

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</i>	Aufpreis 4.0	☿
	<i>Schwammerln</i>	3.5	☿
	<i>Naturland-Hähnchenbruststreifen</i>	5.0	
	<i>3 Stück gebratenen Black-Tiger-Garnelen</i>	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 Kartoffelkrapfen</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 <i>Zweierlei vom Mais Romanesco Krustentierschaum</i>	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	Schwarzwälder Kirsch 2.0 Schokotarte Portwein-Kirschen Vanille	11.5	
	Crème Brûlée (100 % bio) <i>Biobirnenragout</i> <i>Biosauerrahmeis</i>	11.5	Ⓥ
	Drei Apfelküchle <i>Vanilleeis</i> <i>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		8.0
	<i>Ramazzotti Aperitivo Rosato Camers Sekt</i>		
	Lillet Peach		8.0
	<i>Lillet Blanc white Peach</i>		
	Aperol Spritz		8.0
	<i>Aperol Camers Sekt</i>		
	Weinschorle	0,2l	4.8
	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	0,2l	2.8
	Cola Mix Orangen- oder	0,4l	4.0
	Zitronenlimonade		
	Almdudler	0,35l	3.9
	Fruchtschorlen	0,2l	2.9
Heißgetränke	<i>Apfel Maracuja </i>	0,4l	4.3
	<i>Johannisbeere Rhabarber</i>		
	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
	Haferl 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	
	Ramazzotti	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 Rheinhessen

Pfедdersheimer Weißburgunder	0,1l	4.9
Qualitätswein trocken	0,2l	8.8
Weingut Feth-Werhof (vegan)	0,75l	33.0

Roséwein**Deutschland Rheinhessen**

Dr. Heyden Rosé	0,1l	5.0
<i>Spätburgunder, Portugieser, Dornfelder</i>	0,2l	8.0
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

19. Oktober Kirchweihessen Alte Galerie

01. November jeden Freitag-Samstag „WILDer November“

01. Dezember Der „lebende“ Adventskalender

12. Dezember | Nacht der Genüsse Weihnachtsspezial

Winter Öffnungszeiten Alte Galerie

Montag bis Samstag 17:00-23:00

Küchenzeiten täglich bis 22:00