

Schloss Hohenkammer

Alte Galerie

Speise- und Getränkekarte

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 Camers 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 Haslangs 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.

Wir sind Bio zertifiziert.



Aperitif	Rosato Mio <i>Ramazzotti Aperitivo Rosato Camers Sekt</i>		7.5
	Almperitif <i>Almdudler Cointreau Camers Sekt</i>		7.5
	G'spritzter HIM <i>Liebherz HIM Ramazzotti Aperitivo Rosato Soda Camers Sekt</i>		7.5
	Aperol Spritz <i>Aperol Camers Sekt Soda</i>		7.5
	Weinschorle	0,2l	4.2
	Camers Brut	0,1l	5.5
Erfrischungs- getränke	Schlosswasser	0,2l	2.1
	<i>spritzig still</i>	0,4l	3.3
		0,75l	5.3
	Coca Cola Coca Cola light Cola Mix Orangen- oder Zitronenlimonade	0,2l	2.8
		0,4l	4.0
	Almdudler	0,35l	3.9
	Saftschorlen	0,2l	2.9
	<i>Apfel Pink Grapefruit Johannisbeere Rhabarber</i>	0,4l	4.3

Heißgetränke	Tasse Kaffee		3.2
	Cappuccino		3.6
	Espresso		2.9
	Espresso Macchiato		3.1
	Espresso doppelt		3.9
	Latte Macchiato		3.9
	Milchkaffee		3.6
	Heiße Schokolade		3.5
	ChariTea Haferl Tee		3.5

Gerne erfragen Sie die verschiedenen Sorten bei unserem Service.

Biere	Kapplerbräu Helles Dunkles	0,5l	4.1	
	Lammsbräu glutenfrei	0,33l	3.8	Ⓜ
	Pater Simon Pils	0,33l	3.8	
	Huber Weisses hell dunkel leicht alkoholfrei	0,5l	4.3	
	Radler Bier Zitronenlimo	0,5l	4.1	
	Ruß Weißbier Zitronenlimo	0,5l	4.3	
	Hofbrauhaus Freising Urhell alkoholfrei	0,5l	4.1	

Schnäpse	Jägermeister	4 cl	7.0
	Ramazotti	4 cl	7.0
	Frangelico	4 cl	7.0

Bitte fragen Sie nach unserer Schlossbrandkarte

Weißwein**Deutschland Pfalz**

Vequel Weißwein Cuvée	0,1l	3.8
<i>Weißburgunder, Auxerrois, Chardonnay</i>	0,2l	7.5
Weingut Bergdolt, Reif & Nett	0,75l	28.0

Deutschland Franken

Twentysix	0,1l	4.4
<i>Riesling, Silvaner, Traminer, Scheurebe</i>	0,2l	8.8
Weingut Bickel-Stumpf	0,75l	33.0

Nachschlag	0,1l	4.2
<i>Scheurebe, Riesling</i>	0,2l	8.0
Weingut Winzerhof Stahl	0,75l	31.0

Deutschland Rheinhessen

Biowein „Fass 68“	0,1l	4.6
<i>Riesling</i>	0,2l	9.2
<i>QbA – VDP-Gutswein</i>	0,75l	35.0
Weingut Wittmann		

Pfедdersheimer Weißburgunder	0,1l	4.4
Qualitätswein trocken	0,2l	8.8
Weingut Feth-Werhof (vegan)	0,75l	33.0

Roséwein**Deutschland Rheinhessen**

Dr. Heyden Rosé	0,1l	4.2
<i>Spätburgunder, Portugieser, Dornfelder</i>	0,2l	8.0
Weingut Dr. Heyden	0,75l	29.0

Rotwein**Deutschland Pfalz**

Preysing Schloss Cuvée	0,1l	3.8
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot,</i>	0,2l	7.5
<i>Lagrein, Dornfelder</i>	0,75l	28.0
Weingut Bergdolt, Reif & Nett		

Ursprung	0,1l	4.9
<i>Cabernet Sauvignon, Portugieser, Merlot</i>	0,2l	9.6
Weingut Markus Schneider	0,75l	36.0

Italien Apulien

Nera Puglia IGT	0,1l	4.2
Malvasia	0,2l	8.0
<i>Luce del Sole</i>	0,75l	31.0

Aus'm Suppentopf	Rinderbrühe <i>Kalbsbratnockerl Frischer Schnittlauch</i>	8.5	Ⓢ
	Cappuccino vom Bio Kürbis <i>Mit gebratener Garnele</i>	7.0 9.5	ⓈⓈⓈⓈⓈ ⓈⓈ
Vorspeisen Salate	Vitello Tonnato <i>Gebratener Oktopus Parmesanchip</i>	18.5	Ⓢ
	Praline vom Feigen-Ziegenfrischkäse <i>Rote-Bete-Carpaccio Bio Kürbis Salat</i>	16.5	Ⓢ
	Herbstbowl <i>Rote Bete Wilder Brokkoli Süßkartoffelpüree Spicy Kraut Crunchy Mais Zitrus-Vanille-Chili-Dressing</i>	16.5	ⓈⓈⓈⓈⓈ
	Gloana G'mischer <i>Kartoffelsalat Krautsalat Gurken-Dill-Salat Kerndl Alfalfaspossen Bio-Balsamicodressing</i>	7.0	ⓈⓈⓈⓈ
	Großer G'mischer <i>Kartoffelsalat Krautsalat Gurken-Dill-Salat Kerndl Alfalfaspossen Bio-Balsamicodressing</i>	12.5	ⓈⓈⓈⓈ
	Bowl Salate wahlweise mit <i>Gebratenem Bio Tofu</i>	Aufpreis 3.5	Ⓢ
	<i>Schwammerl</i> <i>Maishähnchenbrust</i> <i>3 Stück gebratene Black Tiger Garnelen</i>	3.5 4.5 4.5	Ⓢ Ⓢ
Hausgemachte Flammkuchen	Klassisch <i>Speck Zwiebeln Lauch</i>	12.5	
	Mediterran <i>Halbgetrocknete Tomaten Pesto Crème fraîche Rucola Büffelmozzarella</i>	12.5	Ⓢ

Schloss-Klassiker	Zwiebelrostbraten <i>Käsespätzle Zwiebelsoße Röstzwiebel</i>	24.5	
	Unser legendärer Schlossburger <i>Bio-Rindfleischpatty Bun Cheddar hausgemachte Baconmarmelade weiße BBQ-Soße Tomate Gurke Blattsalat knusprige Kartoffelwedges</i>	21.0	(🌱)
	Filet und Backerl vom Kalb <i>Selleriepüree Kartoffelkrapferl Wilder Brokkoli</i>	29.5	(🌱)
	Gekochter Rindertafelspitz <i>Cremiges Kartoffel-Wurzelgemüse Meerrettich frischer Schnittlauch</i>	22.5	(🌱)
	Maishähnchenbrust <i>Sous Vide gegart Artischocken-Gröstl Süßkartoffelpüree Portweinsauce</i>	23.5	(🌱)(🌱)
Aus dem Meer	Kabeljau auf der Haut gebraten <i>Balsamico-Bio-Belugalinsen Kokosschaum</i>	26.0	(🌱)(🌱)
Fleischlos glücklich	Bio-Penne <i>Zweierlei vom Bio-Kürbis haugemachtes Kürbiskernpesto</i>	15.5	(🌱)(🌱)
	Rote-Bete-Risotto <i>Wilder Brokkoli</i>	16.5	(🌱)(🌱)(🌱)

Die Süßen	Grießflammerie <i>Portweinkirschen Vanille-Espuma</i>	10.5	
	Crème Brûlée <i>Birnenragout Sauerrahmeis</i>	12.0	☯
Für de Gloana	Käsespätzle	7.5	☯
	Butternudeln	5.5	☯
	Bio Pommes rot-weiß	5.5	☯
	Wedges rot-weiß	5.5	☯
	Hausgemachte Chicken Nuggets	9.5	☯
	<i>Bio Pommes rot-weiß</i>		
Unser Special	An jedem ersten Freitag im Monat:		
	Spareribs <i>Schweinerippen Kartoffelwedges Pepperoni Grillsoße</i>	16.5	☯

☯ vegetarisch

☯ vegan

☯ laktosefrei

☯ glutenfrei

(..) je nach Auswahl, bzw. auf Anfrage möglich

Veranstaltungen und Kulinarik auf Schloss Hohenkammer

12. Januar | Nacht der Genüsse | Cotta Saal

19. Januar | Prüfungsmenü unserer Koch Azubis
Jonathan & Johannes | Cotta Saal

14. Februar | Valentinsmenü

19.-24. Februar | Kulinarische Themenwoche: Österreich

23. Februar | Gallery on Stage – Der Vogelmayer

02.-06. April | Kulinarische Themenwoche: Franken

Winter Öffnungszeiten Alte Galerie

Montag bis Samstag 17:00-23:00
Küchenzeiten täglich bis 22:00