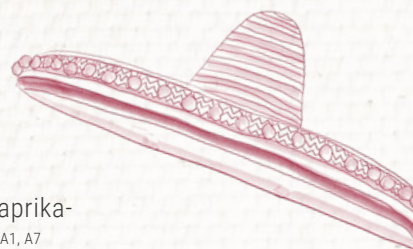
Rostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebeln, buntem Gemüse und Bratkartoffeln ^{A1, A9}

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

28,50

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-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 ^{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 and 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

Mit Zitronensorbet gefüllte, geeiste Limone auf schokoliertem Nuss-Crumble, Waldfruchtragout und flambiertem Baiser ^{A1, A3, A6, A8}

Iced lemon filled with lemon sorbet, served with chocolate-coated nut crumble, wild berry ragout and flambéed meringue.

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 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 | **12,50**



WEISSWEIN

a frischer Gefährte

LUGANA LIMNE

Tenuta Roveglia, Lombardei

Sehr fruchtig – weiche Säure
mediterran – reifes Steinobst

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

GRÜNER VELTLINER TROCKEN

Bründmayer, Kamptal

Feinwürzig – klassisch – frisch – Birne

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

GRAUBURGUNDER

Pfannebecker, Rheinhessen

Unkompliziert – kühle Aromatik – Kräuter

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

RIESLING

Abel, Rheingau

Spritzig – mineralisch – dominante Säure – Apfel

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

T-BIANCO

Tramin, Südtirol

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

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

WEISSWEINSCHORLE

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

ROSÉWEIN

a rosige Aussicht

CHIARETTO DI BARDOLINO

Lenotti, Veneto

Leicht – frisch – weiche Säure – Himbeeren

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



ROTWEIN

a süffigs Glaserl

PRIMITIVO

Il Mio, Apulien

Fruchtbombe – säurearm
wenig Tannine – Kirsche

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

HAUSMARKE ROT

Metzger, Pfalz

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

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

ZWEIGELT

Eitzinger, Kamptal

Feinwürzig – fruchtig – Pflaume

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

SANGIOVESE

Caparzo, Toscana

Unkompliziert – intensives Bouquet
weiche Säure – Brombeere

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

T-ROSSO

Tramin, Südtirol

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

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

ROTWEINSCHORLE

0,2 | **4,90** / 0,5 | **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 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 | **5,30** / 1,0 | **10,60**

PAULANER HEFE WEISSE ^{A1}

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

RADLER ^{A1, Z3, Z4}

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

RUSSN ^{A1, Z3, Z4}

0,5 | **5,30**

COLA WEISSE ^{A1, Z1, Z5}

0,5 | **5,30**



a Flascherl Bier

KARMELITEN PILS ^{A1}

0,33 | **3,90**

KARMELITEN DUNKLES ^{A1}

0,5 | **5,30**

KARMELITEN GOLD ^{A1}

0,33 | **3,90**

KARMELITEN | alkoholfrei ^{A1}

0,5 | **5,30**

SCHNEIDER WEISSE ORIGINAL ^{A1}

0,5 | **5,30**

PAULANER LEICHTE WEISSE ^{A1}

0,5 | **5,30**

PAULANER WEISSBIER | alkoholfrei ^{A1}

0,5 | **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}

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

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

0,2l **3,50**

SCHWEPPE'S BITTER LEMON ^{Z3, Z12}

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

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 wohliger 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 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