

Erleben Sie Perfektion aus Leidenschaft

Jeden Dienstag



Jeden Donnerstag



Jeden Sonn- und Feiertag



Kulinarische Kreationen, marktfrische Zutaten
und hohe Qualität!

Wir kreieren auch für Sie maßgeschneiderte Caterings und Events mit viel Liebe zur Sache, einem ausgeprägten Gespür für Ihre Wünsche. Unser Bestreben ist es, jedem Anlass das passende Flair zu verleihen und für Ihre Gäste unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen

Wochenkarte

Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kernöl, Kürbiskernen und Sahnehaube

€ 7,40

Tagliatelle

mit Kürbisragout,

dazu steirisches Kernöl, Kürbiskerne und Rucola

€ 14,40

Rinderlendensteak

auf gegrilltem Kürbis-Paprika-Zucchini-Gemüse,

dazu Rösti mit Kürbiskernen

€ 24,90

Gegrilltes Putenschnitzel natur

auf Kürbisragout mit Petersilienkartoffeln

€ 18,90

Kürbisstrudel

auf Kürbisspiegel und Salatbouquet

€ 14,40

Kotelett vom Frasdorfer Galloway Rind

für 1 Person (ca. 500gr.)

€ 34,90

für 2 Personen (ca. 900g)

€ 48,90

mit Wedges, Grillgemüse, Dip und Kräuterbutter

Speisekarte

Aperitiv

Venezia Aperol mit Prosecco	0,2 l	€ 6,80
Hugo Hollerblütensirup mit Prosecco und Minze	0,2 l	€ 6,80
Lillet Wild Berry ^{6,9,12}	0,2 l	€ 6,80

Suppen und Vorspeise

Leberspätzlesuppe		€ 4,90
Pfannkuchensuppe		€ 4,90
Kaspressknödelsuppe		€ 5,80
Gemischter Salatteller		€ 5,90

Hauptgerichte

Tafelspitz vom Weideochsen <i>in Tafelspitzbrühe mit Kartoffeln, Gemüse und geriebenen Kren in der Pfanne serviert</i>	€ 19,60
„Schwabenpfanne“ <i>Schweinefiletmedaillons auf Rahmchampignons mit Käsespätzle und Röstzwiebeln</i>	€ 24,80
Original Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	€ 22,80
Putenrahmschnitzel <i>mit hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 15,80
„Wirtshauschnitzel“ <i>mit Schinken und Käse gefülltes Putenschnitzel, dazu Pommes Frites</i>	€ 18,40
Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat</i>	€ 14,80
„Kampen-Burger“ 200gr. Rindfleisch in der Burgersemmel <i>mit Schmorzwiebeln, Essiggurke, Tomate und Käse, dazu Wedges und Dip</i>	€ 17,50
Galloway Burger <i>200gr. Pattie mit Speck, Röstzwiebeln, Parmesanspäne, Rucola und BBQ-Soße, dazu Wedges und Dip</i>	€ 18,90

Rumpsteak vom Alpenrind <i>mit Kräuterbutter, dazu Wedges</i>	€ 24,40
Zwiebelrostbraten vom Alpenrind <i>auf Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln</i>	€ 25,80
„Aschauer Grillpfanderl“ (Medaillons vom Schwein, Rind und Pute) <i>auf Grillgemüse, dazu Pommes Frites und Kräuterbutter</i>	€ 22,50
Zartes Hirschgulasch <i>mit Preiselbeeren mit Blaukraut und hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 22,80
Zarter Hirschbraten <i>mit Preiselbeeren, Blaukraut und hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 24,80
Hackbraten <i>mit Champignonrahm, dazu Kartoffelrösti</i>	€ 17,80
Spaghetti Bolognese <i>mit geriebenem Parmesan</i>	€ 14,80

Immer Sonn- und Feiertags

Ofenfrischer Krustenbraten <i>von der Schulter</i> <i>mit Semmelknödel und Krautsalat</i>	€ 16,80
½ Knusprige Schweinshaxe <i>mit Dunkelbiersoße,</i> <i>Semmelknödel und Krautsalat</i>	€ 18,40
Ganze knusprige Schweinshaxe <i>mit Dunkelbiersoße,</i> <i>Semmelknödel und Krautsalat</i>	€ 24,80

Aus'm Wasser

Lachsforellenfilet <i>in Zitronenbutter, auf Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	€ 20,80
Zanderfilet vom Grill in Zitronensoße <i>mit Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse</i>	€ 19,90

Knackige Salate der Saison

Großer gemischter Salatteller <i>mit Hausdressing und Baguette,</i> <i>dazu gebratene Putenstreifen</i>	€ 14,50
<i>dazu zwei Scampi-Spieße</i>	€ 17,40
<i>dazu gebratenes Lachsforellenfilet</i>	€ 17,90

...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Karamellierter Kaiserschmarrn <i>mit Apfelmus</i>	€ 14,40
Käsespätzle <i>mit Röstzwiebeln</i>	€ 12,80
Grillgemüse <i>in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	€ 13,80
Knödeltrilogie <i>(Spinatknödel, Käseknödel, und Tomatenknödel)</i> <i>mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne</i>	€ 15,80



für die Kleinen

Mikado Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo	€ 4,40
Prinzessin Schmankehl Spätzle mit Rahmsauce	€ 5,80
Seppis Gaudi Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayo	€ 7,90
Pumuckl kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayo	€ 7,90
Kids-Burger Burger mit 100gr. Rindfleisch, Essiggurke, Tomate und Käse, dazu Pommes Frites	€ 8,40

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat mit Bauernbrot oder Breze ^{2, 3, 8}	€ 8,90
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot oder Breze ^{2, 3, 8}	€ 9,90
Currywurst mit Pommes Frites	€ 9,90
Obazda reich garniert und Bauernbrot oder Breze ^{2, 3, 8}	€ 10,40

Dessertspezialitäten

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte!



Alle Speisen auch zum Mitnehmen in Warmhaltepackung!

Bei Kurzgebratenem und Pfannengerichten bis zu 30 Min. Wartezeit!

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Phosphat; 5 mit Süßungsmittel; 6 mit Farbstoff; 7 koffeinhaltig, 8 Antioxidationsmittel, 9 mit Sulfite; 12 chininhaltig; 13 mit Milch

Biere

Wochinger Export Hell vom Fass ¹⁰		0,25l	€ 3,30
		0,5l	€ 4,40
		1 l	€ 8,60
Wochinger Urtrunk ¹⁰ Alkoholfrei hell ¹⁰		0,5l	€ 4,40
		0,5l	€ 4,40
Radler ¹⁰		0,5l	€ 4,40
		1l	€ 8,60
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰		0,33l	€ 4,10
Wochinger Export Dunkel ¹⁰		0,5l	€ 4,40
Karamalz ¹⁰		0,3l	€ 4,20
Wochinger Weißbier vom Faß ^{10, 11}		0,3l	€ 4,00
		0,5l	€ 4,60
Hopf Weißbier ¹			
Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1}		0,5l	€ 4,60
Russen ^{10, 11}		0,5l	€ 4,60
		1l	€ 9,20
Cola-Weißbier ^{6, 7, 10, 11}		0,5l	€ 4,60
Goaß'n ^{6, 7, 10}		0,5l	€ 6,10
		1l	€ 12,20
Laternd'l Maß ⁹		1l	€ 12,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser Spritzig / Still	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,20
Adelholzener Gourmet Classic / Still	0,25l	€ 2,90
	0,75l	€ 5,80
Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,90
Cola Mix / Bluna / Afri Cola ^{1,6,8}	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,90
Coca-Cola light ^{6,7}	0,33l	€ 3,40
Säfte		
Apfel / Traube / Johannisbeer / Orange / Sauerkirsch / Holunder / Rhabarber / Mango / Maracuja	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,90
Alle Säfte auch als Schorle	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,20

Schnäpse & Edelbrände

Obstler	2cl	€ 3,10
Enzian	2cl	€ 3,30
Williamsbirne	2cl	€ 3,30
Marillenschnaps	2cl	€ 3,30
Haselnuss-Schnaps	2cl	€ 3,30
Himbeergeist	2cl	€ 3,30
Asbach Uralt	2cl	€ 3,30
Jägermeister	2cl	€ 3,30
Underberg	2cl	€ 3,30
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	2cl	€ 4,40
Baileys ^{6,7}	2cl	€ 3,80
Chiemseer Klosterlikör	2cl	€ 3,80
Hirschkuss	2cl	€ 3,60
Od1	2cl	€ 3,60



Prinz „Alte Edelbrände“

im Eichenfass gereift	2cl	€ 4,40
„Alte Williams – Alte Marille – Alte Waldhimbeere – Alte Kirsche Alte Haselnuss – Alte Zwetschke – Alter Bodenseeapfel“		

Lantenhammer „Edelbrände“

Naturreine Geschmackserlebnisse	2cl	€ 4,90
Rote Williams Brand – Marillen Brand – Haselnuss – Schlehen Geist – Waldhimbeergeist – Zwetschgen Brand – Holzfass Enzian – Williams Liqueur – Mirabellen Liqueur		

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁷		€ 3,00
Haferl Kaffee ⁷		€ 4,10
Espresso ⁷		€ 2,40
Espresso Macchiato ⁷		€ 3,30
Espresso doppelt ⁷		€ 4,00
Cappuccino ^{7,13}		€ 3,30
Haferl Cappuccino ^{7,13}		€ 4,40
Haferl Milchkaffee ^{7,13}		€ 4,40
Latte Macchiato ^{7,13}		€ 4,40
Haferl Schokolade ¹³		€ 4,40
Haferl Tee		€ 3,70



Offene Weine weiß (Qualitätsweine)

Weinschorle weiß ⁹	0,25l	€ 4,20
	0,5l	€ 6,40
Grüner Veltliner	0,25l	€ 5,80
<i>Trockener Weißwein – Österreich⁹</i>		
Pinot Grigio	0,25l	€ 6,20
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Chardonnay	0,25l	€ 6,20
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,25l	€ 5,80
<i>Lieblicher Weißwein – Rheinhessen⁹</i>		



Flaschenweine weiß

Grüner Veltliner	0,75l	€ 17,40
<i>Trockener Weißwein – Österreich⁹</i>		
Pinot Grigio	0,75l	€ 18,20
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Chardonnay	0,75l	€ 18,20
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,75l	€ 17,40
<i>Lieblicher Weißwein – Rheinhessen⁹</i>		

Offene Weine rot (Qualitätsweine)

Weinschorle rot ⁹	0,25l	€ 4,20
	0,5l	€ 6,40
Portugieser Weißherbst	0,25l	€ 6,40
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose⁹</i>		
Kalterer See	0,25l	€ 6,20
<i>Trockener Rotwein – Italien⁹</i>		
Merlot	0,25l	€ 6,40
<i>Trocken, Vollmundig – Italien⁹</i>		
Blauer Zweigelt	0,25l	€ 6,40
<i>Trockener Rotwein – Österreich⁹</i>		
Zinnfandel	0,25l	€ 7,80
<i>Vollmundig – Kalifornien⁹</i>		



Flaschenweine rot

Portugieser Weißherbst	1l	€ 24,60
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose⁹</i>		
Kalterer See	0,75l	€ 18,20
<i>Trockener Rotwein – Italien⁹</i>		
Merlot	0,75l	€ 18,80
<i>Trocken, Vollmundig – Italien⁹</i>		
Blauer Zweigelt	0,75l	€ 18,80
<i>Trockener Rotwein – Österreich⁹</i>		
Zinnfandel	0,75l	€ 23,20
<i>Vollmundig – Kalifornien⁹</i>		

Frisches

Da wir alles frisch zubereiten, kann es hin und wieder etwas länger dauern! Danke für Ihr Verständnis!

Inhaltsstoffe:

Seit 13. Dezember 2014 ist die Kennzeichnung von Allergenen für unverpackte Lebensmittel (nach EU-Recht) Pflicht. Sollten Ihr nicht wissen, dass Lachs ein Fisch ist und Sesambrotchen Sesam enthalten, Lactose in Sahne und Milch ist...

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Speisekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

Wünsche:

Für Wünsche, Anregungen und Kritiken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Unsere Preise sind inklusive!

Unter anderem enthalten:

Pacht, Bedienungsgeld, Bier-, Sekt-, Alkohol-, Mehrwert-, Lohn-, Einkommens-, Körperschafts-, Kapitalertrags-, Umsatz- und Kirchensteuer

Beiträge zur:

Krankenkasse, Arbeitgeberanteil, Fremdenverkehrsabgabe, BGN, IHK, Erwerbsunfähigkeits-, Angestellten-, Arbeitslosen-, Lebens-, Feuer-, Einbruch-, Diebstahls-, Vandalismus-, Unfall- und Haftpflichtversicherung.

Gebühren für:

Gas, Strom, Kanal, Wasser, Heizung, Müllabfuhr, Radio, Kaminkehrer, Telefon, Zeitungen, GEMA usw.....usw.....usw....

Nachdem wir das alles entrichtet haben, bleibt uns diesen Monat kaum mehr als das Geld für die Papierservietten.

Wir möchten Sie bitten, unser Restaurant durch regen Besuch zu unterstützen.

Für Ihren Besuch danken das zuständige **FINANZAMT**, sowie das Team vom Gasthof Kampenwand.

Eine Bitte zum Abschluß!

*Hat es Ihnen geschmeckt, dann empfehlen Sie uns weiter!
Hat Ihnen etwas nicht gefallen, dann sagen Sie es uns!*