

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.

<b>Aus'm Suppentopf</b>	Rinderbrühe <i>Pfannkuchenstreifen (100% Bio)   Frischer Schnittlauch</i>	7.5	(🌱🌾)
<b>Brotzeiten</b>	Hausgemachter Schlossbazda <i>Rote Zwiebeln   Schnittlauch   Salzstangen   Brotkorb</i>	12.5	(🌱)
	Bayrischer Wurstsalat <i>Rote Zwiebeln   Brotkorb</i>	12.0	(🌱🌾)
	Schweizer Wurstsalat <i>Rote Zwiebeln   Brotkorb</i>	13.0	(🌱)
	Brotzeitbrett <i>Spezialitäten aus der Umgebung   Bio-Bergkäse   Brotkorb</i>	16.5	(🌱🌾)
<b>Salate</b>	Kloaner G'mischerter <i>Kartoffelsalat   Krautsalat   Gurken-Dill-Salat   Bio-Kerndl   Sprossen   Balsamicodressing (100% Bio)</i>	7.0	(🌱🌾🌿)
	Großer G'mischerter <i>Kartoffelsalat   Krautsalat   Gurken-Dill-Salat   Bio-Kerndl   Sprossen   Balsamicodressing (100% Bio)</i>	13.0	(🌱🌾🌿)
	wahlweise mit <i>Falafel Bällchen Naturland Hähnchenbrust</i>	17.5 19.5	(🌱🌾🌿)
<b>Hausgemachte Flammkuchen</b>	Klassisch <i>Speck   Zwiebeln   Lauch</i>	12.5	(🌱)
	Mediterran <i>halbgetrocknete Tomaten   Bio-Oliven   Bio-Peperoni   Rucola</i>	13.5	(🌱🌾)
	wahlweise mit Parmesan	14.5	

<b>Warme Klassiker</b>	Schweinekrustenbraten <i>Schweineschulter   Dunkelbier-Bratensoße   Sauerkraut   Kartoffelknödel</i>	18.5	(🌱)(🌾)
	Unser legendärer Schlossburger <i>Bio-Rindfleischpatty   Bun   Cheddar   hausgemachte Baconmarmelade   weiße BBQ-Soße   Tomate   Essiggurke   Blattsalat   knusprige Kartoffelwedges</i>	23.5	
	Eichethof Currywurst (100% Bio) <i>Rind- und Schweinefleisch vom Gut Eichethof   Fruchtig pikante Soße   Curry   Pommes</i>	14.9	(🌱)(🌾)
	Pikante Schlosswürstel (100% Bio) <i>Rind- und Schweinefleisch vom Gut Eichethof   Sauerkraut   Bio-Senf   Brotkorb</i>	12.9	(🌱)(🌾)
	Schnitzel Wiener Art <i>Schweineoberschale   Bio-Pommes</i>	17.5	(🌱)
	Gröstl <i>Knödel   Schweinefleisch   Zwiebeln   Speck   Bio-Spiegelei   Lauch   Dunkelbier-Bratensoße  </i>	15.5	(🌱)(🌾)
	Naturland Hähnchenbrust <i>Rotweinsauce   Mediterranes Gemüse   Bio-Kartoffeln   Schnittlauch</i>	24.5	(🌱)(🌾)
<b>Fleischlose Schmankerl</b>	Rahmschwammerl <i>Semmelknödel   Schnittlauch</i>	15.5	(🌱)(🌾)
	Kartoffelwedges mit Dips <i>Avocadocreme   Grillsoße   Sour Cream</i>	10.0	(🌱)(🌾)
	Lauwarm gegrillter Ziegenkäse <i>Mediterranes Gemüse   Kräutercreme</i>	14.5	(🌱)(🌾)
	wahlweise im Serranoschinken	15.5	

<b>Beilagen</b>	Bio-Riesen-Breze	6.0	 
	Krautsalat	4.5	  
	Kartoffelsalat	4.5	  
	Sauerkraut	4.5	 
	Gurken-Dill-Salat	4.5	  
	Kleiner Kartoffel- oder Semmelknödel	3.0	  
	Bio-Pommes	6.5	 
	Gemischter Brotkorb	3.5	 
	Gebackene Falafel Bällchen	4.5	  
	Ziegenkäse	4.5	 
	Ziegenkäse im Serranoschinken	5.5	
	Naturland Hähnchenbrust Streifen	6.5	 
	Portion Soße	2.5	
	Bio Butter	1.5	 
	Bio Spiegelei	2.0	  
	Parmesan	1.5	
	<b>Die Süßen</b>	Panna Cotta <i>Mangospiegel</i>	8.0
Apfelstrudel <i>Vanillesoße</i>		9.5	
<b>Für die Kloana</b>	Zwei kleine Kartoffel- oder Semmelknödel   Bratensoße	5.5	  
	Bio-Pommes	6.5	 
	Kleines Schnitzel Wiener Art <i>Bio-Pommes</i>	9.5	
	Kleiner Schweinebraten <i>Kartoffelknödel   Bratensoße</i>	10.5	 
	Nuggets vom Naturland Hähnchen <i>Bio-Pommes</i>	10.5	
	Butter Penne (100% Bio) <i>geriebener Parmesan</i>	8.5	 

## Empfehlungen

<b>Gibt's immer</b>	Tagesempfehlung von unserem Küchenchef		
	Vanille Eisbecher <i>Vanilleeis   Obst   Sahne</i>	7.9	
	Eine Kugel Vanilleeis	2.5	
	Portion Sahne	1.5	
<b>Freitag</b>	Spareribs <i>Schweinerippen   Kartoffelwedges   Bio Pepperoni   Grillsoße</i>	17.9	 
<b>Samstag</b>	Wechselnde Gerichte unserer Eichethofprodukte		
<b>Sonn und Feiertag</b>	Frischer Obststreußelkuchen (100% Bio) <i>Sahne</i>	6.5	
	Unser Schlosspfandl	17.9	

.....  
.....  
Allergien und Unverträglichkeiten werden selbstverständlich berücksichtigt. Bitte wenden Sie sich bei der Wahl des Gerichtes an unseren Service.

 vegetarisch

 vegan

 laktosefrei

 glutenfrei

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

.....  
.....

<b>Aperitif</b>	Spritz der Saison <i>Fragen Sie gerne unseren Service</i>		8.0
	Lillet Peach <i>Lillet Blanc   white Peach</i>		8.0
	Aperol Spritz <i>Aperol   Camers Sekt</i>		8.0
	Spritz der Saison "alkoholfrei" <i>Fragen Sie gerne unseren Service</i>		8.0
	Weinschorle	0,2l	4.8
	Camers Brut	0,1l	5.5

<b>Erfrischungs- getränke</b>	Schlosswasser	0,25l	2.1
	<i>spritzig   still</i>	0,5l	3.5
		0,7l	5.5
	Coca Cola   Coca Cola zero   Cola Mix   Orangen- Zitronenlimonade	0,25l	3.1
		0,5l	4.3
	Almdudler	0,35l	4.1
	Eistee	0,33l	3.9
	Fruchtschorlen <i>Apfel   Maracuja   Johannisbeere   Rhabarber</i>	0,25l	3.2
	0,5l	4.6	

<b>Heißgetränke</b>	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

„Kaffee- und Espressobohnen aus ökologischem Anbau“

Haferl bio Turm Tee		3.8
<i>Grün   Schwarz   Früchte   Pfefferminz</i>		

<b>Biere</b>	Kapplerbräu	0,5l	4.2
	<i>Helles   Dunkles</i>	1,0l	8.1
	Lammsbräu	0,33l	3.8
	glutenfrei ☼		
	Pater Simon	0,33l	3.8
	<i>Pils</i>		
	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	4.2	
<i>Helles   Zitronenlimo</i>	1,0l	8.1	
Ruß	0,5l	4.3	
<i>Weißbier   Zitronenlimo</i>	1,0l	8.4	
Hofbrauhaus Freising Urhell	0,5l	4.2	
<i>Alkoholfrei</i>			
<b>Schnäpse</b>	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	5.0
<i>Riesling, Silvaner, Traminer, Scheurebe</i>	0,2l	9.5
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	4.5
<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, Lagrein, Dornfelder</i>	0,2l	8.0
Weingut Bergdolt, Reif & Nett	0,75l	30.0

Ursprung	0,1l	4.9
<i>Cabernet Sauvignon, Portugieser, Merlot</i>	0,2l	9.6
Weingut Markus Schneider	0,75l	36.0

---

## **Veranstaltungen im Biergarten**

- 26. Juni Ribs & Music
- 05. Juli Biergarten erst ab 17:00 geöffnet
- 17. Juli Biergarten geschlossen
- 19. Juli Schlossfest mit Blasmusik
- 02- 14. August Biergarten nur bei schönem Wetter geöffnet
- 07. August Ribs & Music
- 15. September „Der allererste Schultag“ ab 12:00
- 13. September Blasmusik ab 12:00

---

## **Öffnungszeiten Biergarten**

Dienstag bis Samstag	17:00-23:00
Sonn-und Feiertag	12:00-23:00
Küchenzeiten	bis 22:00