

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN UND SALATE

Bunt gemischter Beilagensalat	6,90
Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig auf Beluga-Himbeer-Linsen und Baby Leaf Salat	17,90
Marinierter Schrobenauser Stangenspargel* mit Schnittlauch-Vinaigrette und Südtiroler Bauernspeck an Feldsalat in Himbeer-Dressing	18,90

## SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Bärlauch-Grießnockerl	9,90
Cremesuppe vom Schrobenauser Spargel mit Malzbrot-Chip und grünem Spargel	10,40

## BROTZEIT

Weißbierobazda* auf Carpaccio von der Strauchtomate mit Schnittlauch-Vinaigrette, dazu geröstetes Treber-Brot	13,50
Nymphenburger Wurstsalat vom Strohschwein <sup>1,2,4*</sup> im Silvaner-Senf-Sud mit roten Zwiebelringen und frischem Schnittlauch	13,50
Nymphenburger Wurstsalat vom Strohschwein <sup>1,2,4*</sup> im Silvaner-Senf-Sud mit roten Zwiebelringen und Streifen vom Allgäuer Emmentaler	14,90
Königlich Bayerischer Brotzeiteller <sup>1,2,3</sup> Bauernspeck mit geriebenem Kren, Kaminwürzen, Fleischpflanzerl, geräuchertes Forellenfilet, Schweinebraten vom Strohschwein, Obazda, Butter, Apfel-Griebe-schmalz und Kräutersenf	18,90
Ofenfrische Brezn	2,00

## WÜRSTL

Hopfenbratwurst vom Strohschwein <sup>1,2</sup> mit Kräutersenf, dazu Fass-Sauerkraut oder Kartoffel-Gurken-Salat	17,40
oder Kartoffel-Spargel-Salat	22,40

## ENTENSCHMANKERL AUS DER SCHWAIGE



Pulled-Duck-Burger mit Blaukraut-Salat, Ahorn-Cranberry-Mayonnaise, Appenzeller Bergkäse, und Romana-Herzen im Laugen-Brioche, dazu Pommes frites 22,50

## ENTE VOM GEFLÜGELHOF LUGEDER 8 STUNDEN BEI NIEDERTEMPERATUR GEGART, ZART UND SAFTIG:

Bauernente in krosser Honig-Bier-Glasur mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut ¼ 28,50 und Kartoffelknödel<sup>3,4</sup> ½ 36,80

## KLASSIKER

Münchner Fleischpflanzerl\* mit Schalottenjus und Kartoffel-Gurken-Salat 18,90  
mit Kartoffel-Spargel-Salat 23,90

Schweinsbraten vom Strohschwein\* Nacken und Wammler in Dunkelbiersauce mit Speck-Krautsalat<sup>1,3</sup> und Kartoffelknödel<sup>3,4</sup> 21,30

Kalbsleberscheiben\* mit Portwein-Jus, auf rotem Zwiebel-Konfit mit Spargel-Apfel-Ragout und Kartoffel-Salzstangen-Püree 31,90

Rindsroulade von der Simmentaler Färsche aus dem Chiemgau im Reindl geschmort mit Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffel-Schmelzzwiebel-Püree 29,90

Wiener Schnitzel\* in Fassbutter wellig gebraten mit Bratkartoffeln, Apfel-Kren und Preiselbeeren 34,90

## FISCH

Gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingschaum auf Schrobenauser Rotwein-Spargel und feine Bandnudeln 31,90

## VEGETARISCHES UND VEGANES

Risotto mit zweierlei Schrobenauser Spargel\*, Trockentomaten und mariniertem Rucola 19,90

Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel\* mit Kohlrabi-Zitronen-Püree, Bratkartoffeln und Preiselbeeren 21,30

Ravioli von Spargel und Ricotta\* mit Bärlauch-Pesto, Rucolasalat und geriebener Parmesan 21,50

## FLAMMKUCHEN

mit Kräuterschmand und zweierlei Zwiebeln dazu Tomate, Mozzarella, Rucola und Balsamico 14,60

dazu Speck<sup>1</sup> 14,80

dazu Graved Lachs, Mozzarella, und Rucola 15,40

dazu Parmaschinken<sup>1</sup>, Mozzarella, Rucola und Trüffelöl 15,70

dazu Schrobenauser Spargel, Cocktailtomaten und Sauce Hollandaise 16,90

dazu Schrobenauser Spargel, Cocktailtomaten, Sauce Hollandaise und Graved Lachs 19,90

## DESSERTS

Apfelstrudel<sup>3,4\*</sup> in Rahm gebacken, mit Vanillesauce serviert 9,90

Apfelkücherl\* im Bierteig gebacken, in Zimtzucker gewälzt, und Vanilleeis 11,00

Weißes Blütenmousse mit Schrobenauser Spargel-Erdbeer-Salat und Kombucha-Sorbet 12,90

Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn mit Rum flambiert, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster pro Person 14,50  
(ab 2 Personen, dauert ca. 25 Minuten)

\* Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portionen an. Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.

<sup>1</sup>Nitrit-Pökelsalz, <sup>2</sup>Geschmacksverstärker, <sup>3</sup>Zitronensäure, <sup>4</sup>Konservierungsstoffe

SCHLOSSWIRTSCHAFT  
SCHWAIGE



NYPHENBURG

# ZEITUNG

AUSGABE 2024 / 22. AUFLAGE

# SPARGEL

MÜNCHEN

## SPRUCH DES FRÜHLINGS

„Gib jedem Tag die Chance, der schönste Tag deines Lebens zu werden.“ Mark Twain

## SCHLOSSWIRTSCHAFT SCHWAIGE

Die kurfürstliche Schwaige ist älter als der Bau des Hauptschlusses Nymphenburg. Im 17. Jahrhundert hieß der Gutshof mit seinen Waldungen, Feldern und Wiesen noch Ober- und Unterkemnath. Kurfürst Ferdinand Maria erwarb den „Schwaighof“ für 10.000 Gulden. Anlässlich der Geburt seines Sohnes, des Kronprinzen Max Emanuel, schenkte er seiner Gattin Adelaide von Savoyen den Schwaighof und gab 1664 den Auftrag zum Bau des Schlosses. Max Emanuel selbst hatte später wesentlichen Anteil an der Erweiterung des Schlosses. Nymphenburg war lange Zeit die

Sommerresidenz der Wittelsbacher und gehört heute zusammen mit dem Schlosspark zu den bekanntesten Sehenswürdigkeiten Deutschlands. Seit 1714 ist die Schlosswirtschaft Schwaige in die Schlossanlage integriert.



DIESE ZEITUNG IST KOSTENLOS ZUM MITNEHMEN

## INHALT

### SEITE 1

- Schlosswirtschaft Schwaige
- Unsere Spargelweine

### SEITE 2

- Spargel-Chronik
- Sisi und der Spargel

### SEITE 3

- Veranstaltungen
- Rezept

### SEITE 4

- Speisekarte

Schloss Nymphenburg 30  
80638 München  
Telefon 089 / 12 02 08 90  
mail@schlosswirtschaft-schwaige.de  
www.schlosswirtschaft-schwaige.de

## Unsere Spargelweine | WEINEXPERTISE

### SILVANER TROCKEN

2020 ROYAL WINE SELECTION SILVANER, PRINZ LUITPOLD 1956 CUVÉE PRIVÉE

Jahrgang: 2020 Alkohol: 13,0 % vol  
Rebsorte: Silvaner Säure: 6,7 g/l  
Region: Franken Allergene: Sulfite

Leichte Noten von Feuerstein, gelbe Früchte, Mango, Pfirsich gefolgt von gelben Limettenaromen. Gut eingebundene Säure, präzise Mineralität und leicht salzig im Abgang.

Von den besten Weingütern der Welt bekam das bayerische Königshaus stets das eine, besondere Fass. Aufbauend auf dieser Tradition hat nun Ferdinand Fürst zu Castell-Castell persönlich einen Wein für dieses gemeinsame Projekt ausgesucht. Dieser hochwertige und klassisch trocken ausgebaute fränkische Silvaner, vereint die bes-ten Lagen der Fürstlich Castell'schen Domäne. Auf Gipskeuper gewachsen, verkörpert er Mineralität, Würze und Schmelz und zeigt, dass er nicht nur als genialer Essensbegleiter ein Hochgenuss ist.

Ideale Trinktemperatur: 11-13°C | 0,75l € 49,00



### GRAUBURGUNDER TROCKEN

2022 FAMILIENGEWÄCHS GRAUBURGUNDER TROCKEN, WINZER SOMMERACH

Jahrgang: 2022 Alkohol: 12,5 % vol  
Rebsorte: Grauburgunder Säure: 6,2 g/l  
Region: Franken Allergene: Sulfite

Duft von Quitte und einer zarten Honignote, wunderschöne Frucht & erfrischende Mineralität.

Die Familiengewächse tragen die Namen der Winzerfamilien, die für ihre Qualität verantwortlich sind. Diese Weine sind individuelle Persönlichkeiten, die einen unverwechselbaren Charakter haben. So authentisch wie die Winzer Sommerach. Weine, die die besondere Handschrift der Winzer tragen und dies seit 1901. Stolze Winzer-Familien, die ihrer Genossenschaft mit außergewöhnlich viel Herzblut und Treue verbunden sind! Deshalb haben ihre Namen einen Platz auf dem Etikett verdient. Dabei lässt der Anspruch keine Kompromisse zu. Alle Weine tragen das FAIR'N GREEN Siegel für zertifiziert nachhaltigen Weinbau

Ideale Trinktemperatur: 7-10°C | 0,75l € 22,80



## SCHLOSSWIRTSCHAFT SCHWAIGE | SAISONBIERE DER BRAUEREI HOFBRÄU



### Hofbräu Maibock Das Starkbier für Kenner

Verfügbarkeit: Mitte Februar – Ende April  
Geschmack: barockes, leicht estriges Malzaroma im Bukett, sehr vollmundig, malzaromatisch und mit einem samtig-weichen und hopfigen Ausklang  
Alkoholgehalt: 7,2 % Vol.



### Hofbräu Sommerzwickl Der Geschmack des Sommers

Verfügbarkeit: Ende April – Ende Juli  
Geschmack: Feinwürziges und fruchtaromatisches Bukett, frisch, spritzig, estrig und mit einem subtil-herben Ausklang  
Alkoholgehalt: unter 5,1 % Vol.



# SPARGEL-CHRONIK von 500 vor Chr. bis heute

<b>vor 500 v. Chr.:</b> Verwendung des Spargels als Heilpflanze vermutlich in China, Persien und Griechenland	<b>um 1300 n. Chr.:</b> Peter de Crescentiis beschreibt Spargel
<b>um 400 v. Chr.:</b> Hippokrates erwähnt wilden Spargel als Heilpflanze	<b>ab 1484 n. Chr.:</b> Ausführliche Behandlung des Spargels in Kräuterbüchern
<b>um 300 v. Chr.:</b> Theophrast führt erstmals Spargel als Speisepflanze auf	<b>1565 n. Chr.:</b> Erster urkundlich erwähnter Anbau von Spargel in Deutschland - im Lustgarten zu Stuttgart
<b>um 160 v. Chr.:</b> Cato verfasst die erste Spargelanbau-Anleitung	<b>um 1750 n. Chr.:</b> Beginn der „Massenproduktion“ von Spargel
<b>um Chr. Geburt:</b> Apicius fertigt das erste schriftliche Spargelrezept	<b>um 1760 n. Chr.:</b> „Entdeckung“ des Bleichspargels
<b>304 n. Chr.:</b> Kaiser Diokletian erlässt das erste Spargel-Dekret	<b>1852 n. Chr.:</b> Erste Dosenkonservierung des Spargels in Braunschweig
<b>362 n. Chr.:</b> Orobasius, ein Arzt, verfasst die erste Monographie über Spargel	<b>1929 n. Chr.:</b> Die deutsche „Spargelhochzuchtgesellschaft“ wird in Osterburg errichtet
<b>um 900 n. Chr.:</b> Im Benediktinerkloster St. Gallen wird Spargel für die Apotheke bezogen	<b>1972 n. Chr.:</b> Gemeinsame „Spargel-Vorschriften“ gelten innerhalb der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft
<b>um 1100 n. Chr.:</b> Der Byzantiner Seth erwähnt Spargel	<b>1985 n. Chr.:</b> Das „Deutsche Spargelmuseum“ wird in Schrobenhausen eröffnet

## Sisi und der Spargel

KÖNIGLICHE SPARGELTRADITION IM SCHLOSS NYMPHENBURG

Im 18. Jahrhundert erreichte der Spargel seine Hochblüte in Deutschland. Die preußische Königin Luise war eine begeisterte Spargelliebhaberin und verhalf dem Spargel zu **königlichem Ansehen**.

Interessanterweise führte diese Faszination dazu, dass Spargel oft als „**Königsgemüse**“ bezeichnet wurde. Auch **Kaiserin Elisabeth**, auch als unsere Sisi bekannt, hatte eine **Vorliebe für Spargel**. Sie liebte es, Spargel auf innovative Weise zuzubereiten. Eines ihrer berühmten Rezepte war „Sisi's Spargelröllchen“, bei dem sie Spargel mit hauchdünnem Schicken umwickelte und mit einer exquisiten Sauce servierte.

Sisis Liebe zum Spargel ging über das Essen hinaus. Sie hatte eine Vorliebe für Gärtnern und ließ spezielle Spargelbeete anlegen, um ihren eigenen frischen Spargel anzubauen. Sisis persönliche Hingabe an die Spargelzucht trug dazu bei, dass frischer Spargel das ganze Jahr über **in der kaiserlichen Küche** verfügbar war.

**Im Schloss Nymphenburg in München**, das einst die **Sommerresidenz der bayerischen Könige** war, wurde Sisis Liebe zum Spargel auf besondere Weise zelebriert. Ein eigener Teil der königlichen Gärten wurde für Anbau von hochwertigem Spargel reserviert. Hier entwickelten die **kaiserlichen Gärtner** spezielle Anbaumethoden, um Sisis hohe kulinarische Ansprüche zu erfüllen.

Die Spargelernte wurde zu einem festlichen Ereignis, bei dem nicht nur die **königliche Familie**, sondern auch ausgewählte Gäste die Früchte der **königlichen Spargelbeete** genießen durften. Dies verlieh dem **Schloss Nymphenburg** eine einzigartige Verbindung zur **königlichen Spargeltradition**.



Der Wirt Peter Kinner persönlich beim Spargelstechen



Spargelstechen - auch heute noch Handarbeit



Weißer Bleichspargel - Anbau in Spargeldämmen

# UNSER VERANSTALTUNGSKALENDER

APRIL	MAI	JUNI	JULI
<b>Dinner &amp; Concert</b> Samstag 13.4. Mozart-Nacht Samstag 27.4. Die vier Jahreszeiten <b>Dinner in the Dark</b> Freitag-Sonntag 5.-7.4. Freitag-Sonntag 12.-14.4. Freitag-Sonntag 19.-21.4. Freitag-Sonntag 26.-28.4. <b>Candle Light Dinner</b> Mittwoch-Sonntag 3.-7.4. Mittwoch-Sonntag 10.-14.4. Mittwoch-Sonntag 17.-21.4. Mittwoch 24.4. Freitag-Sonntag 26.-28.4. <b>König-Ludwig-Menü</b> Dienstag 16.4. Dienstag 23.4. <b>Dinner im Rausch der Sinne</b> Freitag 12.4. Freitag 19.4. Freitag 26.4. <b>Bierig gut – Bier neu entdecken</b> Mittwoch 17.4. <b>Sisi-Menü</b> Sonntag 14.4. Sonntag 21.4. Sonntag 28.4.	<b>Dinner &amp; Concert</b> Samstag 11.5. Die vier Jahreszeiten und eine Nacht-musik <b>Dinner in the Dark</b> Freitag-Sonntag 3.-5.5. Freitag-Sonntag 10.-12.5. Freitag-Sonntag 17.-19.5. Freitag-Sonntag 24.-26.5. Freitag 31.5. <b>Candle Light Dinner</b> Mittwoch 1.5. Freitag-Sonntag 3.-5.5. Mittwoch-Freitag 8.-10.5. Sonntag 12.5. Mittwoch-Sonntag 15.-19.5. Mittwoch-Freitag 22.-24.5. Sonntag 26.5. Mittwoch-Freitag 29.-31.5. <b>König-Ludwig-Menü</b> Dienstag 7.5. / 21.5. <b>Dinner im Rausch der Sinne</b> Freitag 3.5. Donnerstag 9.5. Freitag 17.5. <b>Bierig gut – Bier neu entdecken</b> Mittwoch 22.5. <b>Sisi-Menü</b> Sonntag 5.5. / 19.5. / 26.5.	<b>Dinner &amp; Concert</b> Samstag 8.6. Mozart meets Gershwin Samstag 29.6. Ein Sommernachtstraum <b>Dinner in the Dark</b> Samstag-Sonntag 1.-2.6. Freitag-Sonntag 7.-9.6. Freitag-Sonntag 14.-16.6. Freitag-Sonntag 21.-23.6. Freitag-Sonntag 28.-30.6. <b>Candle Light Dinner</b> Samstag-Sonntag 1.-2.6. Mittwoch-Sonntag 5.-9.6. Mittwoch-Freitag 12.-14.6. Sonntag 16.6. Mittwoch-Sonntag 19.-23.6. Mittwoch-Sonntag 26.-30.6. <b>König-Ludwig-Menü</b> Dienstag 4.6. Dienstag 18.6. <b>Dinner im Rausch der Sinne</b> Freitag 14.6. Freitag 28.6. <b>Bierig gut – Bier neu entdecken</b> Mittwoch 19.6. <b>Sisi-Menü</b> Sonntag 9.6. Sonntag 23.6.	<b>Dinner &amp; Concert</b> Samstag 20.7. Ein Sommernachtstraum Freitag 26.7. Vivaldi Meisterkonzert <b>Dinner in the Dark</b> Freitag-Samstag 5.-6.7. Freitag-Samstag 12.-13.7. Freitag-Samstag 19.-20.7. Freitag-Samstag 26.-27.7. <b>Candle Light Dinner</b> Mittwoch-Sonntag 3.-7.7. Mittwoch-Freitag 10.-12.7. Sonntag 14.7. Mittwoch-Donnerstag 17.-18.7. Samstag 20.7. Sonntag 21.7. Mittwoch-Donnerstag 24.-25.7. Sonntag 28.7. <b>König-Ludwig-Menü</b> Dienstag 9.7. Dienstag 16.7. <b>Dinner im Rausch der Sinne</b> Freitag 12.7. <b>Bierig gut – Bier neu entdecken</b> Mittwoch 17.7. <b>Sisi-Menü</b> Sonntag 14.7. Sonntag 28.7.

Reservierung | Telefon: 089 / 12 02 08 90 | Internet: [www.schlosswirtschaft-schwaige.de/reservieren/](http://www.schlosswirtschaft-schwaige.de/reservieren/)



RESERVIEREN

## WEISSES BLÜTENMOUSSE MIT ERDBEER-SPARGEL-SALAT UND KOMBUCHA-SORBET für 4 Personen

### Zutaten Weißes Blütenmousse

3 Eigelb	80g weiße Kuvertüre
20g Zucker	2g getrocknete Blüten
1 Blatt Gelatine	Malven, Rosen, Sonnenblumen
1 Vanillestange	und Ringelblumenblüten
½ Zitrone (Abrieb)	200g geschlagene Sahne

### Zutaten Kombucha-Sorbet

40g Wasser	150 ml Kombucha
50g Zucker	150 ml Kombucha auf 1/3
55g Glykose	reduziert
1 Blatt Gelatine	½ Limone (Abrieb u. Saft)
60g geschälter Ingwer	30g Wodka

### Zutaten Erdbeer-Spargel-Salat

50ml Läuterzucker
(25ml Wasser und 25g
Zucker einmal aufkochen)
30ml Orangensaft-
konzentrat 1:8
1/2 Limone (Saft u. Abrieb)
½ Vanillestange

### Zubereitung Erdbeer-Spargel-Salat

Den Läuterzucker mit dem Orangensaftkonzentrat, dem Limonensaft, dem Limonen-Abrieb sowie dem Vanillemark vermengen. Den Spargel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Erdbeeren vom Strunk befreien und klein schneiden. Spargel, Erdbeeren mit der Orangenmarinade vermengen. Salat auf einem Teller anrichten und mit einem Minzblatt dekorieren.

### Zubereitung Weißes Blütenmousse

Die Gelatine in kaltem Wassern einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Mark einer Vanillestange über einem Wasserbad warm aufschlagen. Die aufgeweichte Gelatine mit den Blüten und dem Zitronenabrieb in die Eiermasse geben, von der Herdplatte nehmen und kalt weiterschlagen. Wenn die Masse schön aufgeschlagen ist, die aufgelöste weiße Kuvertüre einrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Im Kühlschrank für ca. 2-3 Stunden kaltstellen.

### Zubereitung Kombucha-Sorbet

Die Gelatine in kaltem Wassern einweichen. Wasser, Zucker, Glykose, Ingwer sowie die eingeweichte Gelatine in einen Topf zum kochen bringen und anschließend mit einem Mixer fein pürieren. 150 ml Kombucha auf 50 ml reduzieren lassen und mit den restlichen Zutaten vermengen und in einer Eismaschine frieren lassen.



Guten Appetit