

Schloss Hohenkammer Biergarten

Speisen und Getränkekarte

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag

15.00 bis 23.00 Uhr

Samstag und Sonntag

12.00 bis 23.00 Uhr

Küchenzeiten täglich bis 22.00 Uhr

Bei schlechtem Wetter sind wir
in der Alten Galerie.



Herzlich Willkommen auf Schloss Hohenkammer
Wir freuen uns sehr Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Ein Biergarten auf gutem Grund.

Eintausend Jahre früher und Sie hätten hier mit dem Herrn von Camer anstoßen können.

Wenn es denn damals ein richtiges Bier und einen Biergarten gegeben hätte – was eher unwahrscheinlich ist. Fest steht aber, dass es auf diesem schönen Stück Erde seit 1042 eine „Hohe Camer“ gab, deren Name sich bis heute bewahrt hat: „Hohenkammer“. Das heutige Schloss im bayerischen Renaissancestil ist 1648 erbaut worden und hat bis ins 19. Jahrhundert eine lange Reihe adliger Herrschaften beherbergt.

Für den heutigen Biergarten ist aber nicht nur das Schloss, sondern auch Gut Eichethof ein naher Nachbar. Ein lebenswichtiger sogar. Denn das Gut, das seit Jahrhunderten zum Schloss gehört und einen Katzensprung entfernt ist, beliefert diesen Biergarten mit Produkten aus der eigenen Landwirtschaft und dem Gemüseanbau. Alles frisch und alles wahres „Bio“. Gleich ob Gemüse, Kräuter, Geflügel und Fleisch. Lassen Sie es sich schmecken und stoßen Sie an auf die alten Hohen Camers.

Mehr Geschichte(n) vom Schloss auf:
www.schlosshoehenkammer.de



Brotzeit / Light Meal

Bayrischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln Bavarian sausage salad with red onions	8,00
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse ² Swiss style sausage salad with Emmental cheese ²	8,90
Bratensülze mit Essiggurke und gekochtem Ei ^{3,4} Pork meat in aspic with pickled cucumber and egg ^{3,4}	7,50
Käsebrettl mit hausgemachtem Birnen-Schalotten Chutney und frischen Trauben ² (Brie, Emmentaler, Altbayerischer Bierkäse , Kornblume) Cheese board wiht homemade pear-shallots chutney with fresh grapes ² (Brie, Emmental cheese, old bavarian beercheese, cornflower)	11,00
Schmankerlbrett ¹ mit Spezialitäten aus dem Haus und Geisenhofers Metzgerei ^{2,4} . (Weißer und roter Presssack, geräucherter Schinken, Leberwurst, Pfefferbeisser, Aufschnitt, Leberkäs, Emmentaler, Essiggemüse und frischem Kren) Snack plate with specialties from our house and „Geisenhofers“ butchery ^{2,4} (White and red head cheese, smoked ham, liver sausage, pepper sausage, cold cuts, meat loaf, Emmental cheese, pickled vegetables and horseradish)	11,00
Portion Obatzda mit roten Zwiebeln ² Portion Obatzda with red onions ²	6,90
Geisenhofers Südtiroler Speck mit frischem Kren Geisenhofers bacon from South Tirol with fresh horseradish	7,50
Angesalzener Bierradi Salted radish	4,00
Marinierter Rindertafelspitz mit hauseigenem Kürbiskernöl, Gurke, Tomate, Radieserl und roten Zwiebeln ^{6,8} Marinated boiled fillet with homemade pumpkin seed oil, cucumber, tomato, small radish and red onions ^{6,8}	9,50
Zu unseren Brotzeiten reichen wir stets Bauernbrot ¹ All of our light meals are served with farmhouse bread ¹	



Aus dem Garten vom Eichethof / Salad

Frischer Gartensalat vom Gut Eichethof mit Balsamicodressing, Kerndl und frischen Kräutern ^{6,8} Eichethofer garden salad served with balsamic dressing, seeds and fresh herbs ^{6,8} wahlweise mit	7,00
Gebratenen Streifen von der Eichethof Hendl Brust with strips of Eichethof's organic chicken breast	10,50
3 Stück Garnelen ¹³ with 3 king prawns ¹³	13,50
Caesarsalat vom Gut Eichethof mit Parmesanspänen, Croutons und mit gebratenen Streifen von der Eichethof Hendlbrust ^{1,2,3,7} Caesar salad with parmesan shavings, croutons and with strips from Eichethofs chicken breast ^{1,2,3,7}	12,00

Flammkuchen / Tarte flambées

mit geräuchertem Speck und Zwiebeln ^{1,2} ...with smoked bacon and onion ^{1,2}	7,50
mit Ziegenkäse, sonnengereiften Tomaten, Oliven, Rucola und Thymianhonig ^{1,2} ... with goat cheese, tomatoes, olives, rocket salad and thyme honey	8,00



Hauptgerichte / Main Courses

BIO Currywurst vom Fendsbacher Ochsen mit hausgemachter Currysoße und Bio Pommes ² Organic currywurst made from Fendsbacher ox served with homemade curry sauce and organic French fries ²	8,50
Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischem Schnittlauch aus dem eigenen Kräutergarten ^{1,2,3} Creamy mushrooms served with bread dumpling and fresh chive from our herb garden ^{1,2,3}	8,90
Rosa gebratene Rinderlende mit Kräuterbutter auf Grillgemüse und Grenaillekartoffeln ^{2,4} Medium roasted sirloin served with herb butter, grilled vegetables and grenaille potatoes ^{2,4}	16,50

Burger

Schloss Burger mit Baconmarmelade, Babyspinat, Tomaten, Cheddarkäse, Kartoffelwedges und Knoblauchmayonaise ^{1,2,3} Schloss Hohenkammer burger with bacon jam, baby spinach, tomatoes, cheddar cheese served with potato wedges and garlic mayonnaise ^{1,2,3}	13,50
--	-------

Veganer Burger

Tex Mex Burger mit Kidneybohnen, Mais, Paprika dazu pikante Koriander-Tomatensalsa, Guacamole und Kartoffelchips ^{2,6,9,10} Vegan burger with kidney beans, corn, bell pepper served with spicy coriander-tomatosalsa, guacamole and potato chips ^{2,6,9,10}	12,00
---	-------



Für die Kinder / For the kids

Räuberteller (zum Räubern bei den Eltern)

Extra plate for the kids

„Riese Rübezahl“

Portion Pommes Frites Rot-Weiß

3,00

French fries with ketchup and mayonnaise

„Harry Potter“

Fleischpflanzerl mit Rahmsoße und Spätzle^{1,2,3,8}

6,00

Meatball with cream sauce and swabian noodles^{1,2,3,8}

„T.Rex“

Bratwürstl in der Semmel¹

3,50

Roasted sausages in a bun¹

Desserts

Ofenfrischer Apfelstrudel

6,50

mit hausgemachter Vanillesoße^{1,2,3}

Oven fresh baked apple strudel with vanilla sauce^{1,2,3}

Crème Brûlée mit frischen Beeren^{2,3}

8,50

Crème brûlée with fresh berries^{2,3}



Am Wochenende und Feiertags gibt's Kuchen

Von 14 – 17 Uhr können Sie diese Produkte an der Schänke bestellen

Kuchen pro Stück	3,50
Portion Sahne	1,00
Eiskaffee	5,50
Eisschokolade	5,50



Biere / Beer

Kapplerbräu hell	0.5 l	3,50
	1l	6,30
Erdinger Weißbier	0.5 l	3,80
	1l	6,80
Radler	0.5 l	3,50
<i>Bier mit Zitronenlimo^B</i>	1l	6,30
Russ	0.5 l	3,80
<i>Weißbier mit Zitronenlimo^B</i>	1l	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
Eistee	0,5 l	4,00

Fruchtsäfte / Juices

Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Rhabarbersaft	0.5 l	4,60
--	-------	------

Saftschorlen / Spritzer

Orangen-, Apfel-, Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarbersaftschorle	0.5 l	4,30
---	-------	------

Liebe Gäste

Die Getränke erhalten sie an der Schänke



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

Liebe Gäste

Die Getränke erhalten sie an der Schänke



Spirituosen in 2cl/Liquors

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

Weitere Schlossbrände erfragen Sie bitte beim Servicepersonal

Hugo	6,50
Geldermann Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Limette, frische Minze	
Aperol Spritz	6,50
Aperol, Geldermann Sekt, Soda, Orange	

Heißgetränke / Hot beverages

Haferl Kaffee ¹	2,90
Cup of coffee ¹	
Cappuccino ¹	3,10
Espresso ¹	2,60
Espresso, doppelt ¹	3,80
Double Espresso ¹	
Latte Macchiato ¹	3,50
Milchkaffee ¹	3,50
Cafe au lait ¹	
Heiße Schokolade	3,30
Hot chocolate	

Bio Tee von Bioteaque / Organic tea

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

Liebe Gäste

Die Getränke erhalten sie an der Schänke



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

