

Schloss Hohenkammer  
**Biergarten am Schlosspark**

Speisen und Getränkekarte  
Food and Beverage

**Öffnungszeiten**

Montag bis Samstag  
15.00 bis 23.00 Uhr

Sonntag  
10.00 bis 23.00 Uhr

Küchenzeiten täglich bis 22.00 Uhr

Bei schlechtem Wetter hat unsere  
Alte Galerie für Sie geöffnet.

**Opening hours**

Monday to Saturday  
3 pm to 11 pm

Sunday  
10 am to 11 pm

Kitchen hours daily until 10 pm

In case of bad weather we will  
open the 'Alte Galerie' for you.



Herzlich Willkommen auf Schloss Hohenkammer

Wir freuen uns sehr Sie bei uns im Biergarten am Schlosspark begrüßen zu dürfen.

## **Ein Biergarten auf gutem Grund**

Eintausend Jahre früher und Sie hätten hier mit den Herren 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 oder Fleisch. Lassen Sie es sich schmecken und stoßen Sie an auf die alten von Camers.

Mehr Geschichte(n) vom Schloss auf: [www.schlosshohenkammer.de](http://www.schlosshohenkammer.de)

Besucht auch unsere Facebook Seite ‚Biergarten am Schlosspark‘ und lasst uns ein like da, um stets mit den neuesten Infos und kommenden Events versorgt zu sein!



Welcome to Schloss Hohenkammer

We are happy to welcome you to our beer garden.

## **A beer garden on good grounds**

A thousand years ago, you could have raised your glasses with the Lords of Camer.

Had there been good beer and a beer garden – which is rather unlikely. Fact is that there has been a Hohe Camer since 1042 on this beautiful piece of land, whose name has been preserved until today: Hohenkammer. Today's Bavarian Renaissance style castle was built in 1648 and a long line of aristocrats used to call it home.

Today's beer garden is not only next to the castle but also next to Gut Eichethof, which is a lifeline for the castle. The farm, which has belonged to the castle for centuries and lies only a stone's throw away, provides this beer garden with produce from its own agriculture and vegetable cultivation. All fresh and truly organic: vegetables, herbs, poultry and meat. Enjoy the food and raise your glasses to the old Lords of Camer.

Find more castle stories at [www.schlosshohenkammer.de](http://www.schlosshohenkammer.de)

Visit and like our facebookpage ‚Biergarten am Schlosspark‘ to be up to date every time about news and coming events.





## Unsere Sonderaktionen / Our Special Offer

Jeden **Sonntag und Feiertag ab 10 Uhr Frührschoppen**

Mit Weißwurst (2 Stück) und Breze 6,00  
„Frührschoppen“ every Sunday from 10 am with veal sausages (two pieces)  
and pretzel

ab 14 Uhr Kuchenauswahl

Cake selection from 2 pm

Pro Stück 3,50  
Per piece

Portion Sahne 0,50  
Whipping cream

Jeden **Samstag, Sonntag und Feiertag**

Every **Saturday, Sunday and bank holiday**

½ frisch gegrilltes Bio-Eichethof-Hähnchen mit Semmel 9,90  
½ fresh barbecued organic Eichethof chicken with bun

Jeden **Montag BBQ Day** mit Spareribs und Co.

Every **Monday BBQ Special** with spareribs and Co

Jeden **Mittwoch Burger Day** mit verschiedenen  
Burger-Kreationen

Every **Wednesday Burger Special** with different burger  
variations

Jeden **Freitag Schnitzeltag** mit verschiedenen  
Schnitzelvarianten

Every **Friday Schnitzel Day** with a variety of Schnitzels



## Suppen / Soups

Tagessuppe <sup>2,4,12</sup> Soup of the day <sup>2,4,12</sup>	5,00
Rinderbouillon mit getrüffelten 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>	5,50

## Vorspeisen / Starters

Frisch aufgeschnittener Bier Radi mit Schnittlauch Fresh chopped radish with chives	4,50
Schlösschen Dreierlei Schlossbadza'l, Griebenschmalz und Erdäpfelkaas <sup>2,B</sup> Three sorts of spread with Schloss cheese spread, crackling fat and potato spread <sup>2,B</sup>	7,00
Gebackener Camembert auf Toast mit Preiselbeeren <sup>1,2,3</sup> Fried camembert with toast and lingonberries	7,90
Flammkuchen Klassisch mit Speck und Zwiebel <sup>1,2,G</sup> Classic tarte flambée with bacon and onion <sup>1,2,G</sup>	7,90
Flammkuchen Mediterrane mit Tomate und Ruccola <sup>1,2,G</sup> Mediterranean tarte flambée with tomatoes and rocket <sup>1,2,G</sup>	7,90
Marinierter Tafelspitzsalat vom Rind mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und Lauch an Kürbiskern Vinaigrette <sup>8</sup> Marinated cap of rump with cucumber, tomato, red onions, leek and pumpkin seed vinaigrette	9,50



## Brotzeit / Light Meal

Portion hausgemachtes Schlossbadza <sup>1</sup> mit roten Zwiebelstreifen <sup>2</sup>	6,90
Portion homemade cheese spread with red onions <sup>2</sup>	
Romadur mit „Musik“ in Essig-Öl Marinade und roten Zwiebeln <sup>2</sup>	6,90
Romadur cheese with „music“ in vinegar-oil marinade and red onions <sup>2</sup>	
Roter und weißer Pressack in Essig-Öl Marinade und roten Zwiebeln <sup>4,B,C,D,G</sup>	7,50
Red and white brawn in vinegar-oil marinade and red onions <sup>4,B,C,D,G</sup>	
Bratensülze mit Ei und Essiggemüse an Bratkartoffeln <sup>3,8</sup>	7,90
Pork meat in aspic with egg, pickled vegetables and roasted potatoes <sup>3,8</sup>	
Wurstsalat vom Geisenhofer Sepp seiner Regensburger mit roten Zwiebeln & Essiggurke <sup>8,B,C,D,G</sup>	8,00
Bavarian sausage salad with red onions, pickled gherkins <sup>8,B,C,D,G</sup>	
Schweizer Wurstsalat mit Bergkäse <sup>8,B,C,D,G</sup>	8,90
Swiss style sausage salad with mountain cheese <sup>2</sup>	
Käsebrett mit Brie, Emmentaler, Bergkäse , Taleggio, Blauschimmelkäse, Nüssen und Feigensenf <sup>2</sup>	11,00
Cheese board Brie, Emmental cheese, mountain cheese, taleggio, blue cheese, nuts and fig mustard <sup>2</sup>	
Brotzeitbrett mit allerlei Spezialitäten aus der Region Weißer Presssack, geräucherter Schinken, Leberwurst, Pfefferbeisser, Aufschnitt & Bergkäse <sup>2,B,C,D,G</sup>	11,00
Snack plate with locally specialities White brawn, smoked ham, liver sausage, pepper sausage, cold cuts, mountain cheese <sup>2,B,C,D,G</sup>	
Brotzeitbrett Groß ab 3 Personen <sup>2,B,C,D,G</sup>	28,00
Big snack plate for 3 persons or more <sup>2,B,C,D,G</sup>	

## Zu unseren Vorspeisen und Brotzeiten reichen wir eine Brotauswahl<sup>1</sup>

All of our starters and light meals are served with bread<sup>1</sup>



## Aus dem Garten vom Eichethof / Salad

Gemischter Salat mit Karotten, Gurken, Kartoffel- & Krautsalat, Sprossen, Kerndl und hausgemachtem Balsamicodressing<sup>6,8</sup>

Mixed salad with carrot, cucumber, potato- and cabbagesalad seeds and homemade balsamicvinaigrette<sup>6,8</sup>

Klein / small 5,00  
Groß / big 8,00

Großer Salat wahlweise mit / Big salad optionally with *Hähnchenbruststreifen*

11,00

with sliced chicken breast

*Schinken, Käse, Ei*

12,00

with ham, cheese, egg

*Kleinen Garnelen*

14,00

with small prawns

## Warme Speisen / Main dishes

Currywurst vom Eichethof-Rind mit

hausgemachter Currysoße und Pommes frites<sup>2</sup>

8,50

Organic Eichethof beef currywurst with homemade curry sauce and French fries<sup>2</sup>

Milzwurst natur oder gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>1,2,3,8</sup>

8,50

Milt sausage baked or plain with homemade potato salad<sup>1,2,3,8</sup>

Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischem Schnittlauch aus dem eigenen Kräutergarten<sup>1,2,3</sup>

8,90

Creamy mushrooms with fresh chives from our own herb garden<sup>1,2,3</sup>

Gulasch vom Eichethof-Schwein mit Semmelknödel und Peperoni<sup>1,2,3,4,12</sup>

10,50

Goulash from our Eichethof pig with bread dumpling and hot pepper<sup>1,2,3,4,12</sup>

*„Fish and Chips“*

Gebackener Seelachs mit Pommes frites

serviert im Gitterkorb<sup>1,2,3,8</sup>

10,50

*„Fish and Chips“* Baked pollack with french fries<sup>1,2,3,8</sup>

Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat<sup>1,8,12</sup>

12,50

Pork roast with potato dumpling and cabbagesalad<sup>1,8,12</sup>

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat<sup>4,6,8,12</sup>

16,50

Roast beef with onions, roast potatoes and a small mixed salad<sup>4,6,8,12</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

Frischer Obstsalat im Gläschen mit Minzespuma<sup>2</sup>

5,50

Fresh fruit salad with mint espuma<sup>2</sup>

Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesoße<sup>1,2,3,6</sup>

6,90

Apple strudel with vanilla sauce<sup>1,2,3,6</sup>

Schlossküchlein mit Schokosoße, frischen Beeren  
und Sahne<sup>1,2,3,12</sup>

7,90

Chocolate cake with chocolate sauce, fresh berries  
and cream<sup>1,2,3,12</sup>

## Eisspezialitäten / Ice Cream Specialties

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube

5,50

Iced coffee with vanilla ice cream and whipped cream

Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahnehaube

5,50

Iced cocoa with vanilla ice cream and whipped cream



Liebe Gäste

Die Getränke erhalten Sie an der Schänke und können dort sofort mitgenommen werden.

Preise in Euro. Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Dear Guest,

Please order your beverages at the bar and take them with you straight away.

All prices in Euro including VAT.



## Biere / Beer

Kapplerbräu hell / dunkel	0,5l	3,50
Kapplerbräu lager / dark	1l	6,30
Pater Simon Pils	0,3l	3,10
Huber Weisses hell / dunkel / leicht / alkoholfrei	0,5l	3,80
Huber Weisses wheat beer pale / dark / light / non-alcoholic	1l	6,80
Huber Weisses Hubertus Weizenbock	0,5l	4,10
Huber Weisses Hubertus strong dark wheat beer		
Goaß Maß	1l	8,90
Dunkles Bier, Cola, Kirschlikör <sup>A,B,K,I,12</sup> Dark beer, Coke, cherry liqueur <sup>A,B,K,I,12</sup>		
Radler	0,5l	3,50
Bier mit Zitronenlimo <sup>B</sup> Shandy (Beer with lemonade) <sup>B</sup>	1l	6,30
Russ	0,5l	3,80
Weißbier mit Zitronenlimo <sup>B</sup> Wheat beer with lemonade <sup>B</sup>	1l	6,80
Clausthaler Non-alcoholic beer	0,5l	3,50

## Erfrischungsgetränke /Softdrinks Softdrinks

Tafelwasser Table water	0,5l	3,30
Coca Cola, Coca Cola light <sup>A,B,K,I</sup>	0,5l	4,00
Cola Mix <sup>A,B,K,I</sup> Orange lemonade and coke	0,5l	3,90

## Fruchtsäfte / Juices

Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Rhabarbersaft Orange, apple, currant, passion fruit, rhubarb	0,5l	4,60
--	------	------

## Saftschorlen / Spritzer

Orangen-, Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarbersaftschorle Orange, currant, passion fruit, rhubarb	0,5l	4,30
Apfelschorle Apple	0,5l	3,90



## Aperitif

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

## Weißwein / White wine

Grüner Veltliner	0,25 l	6,00
Weingut Hagn		
Silvaner	0,25 l	7,00
Weingut Alte Grafschaft		
Sauvignon blanc	0,25 l	8,00
Weingut Bretz		

## Rosè

Fass 6	0,25 l	7,00
Weingut Alte Grafschaft		

## Rotwein / Red wine

„Roter Wilder“	0,25 l	5,50
Weingut Lergenmüller		
Blauer Zweigelt	0,25 l	6,00
Weingut Hagn		



## 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	
Cup of tea black, peppermint, camomila, fruit, green tea	



Grüß Gott,

als Brenner des Gutes Eichethof freue ich mich, dass Sie sich für unsere Obstbrände interessieren!

Unsere Brände sind der Versuch, die vielen Kostbarkeiten der Natur zu konservieren, zu konzentrieren und durch ein hochwertiges Produkt entsprechend zu würdigen. Wir hoffen, dass Sie viel Freude und Genuss an unseren Bränden haben und wünschen ein frohes Durchprobieren!

Euer Stefan Lemmerer

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

Haselnussgeist / Hazelnut	3,50
Apfelbrand / Apple spirit	3,10
Quittenbrand / Quince spirit	3,10
Birnenbrand / Pear spirit	5,50
Roter Birnenbrand / Red pear spirit	5,50
Zwetschgenbrand / Damson spirit	5,50
Kirschbrand / Cherry spirit	5,50
Traubenbrand Lagrein / Lagrein grape spirit	6,50
Pflaumenbrand / Plum spirit	6,50
Aprikosenbrand* / Apricot spirit*	6,50
Pfirsichbrand / Peach spirit	6,50
Schlehenbrand* / Blackthorn berry spirit*	8,00
Johannisbeerbrand / Black currant spirit	8,00
Holunderbrand / Elderberry spirit	8,00
Vogelbeerbrand / Rowan berry spirit	9,50
Himbeerbrand / Raspberry spirit	9,50
Barrique Zwetschge / Damson barrique	8,00
Barrique Traube** / Grape barrique**	8,00
Barrique Pflaume / Plum barrique	8,00
Barrique Apfel / Apple barrique**	8,00
Barrique Vogelbeere / Rowan berry barrique	10,50

\* World Spirits Award Gold 2013

\*\* World Spirits Award Gold 2014



Ramazzotti 3,00

### 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

