

Schloss Hohenkammer  
Alte Galerie

Speise- und Getränkekarte

### **Öffnungszeiten**

Montag bis Samstag  
18.00 bis 24.00 Uhr

Sonntag  
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 / Soups**

Tagessuppe <sup>2,4,12</sup>	5,00
Soup of the day <sup>2,4,12</sup>	
Rinderbouillon	
Bratnockerl, Flädle und Wurzelgemüse <sup>1,2,3,4</sup>	6,90
Beef broth with meat dumplings, sliced pancake and root vegetables <sup>1,2,3,4</sup>	

## **Vorspeisen / Starters**

Gebackener Camembert auf Toast mit Preiselbeeren <sup>1,2,3</sup>	7,90
Fried camembert with toast and lingonberries <sup>1,2,3</sup>	
Hausgebeizter Lachs auf Rösti mit Wildkräutersalat und Honig-Senf-Dressing <sup>3,4,7,8</sup>	11,50
Stained salmon on hash browns with wild herb salad and honey mustard dressing <sup>3,4,7,8</sup>	
Rindercarpaccio mit Rucola, gerösteten Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan <sup>4</sup>	12,00
Beef carpaccio with rocket salad, roasted pine nuts and freshly grated parmesan <sup>4</sup>	

## **Brotzeit / Light Meals**

Portion hausgemachtes Schlossbadza´l mit roten Zwiebelstreifen <sup>2</sup>	6,90
Portion of home-made cheese spread with red onions <sup>2</sup>	
Bayrischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Essiggurke <sup>8,B,C,D,G</sup>	8,00
Bavarian sausage salad with red onions and 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>8,B,C,D,G</sup>	
Käsebrett mit Brie, Emmentaler, Bergkäse, Taleggio, Blauschimmelkäse, Nüssen und Feigensenf <sup>2</sup>	11,00
Cheese selection with Brie, Emmental, 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 platter with local specialties Head cheese, cured ham, liver sausage, pepper sausage, cold cuts & mountain cheese <sup>2,B,C,D,G</sup>	

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

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



## Aus dem Garten vom Eichethof / Salad from Gut Eichethof

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

Mixed salad with carrots, cucumber, potato and cabbage salad, sprouts, seeds and home-made balsamic vinaigrette<sup>6,8</sup>

Klein / small 5,00  
Groß / big 8,00

Großer Salat wahlweise mit / Big salad optionally with

*Hähnchenbruststreifen*

11,00

Sliced chicken breast

*Schinken, Käse, Ei*

12,00

Ham, cheese, egg

*Kleinen Garnelen*

14,00

Small prawns

Wildkräutersalat mit ausgelöstem halbem Hummer, Mango und hausgemachter Krustentier vinaigrette<sup>4,7,9,13</sup>

17,50

Wild herb salad with prepared half lobster, mango and home-made crustacean vinaigrette<sup>4,7,9,13</sup>

## Fischgerichte / Fish Dishes

Schwertfischsteak auf sautierten Kaiserschoten mit Kartoffelrösti an Limettenschaum<sup>4,6,7,13</sup>

15,50

Swordfish steak on sautéed snow peas

with hash browns and lime espuma<sup>4,6,7,13</sup>

Pochiertes Edelfischmedaillon im süßsauren Wurzelsud mit Schlosskartoffeln und Kräutern<sup>4,7,13</sup>

16,50

Poached fine fish medallion with sweet and sour root stock, potatoes and herbs<sup>4,7,13</sup>



## Warme Speisen / Main Dishes

Backhendl vom Eichethof-Huhn mit Kartoffelsalat <sup>1,2,3,4,8</sup>	8,50
Organic fried Eichethof chicken with potato salad <sup>1,2,3,4,8</sup>	
Currywurst vom Eichethof-Rind mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites <sup>2</sup>	8,50
Organic Eichethof beef currywurst with home-made curry sauce and French fries <sup>2</sup>	
Gulasch vom Eichethof-Schwein mit Semmelknödel und Peperoni <sup>1,2,3,4,12</sup>	10,50
Eichethof pork goulash with bread dumpling and hot peppers <sup>1,2,3,4,12</sup>	
Schweinelenochen auf Rahmschwammerl mit Röstgemüse und Krokette <sup>1,2,3,4</sup>	12,50
Pork loin with creamy mushrooms, roasted vegetables and croquettes <sup>1,2,3,4</sup>	
Gebratene Kalbsleber an Kartoffelstampf, Apfel-Preiselbeerring und Thymiansoße <sup>1,2,4,6,12,B,K</sup>	14,50
Fried veal liver with mashed potatoes, apple-cranberry ring and thyme sauce <sup>1,2,4,6,12,B,K</sup>	
Kalbsbackerl mit Kartoffelerbsenpüree, Buttergemüse und Rotwein-Trüffelsoße <sup>2,4,6,12</sup>	16,50
Veal cheeks with potato pea puree, buttered vegetables and red wine – truffle sauce <sup>2,4,6,12</sup>	
Schlossgrillteller „von allem etwas“ mit Speck und Würstl auf Rahmschwammerl, Krokette und kleinem gemischtem Salat <sup>1,2,3,4,8</sup>	18,50
Mixed grill platter with bacon and sausages, creamy mushrooms and croquettes served with a small mixed salad <sup>1,2,3,4,8</sup>	
Filetsteak vom Rind mit Champignonfarce, Thymiansoße, Speckbohnen und Schlosskartoffeln <sup>4,3,12,C</sup>	21,50
Beef tenderloin steak with mushroom farce, thyme sauce, beans with bacon and potatoes <sup>4,3,12,C</sup>	



## Pasta / Pasta

Rigatoni mit Tomatensoße, Parmesan  
und frischem Basilikum (auch vegan erhältlich)<sup>1,4,12</sup> 9,50  
Rigatoni with tomato sauce, parmesan  
and fresh basil (vegan version available)<sup>1,4,12</sup>

Tagliatelle Bolognese mit Parmesan, konfierter Tomate  
und frischem Basilikum (auch vegan erhältlich)<sup>1,3,4,12</sup> 12,50  
Tagliatelle Bolognese with parmesan, tomato confit  
and fresh basil (vegan version available)<sup>1,2,3,4,12</sup>

Tagliatelle mit Flusskrebssen und pochiertem Ei  
in Safransoße<sup>1,3,4,7,13</sup> 14,50  
Tagliatelle with crayfish, poached egg and saffron sauce<sup>1,3,4,7,13</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

Rigatoni mit Tomatensoße, Parmesan  
und frischem Basilikum (auch vegan erhältlich)<sup>1,4,12</sup> 5,50  
Rigatoni with tomato sauce, parmesan  
and fresh basil (vegan version available)<sup>1,4,12</sup>

Tagliatelle Bolognese mit Parmesan, konfierter Tomate  
und frischem Basilikum (auch vegan erhältlich)<sup>1,2,3,4</sup> 7,50  
Tagliatelle Bolognese with parmesan, tomato confit  
and fresh basil (vegan version available)<sup>1,2,3,4</sup>



## Dessert / Desserts

Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesoße <sup>1,2,3</sup> Apple strudel with home-made vanilla sauce <sup>1,2,3,6</sup>	6,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>2,3,12</sup> Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream <sup>2,3,12</sup>	5,50
Maronimousse mit Portweinbirne und Schokoladenbiskuit, serviert im Gläschen mit hausgemachtem Eis <sup>1,3,12</sup> Chestnut mousse with port wine pear and chocolate sponge, served in a glass with home-made ice cream <sup>1,3,12</sup>	7,50
Für Eis (Nocke) fragen Sie bitte unser Personal For ice cream (scoop), please ask our staff	1,90



## **Biere / Beer**

Kapplerbräu hell / dunkel	0,5l	3,50
Kapplerbräu lager / dark	1l	6,30
Pater Simon Pils	0,3l	3,20
Huber Weisses hell / dunkel / leicht / alkoholfrei	0,5l	3,80
Wheat beer lager / dark / light / non-alcoholic 0,5l	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>	1l	6,30
Shandy (beer with lemonade) <sup>B</sup>		
Russ	0,5l	3,80
Weißbier mit Zitronenlimo <sup>B</sup>	1l	6,80
Wheat beer with lemonade <sup>B</sup>		
Hofbrauhaus Freising Urhell	0,5l	3,50
Alkoholfrei		
Non-alcoholic lager		


## **Erfrischungsgetränke / Soft Drinks**

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

## Fruchtsäfte / Juices

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

## Saftschorlen / Spritzers

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



## **Aperitif**

Hugo		6,50
Camers Hausmarke Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Limette, frische Minze Camer's private brand sparkling wine, elderberry squash, soda, lime and fresh mint		
Aperol Spritz		6,50
Aperol, Camers Hausmarke Sekt, Soda, Orange Aperol, Camer's private brand sparkling wine, soda and orange		

## **Weißwein / White Wine**

Grauer Burgunder	0,25 l	5,50
Weingut Lergenmüller Pinot gris Winery Lergenmüller		
Sauvignon blanc	0,25 l	8,00
Weingut Bretz Winery Bretz		

## **Rosé**

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

## **Rotwein / Red Wine**

„Roter Wilder“	0,25 l	5,50
Weingut Lergenmüller Winery Lergenmüller		



## Heißgetränke / Hot beverages

Haferl Kaffee <sup>1</sup>	2,90
Mug 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
Milk coffee <sup>1</sup>	
Heiße Schokolade	3,30
Hot chocolate	

## Bio Tee von Bioteaque / Organic tea

Haferl Tee	3,50
Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Früchteauslese, Grün	
Mug of tea	
Black, peppermint, camomile, fruit, green	

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

