

# Schloss Hohenkammer Biergarten am Schlosspark Speise- und Getränkekarte

## **Herzlich willkommen auf Schloss Hohenkammer**

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Schloss Hohenkammer hat eine Vergangenheit, die Respekt fordert und für die Zukunft verpflichtet.

Es sind die Herren von Camer, die 1042 dem Ort „Hohencamer“ ihren Namen geben und hier ein Schloss errichten. Mehr als 500 Jahre lebten die von Camers hier. Abgelöst von den Freiherren von Haslang, denen 1648 – in den letzten Tagen des Dreißigjährigen Krieges – das Schloss bis auf die Mauern niedergebrannt wurde. Mit dem Wiederaufbau bekam das Schloss seine heutige Gestalt im bayerischen Renaissance-Stil.

Die von Haslangs verbrachten rund 250 Jahre auf ihrem Schloss – bis es 1804 in den Besitz der Familie von Preysing überging. Von da an werden die Zeiträume der Inbesitznahmen kürzer. Den Preysings folgten die Herren von Cotta. Die wiederum wurden von den von Vequels abgelöst. Anfang des 20. Jahrhunderts wurde das Schloss zum Sitz der Bayerischen Raiffeisen Zentralgenossenschaft. Sie zog 1917 nach Hohenkammer.

Seine neue und endgültige Bestimmung bekam das Schloss, als es 1973 in ein Schulungszentrum umgewandelt wurde. Hier knüpft die Munich Re an, die Schloss Hohenkammer 2003 als Seminarzentrum übernahm.

Wir sind bio zertifiziert.



<b>Aus'm Suppentopf</b>	Rinderbrühe <i>Pfannkuchenstreifen   Frischer Schnittlauch</i>	6.5	🌱(🌾)
<b>Brotzeiten</b>	Hausgemachter Schlossbazda <i>Rote Zwiebeln   Schnittlauch   Salzstangerl   Bio-Bauernbrot</i>	11.0	🌱(🌾)
	Bayrischer Wurstsalat <i>Rote Zwiebeln   Bio-Bauernbrot</i>	9.5	🌱(🌾)
	Schweizer Wurstsalat <i>Rote Zwiebeln   Bio-Bauernbrot</i>	10.5	(🌾)
	Brotzeitbrett <i>Spezialitäten aus der Umgebung   Bergkäse   Bio-Bauernbrot</i>	15.5	(🌾🌱)
<b>Salate</b>	Kloaner G'mischerter <i>Kartoffelsalat   Krautsalat   Gurken-Dill-Salat   Kerndl   Alfalfaspossen   Bio-Balsamicodressing</i>	6.5	🌱🌾🌱
	Großer G'mischerter <i>Kartoffelsalat   Krautsalat   Gurken-Dill-Salat   Kerndl Alfalfaspossen   Bio-Balsamicodressing</i>	12.5	🌱🌾🌱
	wahlweise mit <i>Schwammerl Naturland Hähnchenbrust</i>	15.5 19.0	🌱
<b>Hausgemachte Flammkuchen</b>	Klassisch <i>Speck   Zwiebeln   Lauch</i>	12.0	
	Mediterran <i>halbgetrocknete Tomaten   Oliven   Peperoni   Rucola   Parmesan</i>	12.5	🌱

<b>Warme Klassiker</b>	Schweinekrustenbraten <i>Schweineschulter   Dunkelbier-Bratensoße   Sauerkraut   Kartoffelknödel</i>	16.5	🌱(🌾)
	Unser legendärer Schlossburger <i>Bio-Rindfleischpatty   Bun   Cheddar   hausgemachte Baconmarmelade   weiße BBQ-Soße   Tomate   Gurke   Blattsalat   knusprige Kartoffelwedges</i>	20.9	(🌱)
	Bio Currywurst <i>Angus Rind- und Schweinefleisch vom Gut Eichethof   Fruchtig pikante Soße   Curry Madras   Bio-Pommes</i>	12.9	🌱🌾
	Gebräunter Leberkäse <i>Bio-Spiegelei   Kartoffelsalat</i>	9.9	🌱🌾
	Schnitzel Wiener Art <i>Schweineoberschale   Bio-Pommes</i>	16.5	🌱
	Gröstl <i>Dunkelbier-Bratensoße   Schweinefleisch   Zwiebeln   Speck   Bio-Spiegelei   Knödel   Lauch</i>	12.5	🌱(🌾)
<b>Fleischlose Schmankerl</b>	Lauwarm gegrillter Ziegenkäse <i>Mediterranes Gemüse   Kräuterpesto</i>	11.5	🌱🌿
	Bio Quinoasalat <i>Mediterranes Gemüse   Kräuterpesto</i>	11.5	🌱🌾🌿
	Rahmschwammerl <i>Semmelknödel   Schnittlauch</i>	12.5	🌱🌿(🌾)
	Pasta del Castello <i>Bio-Penne   Mediterranes Gemüse   Oliven   Tomaten   Kräuterpesto   gehobelter Parmesan</i>	14.5	🌱(🌿)
	Kartoffelwedges mit Dips <i>Avocadocreme   Grillsoße   Sour Cream</i>	9.5	🌱(🌱🌿)

<b>Beilagen</b>	Bio Riesen-Breze	5.0	 
	Krautsalat	3.5	  
	Kartoffelsalat	3.5	  
	Sauerkraut	3.5	  
	Kleiner Kartoffel- oder Semmelknödel	2.5	
	Kartoffelwedges	4.0	  
	Bio-Pommes	5.5	  
	Gemischter Brotkorb	2.5	 
<b>Die Süßen</b>	Panna Cotta <i>Erdbeerspiegel</i>	7.5	  
	Apfelstrudel <i>Vanillesoße</i>	8.5	
<b>Für die Kloana</b>	Zwei kleine Kartoffel- oder Semmelknödel   Bratensoße	4.5	 
	Bio-Pommes	5.5	  
	Kleines Schnitzel Wiener Art <i>Bio-Pommes</i>	9.5	
	Kleiner Schweinebraten <i>Kartoffelknödel   Bratensoße</i>	9.5	 
	Nuggets vom Naturland Hähnchen <i>Bio-Pommes</i>	8.5	
	Konfettinudeln <i>Geriebener Parmesan</i>	7.5	 

## Unser Special

## Am Freitag:

Spareribs

15.9




*Schweinerippen | Kartoffelwedges |*

*Pepperoni | Grillsoße*



 vegetarisch

 vegan

 laktosefrei

 glutenfrei

(..) je nach Auswahl, bzw. auf Anfrage möglich

<b>Aperitif</b>	Rosato Mio <i>Ramazzotti Aperitivo Rosato   Camers Sekt</i>		7.5
	Lillet Peach <i>Lillet Blanc   white Peach</i>		7.5
	Aperol Spritz <i>Aperol   Camers Sekt</i>		7.5
	Weinschorle	0,2l	4.2
	Camers Brut	0,1	5.5
<b>Erfrischungs- getränke</b>	Schlosswasser	0,25l	2.1
	spritzig   still	0,5l	3.4
		0,75l	5.3
	Coca Cola   Coca Cola light   Cola Mix   Orangen- Zitronenlimonade	0,25l	3.1
		0,5l	4.3
	Almdudler	0,35l	3.9
	Fruchtschorlen <i>Apfel   Maracuja   Johannisbeere   Rhabarber</i>	0,25l	3.2
	0,5l	4.6	
<b>Heißgetränke</b>	Tasse Kaffee		3.2
	Cappuccino		3.6
	Espresso		2.9
	Espresso Macchiato		3.1
	Espresso doppelt		3.9
	Latte Macchiato		3.9
	Milchkaffee		3.6
	Heiße Schokolade		3.5
	ChariTea Haferl Tee <i>Grün   Schwarz   Früchte   Pfefferminz</i>		3.5

<b>Biere</b>	Kapplerbräu	0,5l	4.1
	<i>Helles   Dunkles</i>	1,0l	8.0
	Lammsbräu glutenfrei ☼	0,33l	3.8
	Pater Simon Pils	0,33l	3.8
	Huber Weisses	0,5l	4.3
	<i>hell   dunkel   leicht   alkoholfrei</i>	1,0l	8.4
	Goassmass	1,0l	12.9
	<i>Dunkles Bier   Cola   Kirschlikör</i>		
	Radler	0,5l	4.1
	<i>Helles   Zitronenlimo</i>	1,0l	8.0
Ruß	0,5l	4.3	
<i>Weißbier   Zitronenlimo</i>	1,0l	8.4	
Hofbrauhaus Freising Urhell	0,5l	4.1	
alkoholfrei			
<b>Schnäpse</b>	Jägermeister	4 cl	7.0
	Ramazotti	4 cl	7.0
	Frangelico	4 cl	7.0

Bitte fragen Sie nach unserer Schlossbrandkarte

**Weißwein****Deutschland Pfalz**

Vequel Weißwein Cuvée	0,1l	3.8
<i>Weißburgunder, Auxerrois, Chardonnay</i>	0,2l	7.5
Weingut Bergdolt, Reif & Nett	0,75l	28.0

**Deutschland Franken**

Twentysix	0,1l	4.4
<i>Riesling, Silvaner, Traminer, Scheurebe</i>	0,2l	8.8
Weingut Bickel-Stumpf	0,75l	33.0

Pfeditersheimer Weißburgunder	0,1l	4.4
Qualitätswein trocken	0,2l	8.8
Weingut Feth-Werhof (vegan)	0,75l	33.0

**Roséwein****Deutschland Rheinhessen**

Dr. Heyden Rosé	0,1l	4.2
<i>Spätburgunder, Portugieser, Dornfelder</i>	0,2l	8.0
Weingut Dr. Heyden	0,75l	29.0

**Rotwein****Deutschland Pfalz**

Preysing Schloss Cuvée	0,1l	3.8
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Lagrein, Dornfelder</i>	0,2l	7.5
Weingut Bergdolt, Reif & Nett	0,75l	28.0

Ursprung	0,1l	4.9
<i>Cabernet Sauvignon, Portugieser, Merlot</i>	0,2l	9.6
Weingut Markus Schneider	0,75l	36.0



---

## **Veranstaltungen und Kulinarik im Biergarten**

April - Juni Spargelzeit

05. Mai | Maifest ab 10:00 (geplant von unseren Azubis)

14. Juni - 14. Juli | EM Public Viewing mit Gewinnspiel

30. Juni | Blasmusik ab 12:00

02. August | Ribs & Music

10. September | "Der allererste Schultag" ab 12:00

13. September | Ribs & Music

29. September | Blasmusik ab 12:00

## **Sommer Öffnungszeiten Biergarten**

Montag-Samstag 17:00-23:00

Sonn-und Feiertag 12:00-23:00

Küchenzeiten täglich bis 22:00