

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 22.00 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**

Cremesuppe der Saison <sup>2,4,12</sup> Cream soup of the season <sup>2,4,12</sup>	5,00
Rinderboullion mit getrüffeltem Bratnockerl, Flädle und Wurzelgemüse <sup>1,2,3,4</sup> Beef broth with truffled dumplings, sliced pancake and root vegetables <sup>1,2,3,4</sup>	6,90

## **Vorspeisen / Starter**

Hausgebeizte Gänsebrust an Berglinsensalat mit gebratenen Seitlingen <sup>4,6</sup> Duck breast marinated à la maison with mountain lentil salad and fried oyster mushrooms <sup>4,6</sup>	13,50
Tatar vom geräucherten Lachs auf Fenchel-Orangensalat, mit rosa Pfeffer und mariniertem Feldsalat <sup>7</sup> Smoked salmon steak tartare with fennel orange salad, pink pepper and marinated lamb's lettuce <sup>7</sup>	12,50
Karamellierter Ziegenkäse auf Waldorfsalat mit Birnenchutney <sup>2,3,4</sup> Caramelised goat's cheese with Waldorf salad and pear chutney <sup>2,3,4</sup>	10,50

## **Aus dem Garten vom Eichethof / Salads**

Zupfsalat mit Tomate, Gurke, Sprossen und Kerndl an hausgemachtem Balsamicodressing <sup>6,8</sup> Pick and pluck lettuce with tomatoes, cucumber, sprouts and seeds served with a homemade balsamic vinaigrette <sup>6,8</sup>	8,00
--	------

## **Wahlweise mit/Optionally with**

gekochtem Rinderschinken in Streifen Stripes of cooked ham	10,00
Hähnchenbruststreifen Stripes of chicken breast	11,00
kleinen Garnelen Small shrimps	12,50



## **Brotzeit / Light Meals**

Wurstsalat vom Geisenhofer Sepp seiner Regensburger mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Bauernbrot <sup>1,C,G</sup> Bavarian sausage salad with red onions, pickled gherkins served with bread <sup>1,C,G</sup>	7,50
als Schweizer Wurstsalat mit Bergkäse und Brot <sup>1,2,C,G</sup> Swiss style sausage salad with mountain cheese served with bread <sup>1,2,C,G</sup>	8,90
Brotzeitbrett´l mit allerlei Spezialitäten aus der Region <sup>1,2,B,C,G</sup> Snack platter with regional specialties <sup>1,2,B,C,G</sup>	9,90

## **Der Snack / Snacks**

Ofenfrischer Flammkuchen / Freshly prepared Tarte Flambée wahlweise mit / Optionally with	
Klassisch mit geräuchertem Speck und Zwiebeln <sup>1,2,B,C</sup> with smoked ham and onions <sup>1,2,B,C</sup>	8,00
mit mediterranem Gemüse <sup>1,2</sup> with mediterranean vegetables <sup>1,2</sup>	8,00

## **Die Klassiker / Classics**

Currywurst vom Eichethof-Rind mit Pommes frites Organic Eichethof beef currywurst with French fries	8,50
Schloß Burger mit Bergkäse, Birnenschutney, Salat, Gurke, Tomate, Ei, Bacon, Zwiebeln dazu Wedges und BBQ Dip <sup>1,2,B,C</sup> „Schloss hamburger“ served with mountain cheese, pear chutney, lettuce, cucumber, tomatoes, egg, bacon, onions served with wedges and BBQ dip <sup>1,2,B,C</sup>	13,00



## Die Hauptsach / Main Course

Hausgemachte Gnocchi à la Crème mit Grana Padano, gehobeltem Wintertrüffel und frischen Kräutern <sup>1,2,3,12</sup>	9,50
Homemade gnocchi à la crème with Grana Padano, planed winter truffle and fresh herbs <sup>1,2,3,12</sup>	
Gebratener Norwegischer Lachs an hausgemachten Linguini, mit Zitronenpfeffersoße und glasiertem Gemüse <sup>1,2,7,12</sup>	12,50
Fried Norwegian salmon with homemade linguine, lemon pepper sauce and glazed vegetables <sup>1,2,7,12</sup>	
Eichethof Hähnchenbrust auf Tomatensugo mit frischem Basilikum, Zucchini und Parmesanpolenta <sup>2</sup>	14,50
Eichethof chicken breast on tomato sugo with fresh basil, zucchini and parmesan polenta <sup>2</sup>	
Hausgemachte Rinderroulade mit Marktgemüse, Kartoffelstampf, Rotweinsauce <sup>4,8,2,12,B,C</sup>	15,50
Homemade beef roulade with market vegetables, mashed potatoes and red wine sauce <sup>4,8,2,12,B,C</sup>	
Gebratener Hirschrücken unter der Maronenkruste, mit Preiselbeerbirne und Kartoffel-Rotkraut-Roulade <sup>1,2,3,4,6</sup>	22,00
Fried venison loin under a chestnut crust with lingonberry pear and a potato red cabbage roulade <sup>1,2,3,4,6</sup>	
Schweinefiletmedaillons an Schwammerl à la Crème mit Butterspätzle und glasierten Möhrchen <sup>1,2,3</sup>	15,50
Pork fillet medallions with mushrooms à la crème, Swabian egg pasta and glazed carrots <sup>1,2,3</sup>	
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebraten mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat <sup>1,2,3,5,7,8</sup>	18,50
Viennese schnitzel fried in clarified butter and served with cranberries, fried potatoes and small salad <sup>1,2,3,5,7,8</sup>	



## Dessert

Gebackene Apfelküchlein mit Zimt und Zucker an Vanillesoße <sup>1,2,3,12</sup> Apple fritters with cinnamon, sugar and vanilla sauce <sup>1,2,3,12</sup>	6,50
Schichtdessert mit Quark und Kirschen <sup>1,2,3</sup> Layered dessert with quark and cherries <sup>1,2,3</sup>	6,50
Käseauswahl Schloss Hohenkammer mit Nüssen und Feigensenf <sup>2</sup> Selection of cheeses „Schloss Hohenkammer“ with nuts and fig mustard <sup>2</sup>	9,00

Für Eis fragen Sie bitte unser Personal ( Nocke 1,90 )  
For ice cream, please ask our staff (scoop 1,90)



## **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<sup>B</sup></i>	1 l	6,30
Russ	0,5 l	3,80
<i>Weißbier mit Zitronenlimo<sup>B</sup></i>	1 l	6,80
Clausthaler	0,5 l	3,50
Pater Simon Pils	0,33 l	3,20
Becks Pils alkoholfrei	0,33 l	3,10

## **Erfrischungsgetränke / Softdrinks**

Tafelwasser	0,5 l	3,30
Coca Cola, Coca Cola light <sup>A,B,K,I</sup>	0,5 l	4,00
Cola Mix <sup>A,B,K,I</sup>	0,5 l	3,90

## **Fruchtsäfte / Juices**

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

## **Saftschorlen / Spritzer**

Apfelschorle	0,5 l	3,80
Orangen-, Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarbersaftschorle	0,5 l	4,30



## **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-Stumpf	0,25 l	7,50
--	--------	------

Grüner Veltliner Weingut Hagn	0,25 l	6,80
----------------------------------	--------	------

### **Rotwein / Red wine**

2014 „Twentysix“ Rot Weingut Bickel-Stumpf	0,25 l	7,50
---	--------	------

Blauer Zweigelt Weingut Hagn	0,25 l	6,80
---------------------------------	--------	------

### **Spirituosen in 2cl / Liquors 2cl**

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 <sup>l</sup>	2,70
Cappuccino <sup>l</sup>	3,10
Espresso <sup>l</sup>	2,60
Espresso, doppelt <sup>l</sup>	3,80
Latte Macchiato <sup>l</sup>	3,50
Milchkaffee <sup>l</sup>	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:

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

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

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

Allergens subject to labelling:

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

<sup>A</sup> with colorant, <sup>B</sup> with preservatives, <sup>C</sup> with antioxidant, <sup>D</sup> with flavor enhancer, <sup>E</sup>  
sulfurated, <sup>F</sup> blackened, <sup>G</sup> with phosphate,  
<sup>H</sup> with lactoprotein, <sup>I</sup> with caffeine, <sup>J</sup> with chinine, <sup>K</sup> with sweetener,  
<sup>L</sup> contains a source of phenylalanine, <sup>M</sup> waxed, <sup>N</sup> with taurine

