

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.

Aus'm Suppentopf	Rinderbrühe <i>Pfannkuchenstreifen (100 % bio) Frischer Schnittlauch</i>	7.5	(☞☞)
	Cappuccino von der Süßkartoffel <i>mit gebratener Garnele</i>	7.0 9.5	☞☞☞☞ ☞☞
Vorspeisen Salate	Beef Tatar (100 % bio) <i>Bio-Kürbiskern-Mayonnaise gebeiztes Bioeigelb</i>	24.5	☞☞
	Hausgemachter Schlossbazda <i>Bierzwiebeln Schnittlauch Salzstangen Biobauernbrot</i>	12.5	(☞)
	Herbstbowl <i>Bio Rote Beete Bio-Edamame-Bohnen Pastinakenpüree Teriyaki-Zwiebeln (100 % bio) Crunchy Mais Feldsalat Biobuchweizen Baslamicodressing (100 % bio)</i>	15.5	☞☞☞☞
	Gloana G'mischerter <i>Kartoffelsalat Krautsalat Gurken-Dill-Salat Biokerndl Sprossen Balsamicodressing (100 % bio)</i>	7.0	☞☞☞☞
	Großer G'mischerter <i>Kartoffelsalat Krautsalat Gurken-Dill-Salat Biokerndl Sprossen Balsamicodressing (100 % bio)</i>	14.0	☞☞☞☞
	Bowl Salate wahlweise mit <i>Mariniertem Kokos-Feta Schwammerl Naturland-Hähnchenbruststreifen 3 Stück gebratenen Black-Tiger-Garnelen</i>	Aufpreis 4.0 3.5 5.0 7.5	☞ ☞
Hausgemachte Flammkuchen	Klassisch <i>Speck Zwiebeln Lauch</i>	12.5	☞
	Mediterran <i>halbgetrocknete Tomaten Biooliven Biopeperoni Rucola Biomontello Kräuterpesto</i>	13.5	(☞☞☞)☞

Schloss-Klassiker	Zwiebelrostbraten <i>Käsespätzle (100 % bio) Zwiebelsoße Röstzwiebel</i>	29.0	
	Unser legendärer Schlossburger <i>Bio-Rindfleisch-Patty Bun Cheddar hausgemachte Baconmarmelade weiße BBQ-Soße Tomate Bioessiggurke Blattsalat knusprige Kartoffelwedges</i>	23.5	(🌱)
	Schnitzel Wiener Art (100 % bio) <i>Bio-Schweineoberschale Biopommes Biozitronen</i>	20.5	(🌱)
	Geschmorte flache Kalbsschulter <i>cremige Schwarzwurzel gebackene Kartoffelkräpfen</i>	20.5	(🌱)
	Zweierlei von der Naturland-Hähnchenbrust <i>Sous vide gebacken Artischocken- Tomatengröstl Süßkartoffelpüree Portweinsoße</i>	28.5	
	Halbe Ente <i>Zwetschgen-Blaukraut Brezenserviettenknödel</i>	26.5	
Aus dem Meer	Loup de Mer auf der Haut gebraten Zweierlei vom Mais Romanesco Krustentierschaum	27.5	(🌱)
Fleischlos glücklich	Süßkartoffelgnocchi <i>Kräuterpesto karamellisierte Biokürbiskerne</i>	14.5	(🌱)(🌱)(🌱)
	Käsespätzle (100 % bio) <i>Röstzwiebel</i>	14.5	(🌱)
	Pflanzerl von der roten Biolinse <i>Pikanter Kürbis-Kraut-Salat Kürbiskerncreme</i>	18.5	(🌱)(🌱)(🌱)
	Risotto vom Biobuchweizen <i>Bio Rote Beete Kokos-Feta</i>	19.5	(🌱)(🌱)(🌱)

Die Süßen	Panna Cotta von der Kokosnuss Mangosoße	7.5	
	Crème Brûlée (100 % bio) <i>Biobirnenragout Biosauerrahmeis</i>	11.5	Ⓢ
	Drei Apfelküchle <i>Vanilleeis Biosahne</i>	10.5	
	Basilikumsorbet	4.5	ⓈⓅⓋ
	Bioolivenöl	5.5	ⓈⓅⓋ
Für de Gloana	Käsespätzle (100 % bio)	8.5	Ⓢ
	Biopommes	6.5	ⓅⓋ
	Wedges	6.5	ⓅⓋ
	Hausgemachte Nuggets vom Naturland-Hähnchen (100 % bio) <i>Biopommes</i>	9.5	Ⓢ
	Kinder Schnitzel (100 % bio) <i>Biopommes</i>	9.5	(Ⓢ)

Ⓢ vegetarisch

Ⓥ vegan

Ⓟ laktosefrei

Ⓢ glutenfrei

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

Aperitif	Rosato Mio <i>Ramazzotti Aperitivo Rosato Camers Sekt</i>		8.0
	Lillet Peach <i>Lillet Blanc white Peach</i>		8.0
	Aperol Spritz <i>Aperol Camers Sekt</i>		8.0
	Weinschorle	0,2l	4.8
	Camers Brut	0,1l	5.5
Erfrischungs- getränke	Schlosswasser <i>spritzig still</i>	0,2l	2.1
		0,4l	3.3
		0,75l	5.5
	Coca Cola Coca Cola light Cola Mix Orangen- oder Zitronenlimonade	0,2l	2.8
		0,4l	4.0
	Almdudler	0,35l	3.9
	Fruchtschorlen <i>Apfel Maracuja Johannisbeere Rhabarber</i>	0,2l	2.9
	0,4l	4.3	
Heißgetränke	Tasse Kaffee		3.8
	Cappuccino		4.0
	Espresso		3.2
	Espresso Macchiato		3.5
	Espresso doppelt		4.5
	Latte Macchiato		4.5
	Milchkaffee		4.5
	Heiße Schokolade		3.8
Unsere Kaffee und Espressobohnen sind bio.			
Haferl bio Turm Tee		3.8	
<i>Gerne erfragen Sie die verschiedenen Sorten bei unserem Service.</i>			

Biere	Kapplerbräu Helles Dunkles	0,5l	4.2	
	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	4.2	
	Ruß Weißbier Zitronenlimo	0,5l	4.3	
	Hofbrauhaus Freising Urhell alkoholfrei	0,5l	4.2	
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	4.2
<i>Weißburgunder, Auxerrois</i>	0,2l	8.0
Weingut Bergdolt, Reif & Nett	0,75l	30.0

Deutschland Franken

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

Deutschland Baden

Klumpp Grauburgunder	0,1l	4.9
QbA. Biologischer Wein trocken	0,2l	9.6
Weingut Klumpp	0,75l	36.0

Roséwein**Deutschland Rheinhessen**

Dr. Heyden Rosé	0,1l	5.0
<i>Spätburgunder, Portugieser, Dornfelder</i>	0,2l	8.5
Weingut Dr. Heyden	0,75l	30.0

Rotwein**Deutschland Pfalz**

Preysing Schloss Cuvée	0,1l	4.2
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	0,2l	8.0
<i>Lagrein, Dornfelder</i>	0,75l	30.0
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

Veranstaltungen und Kulinarik auf Schloss Hohenkammer

Winter Öffnungszeiten Alte Galerie

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