

Schloss Hohenkammer
Biergarten am Schlosspark
Speise- und Getränkekarte

Food and Beverages

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag

15 bis 23 Uhr

Sonntag

12 bis 23 Uhr

Küche bis 22 Uhr

Bei schlechtem Wetter hat unsere Alte Galerie für Sie geöffnet.

Opening hours:

Monday to Saturday

3 pm to 11 pm

Sunday

12 pm to 11 pm

Kitchen hours until 10 pm

Alte Galerie opens for you in case of bad weather.



Herzlich Willkommen auf Schloss Hohenkammer

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Ein Biergarten auf gutem Grund.

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 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



Aperitif

Purple Temptation *Schlosskreation* 6,50

Hugo 6,50

Camers Hausmarke Sekt, Holunderblütensirup,
Soda, Limette, frische Minze

Aperol Spritz 6,50

Apero, Camers Hausmarke Sekt, Soda, Orange

Weine

Weißwein

Grauer Burgunder 0,25 l 5,50
Weingut Lergenmüller

Sauvignon blanc 0,25 l 8,00
Weingut Bretz

Rosé

Cuvée Rosé 0,25 l 7,00
Weingut Klumpp

Rotwein

Wilder Roter 0,25 5,50
Weingut Lergenmüller

Twentysix 0,25 7,00
Weingut Bickel-Stumpf



Erfrischungsgetränke

Schlosswasser	0,5 l	3,30
Coca-Cola, Coca-Cola light	0,5 l	4,00
Cola Mix	0,5 l	3,90
Orangen- oder Zitronenlimonade	0,25 l	2,10
	0,5 l	3,90
Fruchtsäfte	0,25 l	2,50
	0,5 l	4,60
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Rhabarbersaft		
Saftschorlen	0,25 l	2,30
	0,5 l	4,30
Apfelschorle	0,25 l	2,10
	0,5 l	3,90

Biere

Kapplerbräu Helles / Dunkles	0,5 l	3,50
	1 l	6,50
Pater Simon Pils	0,33 l	3,20
Huber Weisses hell / dunkel / leicht /alkoholfrei	0,5 l	3,80
	1 l	6,80
Huber Weisses Hubertus Weizenbock	0,5 l	4,10
Goßmass	1 l	10,90
Dunkles Bier, Cola, Kirschlikör		
Radler	0,5 l	3,50
Bier mit Zitronenlimo	1 l	6,50
Russ	0,5 l	3,80
Weißbier mit Zitronenlimo	1 l	6,80
Hofbrauhaus Freising Urhell alkoholfrei	0,5 l	3,80



Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,90
Cappuccino	3,10
Espresso	2,60
Espresso macchiato	2,80
Espresso, doppelt	3,80
Latte macchiato	3,50
Milchkaffee	3,50
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahnehaube	7,00
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube	7,00

ChariTea

Haferl Tee 3,50

Black Darjeeling, Arabian Mint,
Clean Green, Wild Fruit

Liebe Gäste,

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

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer



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 möglichst hochwertiges Produkt entsprechend zu würdigen. Wir hoffen, dass Sie viel Freude und Genuss an unseren Bränden haben und wünschen ein frohes Durchprobieren!

Auf Ihr Wohl!

Ihr Stefan Lemmerer

Spirituosen in 2 cl

Haselnussgeist	3,50
Apfelbrand	3,10
Quittenbrand	3,10
Birnenbrand	5,50
Aprikosenbrand	6,50
Johannisbeerbrand	8,00

Bitters

Ramazotti	3,00
Averna	3,00



Unsere Sonderaktionen

Täglich ab 15 Uhr

Auswahl an verschiedenen Blechkuchen

Stück 3,50

Mit seiner großen Leidenschaft für Innereien bereitet unser Küchenchef Robin Grube täglich frische Gerichte für Sie zu.

Neben den vegetarischen Gerichten aus der Karte haben wir täglich wechselnd weitere fleischlose Empfehlungen für Sie.

Sprechen Sie uns einfach an.

Jeden Samstag, Sonntag und Feiertag

½ frisch gegrilltes Bio-Eichethof-Hähnchen

- mit Semmel 9,50

- mit Kartoffelsalat 9,90

Jeden Montag Spareribs 8,90

Legendär sind unsere Schloss-Spareribs, langsam und schonend in hausgemachter Marinade gegart und mit unserer Schloss-BBQ-Soße und Potato Wedges aus Kartoffeln vom eigenen Gut Eichethof serviert.

Freitag steht im Zeichen des Schnitzels. Mindestens drei Varianten des beliebten Klassikers erwarten Sie bei uns im Biergarten am Schlosspark.



Brotzeit

Portion hausgemachter Schlossbazda mit roten Zwiebelstreifen und Salzstangen	7,90
Romadur mit „Musik“ in Essig-Öl-Marinade und mit roten Zwiebeln	6,90
Roter und weißer Presssack in Essig-Öl-Marinade und mit roten Zwiebeln	7,50
Bratenstülze mit Ei und Essiggemüse an Bratkartoffeln	8,90
Bayerischer Wurstsalat von der Regensbuger mit roten Zwiebeln und Essiggurke	8,00
Schweizer Wurstsalat mit Bergkäse in Essig-Öl-Marinade und mit roten Zwiebeln	8,90
Käsebrett mit Brie, Emmentaler, Bergkäse, Taleggio, Blauschimmelkäse, Nüssen und Feigensenf	11,00
Brotzeitbrett ¹ mit allerlei Spezialitäten aus der Region Weißer und roter Presssack, geräucherter Schinken, Leberwurst, Pfefferbeisser, Aufschnitt und Bergkäse	11,50
Großes Brotzeitbrett für 3 Personen	29,50
Kalte Bratenplatte mit frischem Kren und Essiggurke	9,50

Zu unseren Vorspeisen und Brotzeiten
reichen wir eine Brotauswahl



Suppe

Aufgeschmolzene Breznsuppe mit Röstzwiebeln und Eigelb	5,50
Rinderbouillon mit Leberspätzle, Flädle und Wurzelgemüse	5,50
Tagessuppe	5,50

Vorspeisen und kleiner Hunger

Frisch aufgeschnittener Bierradi mit Schnittlauch	5,50
Marinierter Couscous-Salat mit Zwiebeln und gehobelten Mandeln	7,50
Hausgemachter Flammkuchen nach Art des Hauses	
- Klassisch mit Speck und Zwiebeln	8,90
- Mediterran mit Tomate, Parmesan und Rucola	8,90
- Lachs mit roten Zwiebeln und Lauch	9,90
Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat	8,50
Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischem Schnittlauch aus dem eigenen Kräutergarten	7,90



Aus dem Garten vom Eichethof

Gemischter Salat mit Karotten, Gurken,
Kartoffel- und Krautsalat, Sprossen, Kerndln
und hausgemachtem Balsamicodressing

- klein	5,00
- groß	8,00
Großer Salat wahlweise	
- mit Hähnchenbruststreifen	11,00
- mit Schinken, Käse und Ei	12,00
- mit Garnelenspieß	15,50

Warme Speisen

Fleisch

Currywurst vom Eichethof-Rind mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites	8,50
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und kleinem gemischten Salat	18,50
Schweinekrustenbraten mit zweierlei Knödel, Natursoße und Krautsalat	12,50
Spanferkel mit zweierlei Knödel, Natursoße und Sauerkraut	13,90
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat	16,50
Vier Schweinsbratwürstl auf Sauerkraut, Brot und Soße	8,50
Hähnchenbruststeak „Waldler Art“ mit Rahmschwammerl und Spätzle	13,50



Fisch

Fish and Chips Gebackener Seelachs mit Pommes frites und Remouladensoße, serviert im Gitterkorb	10,50
--	-------

Vegetarisch

Kässpatzn mit Röstzwiebeln	8,50
----------------------------	------

Für die Kinder

Räuberteller
zum Räubern bei den Eltern

Portion Pommes frites rot-weiß	3,00
--------------------------------	------

Spätzle oder Knödel mit Soße	3,50
---------------------------------	------

3 kleine Wiener mit Brot	3,50
--------------------------	------

Dessert

Frischer Obstsalat mit Minzespuma	3,50
-----------------------------------	------

Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesoße	6,90
---	------

Schlossküchlein mit Schokoladensoße, frischen Beeren und Sahne	6,90
---	------

Eisspezialitäten

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube	7,00
---	------

Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahnehaube	7,00
---	------



Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen sie unseren Service nach einer Karte mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen.

