

# 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](http://www.schlosshoehenkammer.de)



## Tageskarte

Ergänzend zu unserer festen Speisekarte bieten wir Ihnen täglich wechselnde Gerichte. Immer frisch. Jeden Tag anders.

### Aus dem Garten vom Eichethof / Salad

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



## Brotzeit / Light Meal

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



### **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

„T.Rex“

Bratwürstl in der Semmel<sup>1</sup>

3,50

Roasted sausages in a bun<sup>1</sup>

### **Desserts**

Ofenfrischer Apfelstrudel mit hausgemachter

6,50

Vanillesoße<sup>1,2,3</sup>

Oven fresh baked apple strudel with vanilla sauce<sup>1,2,3</sup>

Crème Brûlée mit frischen Beeren<sup>2,3</sup>

8.50

Crème brûlée with fresh berries<sup>2,3</sup>



## **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 / dunkel	0.5 l	3.50
	1l	6.30
Erdinger Weißbier hell / dunkel / leicht / alkoholfrei	0.5 l	3.80
	1l	6.80
Erdinger alkoholfrei mit Grape	0.33l	3.20
Goaß Maß	1l	8,90
<i>Dunkles Bier, Cola, Kirschlikör<sup>A,B,K,I,12</sup></i>		
Radler	0.5 l	3.50
<i>Bier mit Zitronenlimo<sup>B</sup></i>	1l	6.30
Russ	0.5 l	3.80
<i>Weißbier mit Zitronenlimo<sup>B</sup></i>	1l	6.80
Clausthaler	0.5 l	3.50

## **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**

Orangen-, Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarbersaftschorle	0.5 l	4.30
Apfelschorle	0.5 l	3,90



## **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**

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 <sup>1</sup>	2.90
Cup of coffee <sup>1</sup>	
Cappuccino <sup>1</sup>	3.10
Espresso <sup>1</sup>	2.60
Espresso, doppelt <sup>1</sup>	3.80
Double Espresso <sup>1</sup>	
Latte Macchiato <sup>1</sup>	3.50
Milchkaffee <sup>1</sup>	3.50
Cafe au lait <sup>1</sup>	
Heiße Schokolade	3.30
Hot chocolate	

### **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 and additives to mark:

<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 mollusks

<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> with phenylalanine, <sup>M</sup> waxed, <sup>N</sup> with taurine

