

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 Magentratzerl

LACHSTARTAR

Guacamole Graved Lachstatar mit geräuchertem
Kartoffelspuma und Limette ^{A4, A7}

Guacamole graved salmon tartare with smoked potato espuma and lime

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

SCHAFSKÄSE

Knusprig gebackener Schafskäse mit Hausdressing, mariniertem Vogerlsalat,
Kalamata Oliven, Pinienkernen und gegrilltem Pitabrot ^{A1, A3, A7, A10, A11}

*Crispy baked feta cheese with house dressing
marinated lamb's lettuce, Kalamata olives,
pine nuts, and grilled pita bread*

17,50

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

SCHWARZWURZELCREMESUPPE

Fruchtig-pikante Schwarzwurzelcremesuppe mit Garnelen im
Kartoffelmantel und Sonnenblumenkernen ^{A1, A2, A7}

*Fruity and spicy black salsify cream soup with prawns
in a potato coat and sunflower seeds*

8,50

FRITTATEN

Klare Rinderbrühe mit Frittaten und Schnittlauch ^{A1, A3, A7}

Clear beef broth with sliced pancake and chives

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*

23,50

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



GEMÜSE CURRY

Panang Thai Gemüse-Curry mit Erdnüssen, Limette, Koriander, frittiertem Knoblauch
und Fairtrade Bio Basmati Reis ^{A5, A9}

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

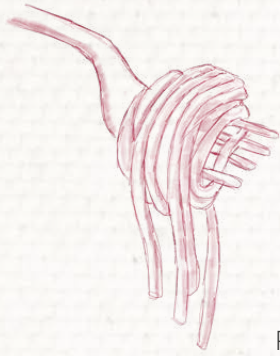
17,50

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*

17,50



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, Tomate, frisch geriebenem Parmesan
und tranchiertem, zartem Angus-Rind ^{A1, A3, A7}

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

24,90

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*

24,50

ZWIEBELROSTBRATEN

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

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

27,50



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

LAMMHAXE

Im Backrohr geschmorte Lammhaxe mit mediterranem Gemüse,
Kartoffeln mit Kräuter der Provence und Rosmarin-Portweinsauce ^{A1, A9}

*Oven-braised lamb shank with mediterranean vegetables,
potatoes with herbs de Provence and rosemary port wine sauce*

24,50

ENTE

Tranchierte Barbarie Entenbrust mit cremigem Kartoffelgratin,
Apfelblaukraut und Portwein-Zimtsauce ^{A1, A7, A9}

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

20,50

DER HEILIGE DES MEERES

St. Pierre Filet vom Grill mit Schmorgemüse,
Rosmarinkartoffeln und Weißwein-Kürbiskernsauce ^{A1, A4, A7, A8}

*Grilled St. Pierre fillet with braised vegetables,
rosemary potatoes and white wine-pumpkin seed sauce*

24,50



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 Taccos 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 Taccos 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 Taccos 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

PULLED PORK BURGER „MEXICO STYLE“

Pulled Pork Burger mit rauchiger BBQ Sauce mariniert, Balsamico Zwiebel, Apfel-Cole Slaw Salat, Jalapeños, Steakhouse Pommes und Kräutersauerrahm ^{A1, A3, A7, A9}

Pulled Pork Burger marinated in smoky BBQ sauce, balsamic onions, apple coleslaw, jalapeños, steakhouse fries and herbed sour cream

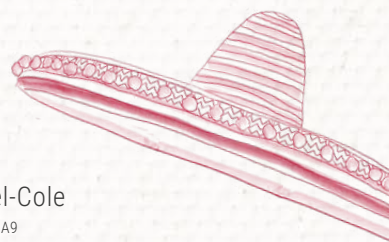
17,90

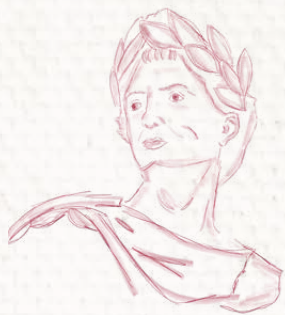
PULLED BEEF CHEESE BURGER „TEXAS STYLE“

Pulled Beef Cheese Burger mit BBQ-Sweet Chili Sauce mariniert, Balsamico Zwiebel, Apfel-Cole Slaw Salat, Steakhouse Pommes und Kräutersauerrahm ^{A1, A3, A7, A9}

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 ^{A1, A3, A6}

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

8,50

BRATAPFEL

Gefüllter Bratapfel mit Eierlikör-Vanillesauce,
Honig-Walnussparfait und Schokoladencrumble ^{A1, A3, A6, A8}

*Stuffed baked apple with eggnog vanilla sauce,
honey walnut parfait and chocolate crumble*

8,50

PANNA COTTA

Dunkle Schokoladen-Panna-Cotta mit Amarena-Kirschen,
Joghurt-Himbeer-Crumble und Vanilleeis ^{A1, A6, A7, A8}

*Dark chocolate panna cotta with Amarena cherries,
with raspberry and yoghurt crumble and vanilla ice cream*

8,50

KAISERSCHMARRN

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

Kaiserschmarrn with almonds, sultanas, apple sauce and stewed plums

10,50

KÄSE

a feine Sach zu später Stund



ASAMS KÄSEAUSWAHL

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 ^{A1, A3, A7}

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

15,50

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

GRÜNER VELTLINER TROCKEN

Bründmayer, Kamptal

Feinwürzig – klassisch – frisch – Birne

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

GRAUBURGUNDER

Pfannebecker, Rheinhessen

Unkompliziert – kühle Aromatik – Kräuter

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

RIESLING

Abel, Rheingau

Spritzig – mineralisch – dominante Säure – Apfel

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

T-BIANCO

Tramin, Südtirol

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

0,1 l **4,50** / 0,2 l **7,90**

WEISSWEINSCHORLE

0,2 l **4,50** / 0,5 l **7,90**

ROSÉWEIN

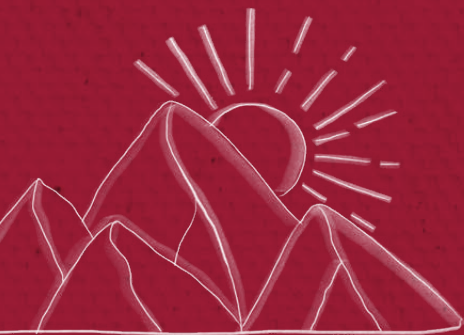
a rosige Aussicht

CHIARETTO DI BARDOLINO

Lenotti, Veneto

Leicht – frisch – weiche Säure – Himbeeren

0,1 l **4,50** / 0,2 l **7,90**



ROTWEIN

a süffigs Glaserl

PRIMITIVO

Il Mio, Apulien

Fruchtbombe – säurearm
wenig Tannine – Kirsche

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

HAUSMARKE ROT

Metzger, Pfalz

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

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

ZWEIGELT

Eitzinger, Kamptal

Feinwürzig – fruchtig – Pflaume

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

SANGIOVESE

Caparzo, Toscana

Unkompliziert – intensives Bouquet
weiche Säure – Brombeere

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

T-ROSSO

Tramin, Südtirol

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

0,1 l | **4,50** / 0,2 l | **7,90**

ROTWEINSCHORLE

0,2 l | **4,50** / 0,5 l | **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}

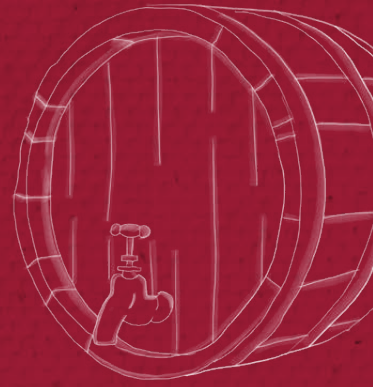
0,5 l **4,90**

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

0,25 l **3,50** / 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 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^{**S}**

Wittelsbacherhöhe 1 / 94315 Straubing
+49(0)9421 788 68 0 / info@hotelasam.de
www.hotelasam.de