

Suppen und Vorspeise

Rindsbouillon
Pfannkuchenstreifen / Gemüsejulienne € 5,80

Kürbissuppe
Karotte / Kokos / Ingwer € 6,40

- +Eismeergarnelen € 8,60

Italienische Burrata / Tomatenragout / Balsamico & Olivenöl
geröstete Pinienkerne / ofenfrisches Steinofenbaguette € 12,20

Garnelen-Carpaccio
Limettenvinaigrette / gepickeltes Gemüse
ofenfrisches Steinofenbaguette € 13,40

Riesengarnelen / Knoblauch-Chili-Öl
Kirschtomaten / ofenfrisches Steinofenbaguette
5 Stück € 12,80

Immer Sonn- und Feiertags

Krustenbraten von Schulter und Bauch / im Reindl serviert
Serviettenknödel / Bayrisch Kraut / Johann-Auer-Dunkelbiersoße € 17,40

Salate

wählen Sie Ihr Dressing

- Balsamicodressing
- Hausdressing „French Style“
- Essig & Öl zum selbst anmachen

Kleiner Salatteller € 6,20

Großer gemischter Salat / ofenfrisches Steinofenbaguette

- + Gebratene Riesengarnelen / Sweet Chili Marinade € 18,50
- + Maishähnchenbrust vom Grill € 16,50
- + Gebackene Kürbisspalten / Honig € 16,80
- Tagliata (Rinderstreifen, rosa gebraten)
Rucola / Parmesan / Brotchips € 19,60

Kürbisgerichte

Pfannenrösti überbacken

Kürbisragout / Mozzarella / Salatbouquet € 16,40

Wolfsbarsch

Kürbisrisotto € 19,90

Hirschbraten

Kürbisspätzle / Schokoladensoße € 23,80

Kürbisrisotto € 12,60

Hauptgerichte

Zart geschmorte Ochsenbackerl kräftige Rotweinsauce / Kartoffel-Selleriepüree glacierte Bundmörchen	€ 25,80
Rindergulasch „Fiaker Art“ Spiegelei / in Butter gebratene Serviettenknödel	€ 18,90
Zwiebelrostbraten Balsamico-Zwiebelmarmelade / Rotweinsauce / Röstkartoffeln	€ 25,80
Fleischpflanzerl Brioche / Paprika / Omelette / Rösti / Bierglace / Honig-Senf	€ 17,80
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffel-Gurkensalat / Wildpreiselbeeren	€ 23,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes Frites / Wildpreiselbeeren	€ 14,80
Maishähnchenbrust vom Grill knackiges Asia- Gemüse / Teriyakisauce / Jasminreis	€ 19,80
Rosa gebratener Hirschrücken gebratene Schupfnudeln / Gemüse-Pfanne kräftige Wild-Sauerkirsch-Jus / Sauerkirschen	€ 30,90
Schwarze Tagliarini Garnelen / Kirschtomaten / Zitronen-Butter-Soße	€ 21,70
Riesengarnelen / Knoblauch-Chili-Öl Kirschtomaten / ofenfrisches Steinofenbaguette 11 Stück	€ 23,80
Saiblingsfilet vom Grill Kartoffel-Gemüse-Beet / Zitronen-Velouté	€ 22,60
Rote Tagliarini aglio e olio -mit Parmesanspäne	€ 12,40 € 13,40
Hausgemachte Käsespätzle Wurzelgemüse / Kirschtomaten	€ 15,80



Alle Speisen auch zum Mitnehmen in einer Warmhaltepackung!
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Für Beilagen Änderungen bzw. Umbestellungen berechnen wir € 2,50 je Änderung.

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat Lyoner und Regensburger / Zwiebeln / Ei / frisches Holzofenbrot	€ 9,80
Schweizer Wurstsalat Lyoner und Regensburger / Emmentaler / Zwiebeln / Ei / frisches Holzofenbrot	€ 10,80
Garnelen-Carpaccio Limettenvinaigrette / gepickeltes Gemüse ofenfrisches Steinofenbaguette	€ 13,40

Hausgemachte Dessertspezialitäten

Bayrisch Creme im Glas Himbeermark / frische Früchte	€ 7,50
Kürbispudding Minzmascarpone / karamellisierte Walnüsse	€ 7,90
Zweierlei Schokoladenmousse Waldbeer-Ragout / Minze	€ 7,80
Apfelmöhle in Zimt + Zucker Vanilleeis / Sahne	€ 8,90
Mohn- Quarkstrudel Weiße Nougat-Eiscreme	€ 7,60
Apfelstrudel Vanillesoße	€ 7,40

Premium-Eiscremes von Carte d'or

Gemischter Eisbecher 3 Kugeln (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Weißer Nougat, Pistazie, Salzkaramell)	€ 6,80
- + Schlagsahne	€ 7,90
3 Kugeln Vanilleeis / Schlagsahne / heiße Himbeeren	€ 8,80
Eiskaffee / Vanille- und Schokoladeneiscreme / Schlagsahne	€ 6,80
Affogato al caffè	€ 4,90

Nachmittagskarte (14.30 Uhr bis 17.00 Uhr)

Bayrischer Wurstsalat

Lyoner und Regensburger / Zwiebeln / Ei / frisches Holzofenbrot € 9,80

Schweizer Wurstsalat

Lyoner und Regensburger / Emmentaler /
Zwiebeln / Ei / frisches Holzofenbrot € 10,80

Garnelen-Carpaccio

Limettenvinaigrette / gepickeltes Gemüse/
ofenfrisches Steinofenbaguette € 13,40

Italienische Burrata / Tomatenragout / Balsamico & Olivenöl

geröstete Pinienkerne / ofenfrisches Steinofenbaguette € 12,20

Riesengarnelen / Knoblauch-Chili-Öl

Kirschtomaten / ofenfrisches Steinofenbaguette
Vorspeise / 5 Stück € 12,80

Hauptgang / 11 Stück € 23,80

Rote Tagliarini aglio e olio

-mit Parmesanspäne € 12,40

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Pommes Frites / Wildpreiselbeeren € 14,80

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel-Gurkensalat / Wildpreiselbeeren € 23,50

Biere vom Fass

Chiemseer Export Hell ¹⁰	0,3l	€ 3,30
	0,5l	€ 4,40
Auerbräu Weißbier ¹⁰	0,3l	€ 3,70
	0,5l	€ 4,80

Biere aus der Flasche

Auerbräu Dunkel	0,5l	€ 4,40
Paulaner Helles Alkoholfrei ^{10, 1}	0,5l	€ 4,40
Auerbräu Weißbier Dunkel / leicht ^{10, 1}	0,5l	€ 4,80
Hopf Weißbier Alkoholfrei ^{10, 1}	0,5l	€ 4,80
Auerbräu Pils	0,33l	€ 3,90
Radler ¹⁰	0,5l	€ 4,40
Russen ^{10, 11}	0,5l	€ 4,80
Cola–Weißbier ^{6, 7, 10, 11}	0,5l	€ 4,80

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Gourmet Wasser		
Spritzig/ Still	0,25l	€ 2,90
	0,75l	€ 5,80
Tafelwasser spritzig / Still	0,3l	€ 2,60
	0,5l	€ 3,60
Hausgemachter Eistee (Zitrus-Minze)	0,5l	€ 4,80
Soda Zitrone	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 4,20
Sprite ^{6,7}	0,3l	€ 3,60
	0,5l	€ 4,20
Paulaner Orangenlimonade ^{6,7}	0,33l	€ 3,60
	0,5l	€ 4,20
Paulaner Spezi ^{6,7}	0,33l	€ 3,60
	0,5l	€ 4,20
Coca Cola ^{6,7}	0,33l	€ 3,60
Coca Cola zero ^{6,7}	0,33l	€ 3,60

Säfte

Apfel naturtrüb/ Johannisbeere / Orange / Holunder / Mango / Maracuja / Rhabarber	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 5,50
Alle Säfte auch als Schorle	0,3l	€ 3,30
	0,5l	€ 4,40

Signature Cocktails

Exklusiv für Aschau – inspiriert von Bergen, Seen & Wäldern

Kampenwand Sour

Kräftiger Bourbon tiffet auf die Frische der Alpen

Bulleit Bourbon, frische Zitrone, Zitrussirup, Eiweiß, Angostura

€ 14,00

Chiemgau Schwarz

Ein Espresso Martini mit regionalem Charakter

Moorgin, Frischer Espresso, Vanille

€ 15,00

Haselnuss Boulevardier

Ein Klassiker neu gedacht

Bulleit Bourbon, Campari, Martini Rosso, Alte Haselnuss

€15,00

Alpenglühén

Strahlend rot wie der Himmel über den Gipfeln beim Sonnenuntergang

Gin, Alte Himbeere, Limette, Peychoud's Bitter

€14,00

Lust auf einen Klassiker? Wir mixen gern auch Cocktails nach Wunsch – einfach fragen!

Aperitif

Aperol Spritz	0,2l	€ 6,80
Limoncello Spritz	0,2l	€ 6,80
Erdbeer Spritz	0,2l	€ 6,80
Lavendel Spritz	0,2l	€ 6,80
Hugo	0,2l	€ 6,80

Weinschorlen

Weinschorle Weiß ⁹ & Rot ⁹	0,2 l	€ 4,20
Weinschorle Weiß ⁹ & Rot ⁹	0,5 l	€ 6,40

Weißweine

Franz Anton Q1 ⁹ – Qualitätswein		12%
Gutsabf. Zöhrer, Krems		
trocken, strahlendes Goldgelb, tolle Aromafülle		
schöne Maracuja, Thymian, asiatische Früchte	0,2 l	€ 8,40
	0,75 l	€ 28,80
Trinkfluss ⁹ – Qualitätswein		10%
Erz. Abf. Weingut Axel Pauly, Lieser		
trocken, hellgelb, elegantes Weißwein-Cuvée	0,2 l	€ 6,10
mit milder, weicher Säure	0,75 l	€ 22,30
Sauvignon Blanc Friuli ⁹ – Denominazione O.C.		13%
Abf. Cantina Cormons-Friaul		
trocken, strohgelb, Anklänge von Holunder,		
angenehme Säure	0,2 l	€ 6,60
	0,75 l	€ 23,40
Lugana Santa Christina ⁹ – Denominazione O.C.		13%
Abf. Zenato, San Benedetto di Lugana		
trocken, helles, leuchtendes Gelb, dichter Duft von weißen Früchten,		
ausgewogen mit elegantem Abgang	0,75 l	€ 39,80

Roséweine

Wachenheimer Portugieser ⁹ Qualitätswein		10,5%
Erz.Ab. Wachtenburg Winzer		
mild, roséfarben,	0,2 l	€ 6,90
aromatisch nach frischen Kirschen, saftig	1 l	€ 25,40
Sand 1 Rosé ⁹ – Qualitätswein		
Gutsabf. Zöhrer, Krems		11%
ansprechende Pinkfarbe, schöne Beerenfrucht,		
frischer Ausklang	0,75 l	€ 24,80

Rotweine

Merlot del Garda ⁹ – Denominazione O.C.		12,5%
Abf. Cantina di Castelnuovo del Garda		
trocken, rubinrot, intensive Duftnoten		
von roten Früchten	0,2 l	€ 6,20
angenehm harmonisch abgerundet	0,75 l	€ 21,80
Primitivo Salento ⁹ – Indicazione Geografica Tipica		13,5%
Abf. Masseria la Volpe, Corropoli		
trocken, rubin- bis granatrot, ausgewogene Balance	0,2 l	€ 6,30
zwischen Frucht und Tannin	0,75 l	€ 21,90
Cabernet Sauvignon Friuli ⁹ – Denominazione O.C.		13%
Abf. Cantina Cormons-Friaul	0,2 l	€ 7,60
trocken, granatrote Farbe, Brombeerduft, samtig	0,75 l	€ 25,90

Schaumwein

Prosecco „Bosco“ ⁹ – Denominazione O.C.		10,5%
Abf. Casa Vinicola Bosco Malera, Salgereda		
fruchtig, spritzig, frisch, Vino Frizzante	0,1 l	€ 3,60
mit Schraubverschluss	0,75 l	€ 24,50

Schnäpse & Edelbrände

Obstler	2cl	€ 3,10
Enzian	2cl	€ 3,30
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	2cl	€ 4,40
Cormons Grappa	2cl	€ 4,40
Honig-Eierlikör	2cl	€ 3,80



Anno 1949

Alte Birne – Alte Marille – Alte Himbeere		
Alte Haselnuss	2cl	€ 4,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁷		€ 2,80
Haferl Kaffee ⁷		€ 3,90
Haferl Milchkaffee ^{7, 13}		€ 4,20
Espresso ⁷		€ 2,40
Espresso Macchiato ⁷		€ 3,10
Espresso doppelt ⁷		€ 3,80
Cappuccino ^{7, 13}		€ 3,10
Haferl Cappuccino ^{7,13}		€ 4,20
Latte Macchiato ^{7, 13}		€ 4,20
Haferl Schokolade mit Sahne ¹³		€ 4,20
Haferl Tee		€ 3,60



(Alle Milchgetränke auch mit Hafermilch € 0,40 Aufpreis)



Kleine Chronik vom Burghotel Aschau

1747/50 nach Plänen Joh. Bapt. Gunetzhainers: Bau eines Gerichtsschreiberhaus der Herrschaft Hohenaschau durch den Maurermeister Sebastian Steindlmüller von Schlechtenberg und den Eisenwerkszimmermeister Hans Häckl vom Leimbichl, an dessen Stelle bald nach Baubeginn Ulrich Pertl von Aufham trat.

1789 Wird das Gerichtschreiberhaus in ein Anwesen mit Bierschenkgerechtigkeit umgewandelt.

1908 – 1914 Theodor von Cramer Klett jun. beauftragte u.a. den Heimatstil-Architekten Franz Zell zum Umbau des Burghotel Aschau mit neuer Außen- und teilweise neuer Innengestaltung, sowie Ausbau des Dachgeschosses. Ebenso wurde die Außenfassade, mit dem Cramer-Klettsche Wappen und des Geschlechts derer von Würzburg angebracht.

1938 wurde vom Ufa Film der Film „Waldrausch“ (eine Ganghofer-Verfilmung) gedreht. In dieser Zeit diente das Haus für viele Jahre zu solchen Zwecken, war dann Sitz der Gendarmerie.

1987 Renovierung vom Altbau

1989 Anbau bzw. Erweiterung des Burghotel Aschau mit Neubau



In den neunziger Jahren wurden im Burghotel Aschau viele Filmproduktionen beherbergt u.a. „Peter & Paul“ mit Helmut Fischer, Hans Clarin, Gundi Ellert, Ilse Neubauer. „Die göttliche Sophie“ mit Jan Fedder und Michaela May oder „Der Bergpfarrer mit Stephan Luca, Wolfgang Fierek, Doreen Dietel.

Im Dezember 2014 wurde der Neubau und das Restaurant getrennt und bis 2024 eigenständig von Pächtern bzw. Eigentümern betrieben.

Im Januar 2024 wurde das Restaurant von Familie Heinrichsberger gekauft und 50 Zimmer im Neubau angemietet.

Am 06.04.2025 wurde die Gastronomie wieder unter der Leitung von Familie Heinrichsberger eröffnet und der Hotelbetrieb im Neubau mit 65 Doppelzimmern erweitert.

