

Schloss Hohenkammer
Alte Galerie

Speise- und Getränkekarte

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag

18:00 bis 24:00 Uhr

Sonntag und an den Feiertagen

12:00 bis 24:00 Uhr

Küchenzeiten täglich bis 22:30 Uhr



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 Camer 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 Haslang 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.



Aus dem Suppentopf / Soup

Consommé vom Rind mit getrüffeltem Kalbsbrät-Gemüsestrudel ^{1,2,3,4,D}	6,50
Beef consommé with truffled roasted veal and vegetable strudel ^{1,2,3,4,D}	
Karotten-Ingwer-Rahmsüppchen ²	5,90
Cream of carrot and ginger soup ²	

Vorspeisen / Starter

Rote Beete mit Ziegenkäse, schwarzem Pfeffer, Holunder Vinaigrette und Chicoree-Salat ²	8,90
Red beets with goat cheese, black pepper, elderberry vinegar and chicory lettuce ²	
Hausgeräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Granatapfel-Birnen-Chutney und Lavendel Brioche ^{1,2,3}	12,90
Home smoked duck breast on a bed of lamb's lettuce served with pomegranate and pear chutney and lavender brioche ^{1,2,3}	

Aus dem Garten vom Eichethof / Salat

Bunte Salatschüssel vom Eichethof mit Balsamico, Kerndl und Sprossen ^{6,8}	7,00
Eichethofer salad served with balsamic dressing, seeds and fresh herbs ^{6,8}	
Bunte Salatschüssel mit Avocado, konfierten Tomaten, Zuckerschoten und Soja gebeiztem Lachs ^{1,2,7,10,B}	12,50
Eichethofer salad of avocados, tomato confit, snap peas and salmon marinated in soy sauce ^{1,2,7,10,B}	
Caesar Salat von Gut Eichethof mit Parmesanspänen und Croutons ^{1,2,7}	9,00
Caesar salad served with parmesan shavings and croutons ^{1,2,7}	



Brotzeit / Light Meal

Bayrischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Brot ^{1,2,C,G} Bavarian sausage salad with red onions served with bread ^{1,2,C,G}	7,50
Schweizer Wurstsalat mit Bergkäse und Brot ^{1,C,G} Swiss style sausage salad with Emmenthal cheese served with bread ^{1,C,G}	8,90
Brotzeitbrett´l mit Spezialitäten aus unserem Haus ^{1,2,C,G} Snack plate with house specialties ^{1,2,C,G}	9,90

Die Hauptsach / Main Courses

BIO Currywurst vom Fendsbacher Ochsen mit hausgemachter Currysoße und Bio Pommes Organic currywurst made from Fendsbacher oxen served with housemade curry sauce and organic French fries	8,50
Gegrillter Tafelspitz mit Süßkartoffelgratin, Schalottengemüse und Portweinjus ^{2,4,12} Grilled filet of beef served with sweet potato gratin, vegetables with shallots and port wine sauce ^{2,4,12}	15,50
„Alte Galerie“ Burger mit Hüttenkäse, Tomate, knuspriger Pancetta, Gurken-Zwiebel-Relish und Rosmarinkartoffeln ^{1,2,8,B} „Alte Galerie“ hamburger served with cottage cheese, tomatoes, crispy pancetta pickle and onion relish and rosemary potatoes ^{1,2,8,B}	13,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren, Bio Pommes und kleinem Salat ^{1,3} Viennese schnitzel served with lingonberries, organic potatoes and small salad ^{1,3}	12,50
Schwarze Linguini, Kammuschel, gegrillten Garnelen und Gemüse-Julienne in Safran-Dill-Creme ^{1,2,4,7,12,14} Black linguini, scallops, grilled shrimp and julienne vegetables served in a saffron dill cream sauce ^{1,2,4,7,12,14}	12,50



Vegan

Quinoa-Möhrenrösti auf Kürbisragout
mit Kräuter-Sauerrahmdip und frittiertem Rucola¹⁰ 11,50
Fried quinoa carrot cake served on pumpkin ragout with sour cream, herb dip
and fried rocket¹⁰

Flammkuchen / Tarte flambées

mit geräuchertem Speck und Zwiebeln^{1,2} 8,00
...with smoked bacon and onion^{1,2}

mit Parmaschinken, Mozzarella und Rucola^{1,2} 9,50
...with Parma ham, mozzarella and rocket^{1,2}

mit gebratenen Pilzen^{1,2} 8,00
...with fried mushrooms^{1,2}

Dessert

Käsebrett'l mit hausgemachter Tomatenmarmelade
und Feigensenf^{2,8} 11,00
(Brie, Emmentaler, Blauschimmelkäse, Bergkäse)
Cheese board with homemade tomato jam and fig mustard^{2,8}
(Brie, Emmenthal cheese, blue cheese, alpine cheese)

Tapioka Schnitte mit Kirschragout und Espressoparfait^{2,3,J} 8,50
Sliced tapioca with cherry sauce and espresso parfait^{2,3,J}

Topfenstrudel mit geröstetem Zwetschgenragout^{1,2,3} 7,00
Cheese strudel served with roasted Damask plum sauce^{1,2,3}



Jeden Montag

Spare Ribs Day

**Spare Ribs
mit hausgemachten Wedges
von der Eichethof BIO Kartoffel
und Dirty Harry Soße⁸**

€ 9,90



Biere / Beer

Kapplerbräu hell	0,5 l	3,50
	1 l	6,30
Erdinger Weißbier	0,5 l	3,80
	1 l	6,80
Radler	0,5 l	3,50
<i>Bier mit Zitronenlimo^B</i>	1 l	6,30
Russ	0,5 l	3,80
<i>Weißbier mit Zitronenlimo^B</i>	1 l	6,80
Clausthaler	0,5 l	3,50

Erfrischungsgetränke / Softdrinks

Tafelwasser	0,5 l	3,30
Coca Cola, Coca Cola light ^{A,B,K,I}	0,5 l	4,00
Cola Mix ^{A,B,K,I}	0,5 l	4,00
Red Bull		3,80

Fruchtsäfte / Juices

Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft Maracujasaft, Rhabarbersaft	0,5 l	4,60
---	-------	------

Saftschorlen / Spritzer

Orangen-, Apfel-, Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarbersaftschorle	0,5 l	3,30
---	-------	------



Aperitif

Hugo <i>Geldermann Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Limette, frische Minze</i>	6,50
Aperol Spritz <i>Aperol, Geldermann Sekt, Soda, Orange</i>	6,50



Weißwein / White wine

2014 „Twentysix“ Weiß Weingut Bickel-Stump	0,25 l	7,50
Grüner Veltliner Weingut Hagn	0,25 l	6,80

Rotwein / Red wine

2014 „Twentysix“ Rot Weingut Bickel-Stump	0,25 l	7,50
Blauer Zweigelt Weingut Hagn	0,25 l	6,80

Spirituosen in 2cl / Liquors

Schloss Hohenkammer Apfel		4,90
Roner Williams Christbirne		3,00
Ramazotti		3,00

Weitere Schlossbrände erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.



Heißgetränke / Hot beverages

Tasse Kaffee ^l	2,70
Cappuccino ^l	3,10
Espresso ^l	2,60
Espresso, doppelt ^l	3,80
Latte Macchiato ^l	3,50
Milchkaffee ^l	3,50
Heiße Schokolade	3,30

Bio Tee von Bioteaque / Organic tea

Haferl Tee	3,50
Schwarztee, Pfefferminze, Kamille, Früchteauslese, Grüner Tee	

Preise in Euro. Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
All prices in Euro including VAT.



Kennzeichnungspflichtige Allergene:

¹ Gluten, ² Laktose, ³ Eier, ⁴ Sellerie, ⁵ Erdnüsse, ⁶ Schalenfrüchte,
⁷ Fisch, ⁸ Senf, ⁹ Sesam, ¹⁰ Soja, ¹¹ Süßlupine und Lupinenerzeugnisse, ¹²
Schwefeldioxid und Sulfite, ¹³ Krebstiere,
¹⁴ Mollusken (Weichtiere)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

^A mit Farbstoff, ^B mit Konservierungsmittel,
^C mit Antioxidationsmittel, ^D mit Geschmacksverstärker,
^E geschwefelt, ^F geschwärzt, ^G mit Phosphat,
^H mit Milcheiweiß, ^I koffeinhaltig, ^J chininhaltig,
^K mit Süßungsmittel, ^L enthält eine Phenylalaninquelle,
^M gewachst, ^N mit Taurin

Allergens and additives to mark:

¹ with gluten, ² with lactose, ³ with eggs, ⁴ with celery, ⁵ with peanuts,
⁶ with edible nuts, ⁷ with fish, ⁸ with mustard, ⁹ with sesame,
¹⁰ with soy, ¹¹ with sweet lupins, ¹² with sulfur dioxide and sulphite,
¹³ with crustaceans, ¹⁴ with mollusks

^A with colorant, ^B with preservatives, ^C with antioxidant, ^D with flavor enhancer, ^E
sulfurated, ^F blackened, ^G with phosphate,
^H with lactoprotein, ^I with caffeine, ^J with chinine, ^K with sweetener,
^L with phenylalanine, ^M waxed, ^N with taurine

