

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>Kalbsbrät-Roulade Frischer Schnittlauch</i>	7.5	
	Cappuccino vom Bio Kürbis <i>Mit gebratener Garnele</i>	7.0 9.5	    
	Vorspeisen Salate		
	Carpaccio vom Rind <i>Trüffelvinaigrette Parmesan-Crunch Feldsalat</i>	16.5	 
	Lauwarmer Ziegenkäse <i>feiner Blattsalat Apfel-Fenchel-Zwiebel-Marmelade 100% Bio </i>	15.5	
	Herbstbowl <i>Eingelegter Bio Kürbis Wilder Brokkoli Petersilienwurzelpüree Bio Hirse Crunchy Mais Feldsalat Orangen-Ingwer Dressing</i>	15.5	  
	Gloana G'mischer <i>Kartoffelsalat Krautsalat Gurken-Dill-Salat Kerndl Sprossen Balsamicodressing 100% Bio</i>	6.5	  
	Großer G'mischer <i>Kartoffelsalat Krautsalat Gurken-Dill-Salat Kerndl Sprossen Balsamicodressing 100% Bio</i>	12.5	  
	Bowl Salate wahlweise mit <i>Gebratenem Bio Tofu</i>	Aufpreis 4.5	
	<i>Schwammerl</i>	3.5	
	<i>Naturland Hähnchenbruststreifen</i>	7.0	
	<i>3 Stück gebratene Black Tiger Garnelen</i>	7.0	
Hausgemachte Flammkuchen	Klassisch <i>Speck Zwiebeln Lauch</i>	12.5	
	Veganer Flammkuchen <i>Dreierlei vom Bio Kürbis geröstete Walnüsse Feldsalat Soja-Limettensoße</i>	12.5	 

Schloss-Klassiker	Rosa gebratene Rinderlende <i>Cognac-Pfeffersoße Kartoffelgratin Speckbohnen</i>	27.5	Ⓢ
	Unser legendärer Schlossburger <i>Bio-Rindfleischpatty Bun Cheddar hausgemachte Baconmarmelade weiße BBQ-Soße Tomate Gurke Blattsalat knusprige Kartoffelwedges</i>	22.5	(Ⓢ)
	Kalbsbraten <i>Pilz Rahm Spätzle glasiertes Wurzelgemüse</i>	19.5	
	Naturland Hähnchenbrust <i>Trüffel Risotto Portweinssoße wilder Brokkoli</i>	27.5	Ⓢ
	Geschmorte Lamm Haxe <i>Rosmarinjus Gemüse-Kartoffel Gröstl</i>	24.5	ⓈⓈ
Aus dem Meer	Saibling auf der Haut gebraten Champagnerschaum <i>Petersilienwurzelpüree Kartoffelgnocchi</i>	26.5	
Fleischlos glücklich	Gnocchi <i>Zweierlei vom Bio-Kürbis haugemachtes Pesto</i>	14.5	ⓈⓈⓈ
	Bio Hirse mit Artischocken <i>Paprika Soja-Limettencreme</i>	14.5	ⓈⓈⓈ
	Arrabiata mit Bio Penne <i>Halbgetrocknete Tomaten Oliven</i>	14.5	ⓈⓈ
Die Süßen	Dreierlei von der Schokolade Mousse <i>Parfait Kuchen Portweinkirschen</i>	11.5	(Ⓢ)
	Crème Brûlée <i>Apfel-Calvados Ragout Sauerrahmeis</i>	10.5	Ⓢ
	Basilikum Sorbet	3.5	ⓈⓈⓈ

Für de Gloana	Butterspätzle Pilzrahm	7.5	
	Bio Butternudeln Parmesan	6.5	
	Bio Pommes	5.5	  
	Wedges	5.5	  
	Nuggets vom Naturland Hähnchen	9.5	
	<i>Bio Pommes</i>		

Unser Special An jedem ersten Freitag im Monat:

Spareribs	15.9	 
<i>Schweinerippen Kartoffelwedges Pepperoni Grillsoße</i>		

 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	0,1l	5.5	
Erfrischungs- getränke	Schlosswasser <i>spritzig still</i>	0,2l 0,4l 0,75l	2.1 3.3 5.3	
	Coca Cola Coca Cola light Cola Mix Orangen- oder Zitronenlimonade	0,2l 0,4l	2.8 4.0	
	Almdudler	0,35l	3.9	
	Fruchtschorlen <i>Apfel Maracuja Johannisbeere Rhabarber</i>	0,2l 0,4l	2.9 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			3.9	
Heiße Schokolade			3.5	
Haferl Turm Tee <i>Gerne erfragen Sie die verschiedenen Sorten bei unserem Service.</i>			3.5	

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	
	Ramazzotti	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

Deutschland Rheinhessen

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 auf Schloss Hohenkammer

01. Dezember | Eröffnung "lebender Adventskalender"

02.- 07. Dezember | Muschel & Meer

13. Dezember | Nacht der Genüsse Weihnachtsspezial

Winter Öffnungszeiten Alte Galerie

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