

Wochenkarte

Suppen

Tafelspitzbrühe mit hausgemachtem, gebackenem Leberknödel		€ 3,90
Gulaschsuppe mit Bauernbrot	<i>klein</i>	€ 4,90
	<i>groß</i>	€ 6,50

Hauptspeisen

Rib-Eye-Steak (ca. 300gr.) auf Grillgemüse mit Wedges und Kräuterdip	€ 21,90
Zarter Hirschbraten in Rotweinsauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut	€ 13,40
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	€ 16,40
Zartes Hirschgulasch mit Steinpilzen in Rahm, dazu hausgemachte Eierspätzle	€ 13,50
Hirsch – Cordon Bleu gefüllt mit Rohschinken und Bavaria Blu, auf Rotweinsauce, dazu Preiselbeeren und Kroketten	€ 18,80
Portion Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, dazu Fassbutter oder Sauce Hollandaise	€ 12,90
Portion Stangenspargel mit Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb, dazu neue Kartoffeln und Fassbutter oder Sauce Hollandaise	€ 17,50

Hausgemachte Dessertspezialitäten

Flüssig gefülltes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,80
---	--------

Nur an Sonn- und Feiertagen

1/2 hintere Schweinshaxe mit zwei Semmelknödel und Krautsalat	€ 9,40
Krustenbraten von der Schulter mit zwei Semmelknödel und Krautsalat	€ 9,40

Speisekarte

Aperitiv

Venezia Aperol mit Prosecco	0,25l	€ 3,90
Hugo Hollerblütensirup mit Prosecco und Minze	0,25l	€ 3,90

Aus dem Suppentopf

Leberspätzlesuppe		€ 3,50
Pfannkuchensuppe		€ 3,50
Tafelspitzbrühe mit Nudeln		€ 3,50
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube		€ 3,80

Knackige Salate der Saison

Kleiner Salatteller		€ 4,50
„Fitnesssalatteller“ gemischter Salatteller mit gebratenen Putenbrustfilet, dazu Baguette		€ 9,40
„Vital Salatteller“ gemischter Salatteller mit gegrillten Scampispiessen		€ 9,90

...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Rahmchampignons mit Semmelknödel		€ 8,90
Gebackener Camembert mit Sahnepreiselbeeren, dazu Salatgarnitur und Baguette		€ 8,40
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat		€ 8,90

Vom Schwein

Schweinebraten mit Semmel- u. Kartoffelknödel, dazu Krautsalat	€ 9,40
Holzfüllersteak (vom Schweinenacken) mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter	€ 10,90
„Filet-Topf“ (drei Schweinemedallions) mit hausgemachten Eierspätzle, dazu Champignonrahmsauce	€ 12,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	€ 9,40
Rahmhackbraten mit hausgemachten Eierspätzle	€ 7,90

Von der Pute

Putenrahmschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle	€ 9,80
„Wirtshauschnitzel“ mit Schinken und Käse gefülltes Putenschnitzel, dazu Pommes Frites	€ 11,40

Vom Rind

Zwiebelrostbraten vom Salzburger Alpenrind mit Bratkartoffeln und glasierten Zwiebeln	€ 15,80
„Grillpfand'l“ 3 Medallions (vom Rind, Pute, Schwein) und Grillwürst'l mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Gemüse	€ 14,90
Rumpsteak vom bayerischen Alpenrind mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites	€ 14,90
Sauerbraten mit zwei Kartoffelknödel und Blaukraut	€ 11,90
Tafelspitz vom Weidochsen in Schnittlauchsoße mit frischem Meerrettich und Dampfkartoffel ⁸	€ 11,80

Aus dem Wasser

Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade	€ 8,90
Zanderfilet in Mandelbutter gebraten, dazu Salzkartoffeln	€ 12,90

für die Kleinen

Mikado – Pommes Frites mit Ketchup	€ 2,90
Balu – Semmelknödel oder Kartoffelknödel mit Soße	€ 2,90
Prinzessin Schmankerl – Spätzle mit Rahmsauce	€ 3,90
Seppis Gaudi – Hähnchennuggets mit Pommes Frites	€ 5,80
Pumuckl – Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites	€ 5,80
Feuerwehrmann Sam – Spaghetti „Bolognese“ (100% Rind) mit geriebenem Parmesan	€ 5,80
Tabaluga – Kleiner Kindersalat	€ 2,90

Aus unserer Wurstküche

3 Stck. Debreziner mit Senf und Bauernbrot	€ 5,90
2 Paar Wiener mit Senf und Bauernbrot	€ 4,80
2 Wollwürste mit Bratensoße und Kartoffelsalat	€ 7,40
Currywurst mit Pommes Frites	€ 7,90

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat mit Bauernbrot ^{2, 3, 8}	€ 6,40
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot ^{2, 3, 8}	€ 6,90
Kalter Braten mit Meerrettich, Essiggurke und Bauernbrot ^{2, 3, 8}	€ 7,80
Aschauer Brotzeitbrett ^l deftig und reichhaltig garniert, dazu Bauernbrot ^{2, 3, 8}	€ 9,80
Obazda reich garniert mit Bauernbrot und Baguette	€ 6,90
Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln und Spiegelei	€ 8,40

Was Süßes danach

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 4,90
Topfenstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 4,90
3 Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	€ 4,90
Germknödel mit Vanillesoße	€ 4,40

Alle Speisen auch zum Mitnehmen in Warmhaltepackung!
Bei Kurzgebratenem und Pfannengerichten bis zu 30 Min. Wartezeit!

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Phosphat; 3 geschwefelt; 4 mit Jodsalz; 5 mit Süßungsmittel; 6 mit Farbstoff; 7 koffeinhaltig;
8 Antioxidationsmittel, 9 mit Sulfite; 10 mit Gerstenmalz; 11 mit Weizenmalz; 12 chininhaltig; 13 mit Milch

Biere

Wochinger Export Hell	0,25l	€ 2,20
vom Fass ¹⁰	0,5l	€ 3,20
	1 l	€ 6,40
Wochinger Urtrunk ¹⁰	0,5l	€ 3,20
Alkoholfrei hell ¹⁰	0,5l	€ 3,20
Radler ¹⁰	0,5l	€ 3,20
	1l	€ 6,40
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰	0,33l	€ 3,00
Wochinger Export Dunkel ¹⁰	0,5l	€ 3,20
Karamalz ¹⁰	0,3l	€ 2,80
Wochinger Weißbier	0,3l	€ 2,90
vom Faß ^{10, 11}	0,5l	€ 3,40
Hopf Weißbier ¹		
Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1}	0,5l	€ 3,40
Russen ^{10, 11}	0,5l	€ 3,40
	1l	€ 6,80
Cola-Weißbier ^{6, 7, 10, 11}	0,5l	€ 3,40
Goaß'n ^{6, 7, 10}	0,5l	€ 3,80
	1l	€ 7,60
Laternd'l Maß ⁹	1l	€ 7,60

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	€ 1,70
	0,4l	€ 2,40
Adelholzener Gourmet		
Classic / Still	0,25l	€ 1,90
	0,75l	€ 3,90
Zitronenlimonade	0,2l	€ 1,70
	0,4l	€ 2,40
Fanta ^{1,6,8}	0,33l	€ 2,90
Cola Mix ^{6,7}	0,2l	€ 1,90
	0,4l	€ 2,90
Coca Cola / Coca Cola light ^{6,7}	0,33l	€ 2,90
Säfte		
Apfel / Traube / Johannisbeer /		
Orange / Sauerkirsch / Holunder /		
Rhabarber / Mango / Maracuja		
	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,90
Alle Säfte auch als Schorle		
	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 3,20
Apfel- / Orangenschorle	0,2l	€ 1,90
	0,4l	€ 2,90

Schnäpse & Edelbrände

Obstler	2cl	€ 2,20	Jägermeister	2cl	€ 2,50
Enzian	2cl	€ 2,50	Underberg	2cl	€ 2,50
Williams mit Birne	2cl	€ 2,50	Ramazotti	2cl	€ 2,80
Marillenschnaps	2cl	€ 2,50	Baileys ^{6,7}	2cl	€ 2,50
Haselnuss-Schnaps	2cl	€ 2,70	Chiemseer Klosterlikör	2cl	€ 2,70
Himbeergeist	2cl	€ 2,70	Hirschkuss	2cl	€ 2,80
Asbach Uralt	2cl	€ 2,50	Od'l	2cl	€ 2,80

Prinz „Alte Edelbrände“ im Eichenfass gereift 2cl € 3,60

„Alte Williams – Alte Marille – Alte Waldhimbeere – Alte Kirsche

Alte Haselnuss – Alte Zwetschke – Alter Bodenseeapfel“

Lantenhammer „Edelbrände“ Naturreine Geschmackserlebnisse 2cl € 4,20

Rote Williams Brand – Marillen Brand – Haselnuss – Schlehen Geist –

Waldhimbeergeist – Zwetschgen Brand – Holzfass Enzian –

Williams Liqueur – Mirabellen Liqueur

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁷	€ 2,10	Haferl Milchkaffee ^{7,13}	€ 3,20
Haferl Kaffee ⁷	€ 2,90	Latte Macchiato ^{7,13}	€ 3,40
Espresso ⁷	€ 1,90	Haferl Schokolade mit Sahne ¹³	€ 2,90
Espresso Macchiato ⁷	€ 2,60	Haferl Tee	€ 2,60
Espresso doppelt ⁷	€ 2,90	Glas Glühwein	€ 2,80
Cappuccino ^{7,13}	€ 2,40	Jagertee	€ 3,30
Haferl Cappuccino ^{7,13}	€ 3,20	Tee mit Rum	€ 3,30

Offene Weine weiß (Qualitätsweine)

Weinschorle weiß ⁹	0,25l	€ 2,80
	0,5l	€ 3,90
Grüner Veltliner	0,25l	€ 4,90
<i>Trockener Weißwein – Österreich⁹</i>		
Pinot Grigio	0,25l	€ 4,90
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Chardonnay	0,25l	€ 4,90
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,25l	€ 4,40
<i>Lieblicher Weißwein – Rheinhessen⁹</i>		

Offene Weine rot (Qualitätsweine)

Weinschorle rot ⁹	0,25l	€ 2,80
	0,5l	€ 3,90
Portugieser Weißherbst	0,25l	€ 4,90
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose⁹</i>		
Kalterer See	0,25l	€ 4,40
<i>Trockener Rotwein – Italien⁹</i>		
Merlot	0,25l	€ 4,90
<i>Trocken, Vollmundig – Italien⁹</i>		
Blauer Zweigelt	0,25l	€ 4,90
<i>Trockener Rotwein – Österreich⁹</i>		
Zinnfandel	0,25l	€ 5,40
<i>Vollmundig – Kalifornien⁹</i>		

Flaschenweine weiß

Grüner Veltliner	0,75l	€ 13,80
<i>Trockener Weißwein – Österreich⁹</i>		
Pinot Grigio	0,75l	€ 13,80
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Chardonnay	0,75l	€ 13,80
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,75l	€ 12,80
<i>Lieblicher Weißwein – Rheinhessen⁹</i>		

Flaschenweine rot

Portugieser Weißherbst	1l	€ 14,80
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose⁹</i>		
Kalterer See	0,75l	€ 12,80
<i>Trockener Rotwein – Italien⁹</i>		
Merlot	0,75l	€ 13,80
<i>Trocken, Vollmundig – Italien⁹</i>		
Blauer Zweigelt	0,75l	€ 14,80
<i>Trockener Rotwein – Österreich⁹</i>		
Zinnfandel	0,75l	€ 15,40
<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!