

Schloss Hohenkammer Biergarten am Schlosspark 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.



Aus'm Suppentopf	Rinderbrühe <i>Pfannkuchenstreifen Frischer Schnittlauch</i>	6.5	🌱(🌾)
Brotzeiten	Hausgemachter Schlossbazda <i>Rote Zwiebeln Schnittlauch Salzstangerl Bio-Bauernbrot</i>	11.0	🌱(🌾)
	Bayrischer Wurstsalat <i>Rote Zwiebeln Bio-Bauernbrot</i>	9.5	🌱(🌾)
	Schweizer Wurstsalat <i>Rote Zwiebeln Bio-Bauernbrot</i>	10.5	(🌾)
	Brotzeitbrett <i>Spezialitäten aus der Umgebung Bergkäse Bio-Bauernbrot</i>	15.5	(🌾🌱)
Salate	Kloaner G'mischerter <i>Kartoffelsalat Krautsalat Gurken-Dill-Salat Kerndl Alfalfasprousen Bio-Balsamicodressing</i>	6.5	🌱🌾🌱
	Großer G'mischerter <i>Kartoffelsalat Krautsalat Gurken-Dill-Salat Kerndl Alfalfasprousen Bio-Balsamicodressing</i>	12.5	🌱🌾🌱
	<i>wahlweise mit</i> Schwammerl Naturland Hähnchenbrust	15.5 19.0	🌱
Hausgemachte Flammkuchen	Klassisch <i>Speck Zwiebeln Lauch</i>	12.0	
	Mediterran <i>halbgetrocknete Tomaten Oliven Peperoni Rucola Parmesan</i>	12.5	🌱

Warme Klassiker	Schweinekrustenbraten <i>Schweineschulter Dunkelbier-Bratensoße Sauerkraut Kartoffelknödel</i>	16.5	🌱(🌾)
	Unser legendärer Schlossburger <i>Bio-Rindfleischpatty Bun Cheddar hausgemachte Baconmarmelade weiße BBQ-Soße Tomate Gurke Blattsalat knusprige Kartoffelwedges</i>	20.9	(🌱)
	Bio Currywurst <i>Angus Rind- und Schweinefleisch vom Gut Eichethof Fruchtig pikante Soße Curry Madras Bio-Pommes</i>	12.9	🌱🌾
	Gebräunter Leberkäse <i>Bio-Spiegelei Kartoffelsalat</i>	9.9	🌱🌾
	Schnitzel Wiener Art <i>Schweineoberschale Bio-Pommes</i>	16.5	🌱
	Gröstl <i>Dunkelbier-Bratensoße Schweinefleisch Zwiebeln Speck Bio-Spiegelei Knödel Lauch</i>	12.5	🌱(🌾)
Fisch	Loup de Mer <i>Rosmarinkartoffeln Mediterranes Gemüse Kräuterpesto</i>	19.5	🌱🌾
Fleischlose Schmankerl	Lauwarm gegrillter Ziegenkäse <i>Mediterranes Gemüse Kräuterpesto</i>	11.5	🌱🌱
	Bio Quinoasalat <i>Mediterranes Gemüse Kräuterpesto</i>	11.5	🌱🌾🌱
	Rahmschwammerl <i>Semmelknödel Schnittlauch</i>	12.5	🌱🌱(🌾)
	Pasta del Castello <i>Bio-Penne Mediterranes Gemüse Oliven Tomaten Kräuterpesto gehobelter Parmesan</i>	14.5	🌱(🌱)
	Kartoffelwedges mit Dips <i>Avocadocreme Grillsoße Sour Cream</i>	9.5	🌱(🌱🌱)

Beilagen	Bio Riesen-Breze	5.0	
	Krautsalat	3.5	
	Kartoffelsalat	3.5	
	Sauerkraut	3.5	
	Kleiner Kartoffel- oder Semmelknödel	2.5	
	Kartoffelwedges	4.0	
	Bio-Pommes	5.5	
	Gemischter Brotkorb	2.5	
Die Süßen	Panna Cotta <i>Erdbeerspiegel</i>	7.5	
	Apfelstrudel <i>Vanillesoße</i>	8.5	
Für die Kloana	Zwei kleine Kartoffel- <i>oder</i> Semmelknödel Bratensoße	4.5	
	Bio-Pommes	5.5	
	Kleines Schnitzel Wiener Art <i>Bio-Pommes</i>	9.5	
	Kleiner Schweinebraten <i>Kartoffelknödel Bratensoße</i>	9.5	
	Nuggets vom Naturland Hähnchen <i>Bio-Pommes</i>	8.5	
	Konfettinudeln <i>Geriebener Parmesan</i>	7.5	

Unser Special

Am Freitag:

Spareribs
*Schweinerippen | Kartoffelwedges |
Pepperoni | Grillsoße*

15.9



.....

 vegetarisch

 vegan

 laktosefrei

 glutenfrei

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

Aperitif	Rosato Mio <i>Ramazzotti Aperitivo Rosato Camers Sekt</i>		7.5
	Lillet Peach <i>Lillet Blanc white Peach</i>		7.5
	Aperol Spritz <i>Aperol Camers Sekt</i>		7.5
	Weinschorle	0,2l	4.2
	Camers Brut	0,1	5.5
Erfrischungs- getränke	Schlosswasser spritzig still	0,25l 0,5l 0,75l	2.1 3.4 5.3
	Coca Cola Coca Cola light Cola Mix Orangen- Zitronenlimonade	0,25l 0,5l	3.1 4.3
	Almdudler	0,35l	3.9
	Fruchtschorlen <i>Apfel Maracuja Johannisbeere Rhabarber</i>	0,25l 0,5l	3.2 4.6
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
	Haferl Turm Tee <i>Grün Schwarz Früchte Pfefferminz</i>		3.5

Biere	Kapplerbräu	0,5l	4.1
	<i>Helles Dunkles</i>	1,0l	8.0
	Lammsbräu glutenfrei 	0,33l	3.8
	Pater Simon Pils	0,33l	3.8
	Huber Weisses	0,5l	4.3
	<i>hell dunkel leicht alkoholfrei</i>	1,0l	8.4
	Goassmass	1,0l	12.9
	<i>Dunkles Bier Cola Kirschlikör</i>		
	Radler	0,5l	4.1
	<i>Helles Zitronenlimo</i>	1,0l	8.0
Schnäpse	Ruß	0,5l	4.3
	<i>Weißbier Zitronenlimo</i>	1,0l	8.4
	Hofbrauhaus Freising Urhell	0,5l	4.1
	alkoholfrei		
	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

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, Lagrein, Dornfelder</i>	0,2l	7.5
Weingut Bergdolt, Reif & Nett	0.75l	28.0

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 im Biergarten

14. Juni - 14. Juli | EM Public Viewing mit Gewinnspiel

30. Juni | Blasmusik ab 12:00

02. August | Ribs & Music

10. September | "Der allererste Schultag" ab 12:00

13. September | Ribs & Music

29. September | Blasmusik ab 12:00

Sommer Öffnungszeiten Biergarten

Montag-Samstag 17:00-23:00

Sonn-und Feiertag 12:00-23:00

Küchenzeiten täglich bis 22:00