

# Speisekarte

## Aperitiv

<i>Venezia Aperol mit Prosecco</i>	0,25l	€ 4,80
<i>Hugo Hollerblütensirup mit Prosecco und Minze</i>	0,25l	€ 4,80

## Aus dem Suppentopf

<i>Leberspätzlesuppe</i>		€ 3,50
<i>Steinpilzcremesuppe mit Kräutersahnehaube</i>		€ 4,80
<i>Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube, Kürbiskernen und steirischem Kernöl</i>		€ 4,80

## Immer Sonn- und Feiertags

<i>Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel und Krautsalat</i>		€ 9,80
<i>Ofenfrischer Krustenbraten von der Schulter mit Semmelknödel und Krautsalat</i>		€ 9,80

## Vom Schwein

3 Schweinefiletmedaillons auf Rahmpfifferlingen mit hausgemachten Eierspätzle	€ 14,50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites	€ 9,90
Rahmhackbraten mit hausgemachten Eierspätzle	€ 7,90
Pfifferlings Cordon Bleu (paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit frischen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Camembert), dazu Wegdes und Kräuterdip	€ 14,80

## Von der Pute

Putenrahmschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle	€ 9,40
„Wirtshausschnitzel“ mit Schinken und Käse gefülltes Putenschnitzel, dazu Pommes Frites	€ 11,40
Putenmedaillons auf Kürbisragout mit Kürbiskernen und steirischem Kernöl, dazu Petersilienkartoffeln	€ 13,80

## vom Wild und aus dem Wasser

Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne, Blaukraut und Semmelknödel	€ 15,80
Wildschweinerücken im Ganzen gebraten, auf Rahmpfifferlingen mit Rösti	€ 19,80
Zarter Hirschbraten in Rotweinsauce mit Blaukraut und Kartoffelknödel	€ 13,40
„Wildererpfandl“ Medaillons vom Reh, Hirsch und Wildschwein auf Rahmsteinpilzen mit hausgemachten Eierspätzle	€ 18,90
Lachsforellenfilet vom Grill auf Kartoffel – Gemüse – Beet in Kürbisschaum	€ 15,40
Zanderfilet mit buntem Gemüse, Zitronensauce und Petersilienkartoffeln	€ 14,80

## Vom Rind und Kalb

<i>„Grillpfand'l" 3 Medaillons (vom Rind, Pute, Schwein) und Grillwurst'l mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Gemüse</i>	€ 14,90
<i>Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	€ 16,40
<i>Tafelspitz vom Weidochsen in Schnittlauchsoße mit frischem Meerrettich und Dampfkartoffel<sup>8</sup></i>	€ 11,80
<i>„Kampen-Burger" 200gr. Rindfleisch in der Burgersemmel mit Schmorzwiebeln, Essiggurke, Tomate und Käse, dazu Wedges und Dip</i>	€ 12,40
<i>Zwiebelrostbraten vom Salzburger Alpenrind mit Bratkartoffeln und glasierten Zwiebeln</i>	€ 15,80
<i>Rumpsteak vom Salzburger Alpenrind mit Kräuterbutter, dazu Wedges</i>	€ 14,90
<i>Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsauce, dazu Berner Rösti</i>	€ 14,20
<i>Rindersaftgulasch mit hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 10,80
<i>Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan</i>	€ 7,90

## Knackige Salate der Saison

<i>Kleiner Salatteller</i>	€ 4,50
<i>Großer Salatteller mit Hausdressing und Baguette, dazu Putenstreifen</i>	€ 9,40
<i>dazu zwei Scampispiße</i>	€ 10,40
<i>dazu geräucherte Entenbrust</i>	€ 11,50

## für die Kleinen

Prinzessin Schmankerl <i>Spätzle mit Rahmsauce</i>	€ 3,90
Seppis Gaudi <i>Hähnchennuggets mit Pommes Frites</i>	€ 5,80
Pumuckl <i>Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites</i>	€ 5,80
Feuerwehrmann Sam – <i>Spaghetti „Bolognese“ (100% Rind) mit geriebenem Parmesan</i>	€ 5,80

## Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat <i>mit Bauernbrot<sup>2, 3, 8</sup></i>	€ 6,40
Schweizer Wurstsalat <i>mit Bauernbrot<sup>2, 3, 8</sup></i>	€ 6,90
Currywurst <i>mit Gitterkartoffeln</i>	€ 7,90
Fleischpflanzerl <i>mit Spiegelei und Kartoffelsalat</i>	€ 7,90
Sülzentrío „Kampenwand“ <i>(Haxe, Spanferkel, Tafelspitz) fein garniert mit Zwiebeln und Ei, steirischem Kernöl und Rösti</i>	€ 10,50
Kalter Braten <i>mit Meerrettich, Essiggurke und Bauernbrot<sup>2, 3, 8</sup></i>	€ 7,80
Obazda <i>reich garniert mit Bauernbrot und Baguette</i>	€ 6,90

## ...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Rahmpfifferlinge mit Brezenknödel	€ 12,40
Rahmhampignons mit Semmelknödel	€ 8,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	€ 9,60
Pikantes Kürbisragout mit Kürbiskernen und steirischem Kernöl, dazu Petersilienkartoffeln	€ 9,80
Gemüsestrudel an Salatbouquet mit Kürbiskerndressing	€ 10,40



## Hausgemachte Dessertspezialitäten

Schokoladensoufflé	
(mit Schokolade von der Confiserie Dengel) mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 5,80
Hausgemachtes Weißbirtiramisu	€ 5,20

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	€ 2,50
vom Fass <sup>10</sup>	0,5l	€ 3,50
	1 l	€ 7,00
Wochinger Urtrunk <sup>10</sup>	0,5l	€ 3,60
Alkoholfrei hell <sup>10</sup>	0,5l	€ 3,50
Radler <sup>10</sup>	0,5l	€ 3,50
	1l	€ 7,00
Wochinger Pils, Flasche <sup>10</sup>	0,33l	€ 3,20
Wochinger Export Dunkel <sup>10</sup>	0,5l	€ 3,50
Karamalz <sup>10</sup>	0,3l	€ 2,90
Wochinger Weißbier	0,3l	€ 3,10
vom Faß <sup>10, 11</sup>	0,5l	€ 3,70
Hopf Weißbier <sup>1</sup>		
Dunkel / leicht / Alkoholfrei <sup>10, 1</sup>	0,5l	€ 3,70
Russen <sup>10, 11</sup>	0,5l	€ 3,70
	1l	€ 7,40
Cola-Weißbier <sup>6, 7, 10, 11</sup>	0,5l	€ 3,70
Goaß'n <sup>6, 7, 10</sup>	0,5l	€ 4,90
	1l	€ 9,80
Laternd'l Maß <sup>9</sup>	1l	€ 9,80

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	€ 1,80
	0,4l	€ 2,60
Adelholzener Gourmet		
Classic / Still	0,25l	€ 2,10
	0,75l	€ 4,90
Zitronenlimonade	0,2l	€ 1,90
	0,4l	€ 2,60
Fanta <sup>1,6,8</sup>	0,33l	€ 2,90
Cola Mix <sup>6,7</sup>	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 2,90
Coca Cola / Coca Cola light <sup>6,7</sup>	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 <sup>6,7</sup>	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 <sup>7</sup>	€ 2,20	Haferl Milchkaffee <sup>7,13</sup>	€ 3,60
Haferl Kaffee <sup>7</sup>	€ 3,40	Latte Macchiato <sup>7,13</sup>	€ 3,60
Espresso <sup>7</sup>	€ 2,10	Haferl Schokolade mit Sahne <sup>13</sup>	€ 3,60
Espresso Macchiato <sup>7</sup>	€ 2,90	Haferl Tee	€ 2,80
Espresso doppelt <sup>7</sup>	€ 3,10	Glas Glühwein	€ 3,30
Cappuccino <sup>7,13</sup>	€ 2,60	Jagertee	€ 3,90
Haferl Cappuccino <sup>7,13</sup>	€ 3,60	Tee mit Rum	€ 3,90

**LAVAZZA**

TORINO, ITALIA, 1895

## Offene Weine weiß (Qualitätsweine)

Weinschorle weiß <sup>9</sup>	0,25l	€ 3,40
	0,5l	€ 4,90
Grüner Veltliner	0,25l	€ 4,90
<i>Trockener Weißwein – Österreich<sup>9</sup></i>		
Pinot Grigio	0,25l	€ 4,90
<i>Trockener Weißwein – Italien<sup>9</sup></i>		
Chardonnay	0,25l	€ 4,90
<i>Trockener Weißwein – Italien<sup>9</sup></i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,25l	€ 4,40
<i>Lieblicher Weißwein – Rheinhessen<sup>9</sup></i>		

## Offene Weine rot (Qualitätsweine)

Weinschorle rot <sup>9</sup>	0,25l	€ 3,40
	0,5l	€ 4,90
Portugieser Weißherbst	0,25l	€ 4,90
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose<sup>9</sup></i>		
Kalterer See	0,25l	€ 4,40
<i>Trockener Rotwein – Italien<sup>9</sup></i>		
Merlot	0,25l	€ 4,90
<i>Trocken, Vollmundig – Italien<sup>9</sup></i>		
Blauer Zweigelt	0,25l	€ 4,90
<i>Trockener Rotwein – Österreich<sup>9</sup></i>		
Zinnfandel	0,25l	€ 5,40
<i>Vollmundig – Kalifornien<sup>9</sup></i>		

## Flaschenweine weiß

Grüner Veltliner	0,75l	€ 14,20
<i>Trockener Weißwein – Österreich<sup>9</sup></i>		
Pinot Grigio	0,75l	€ 14,20
<i>Trockener Weißwein – Italien<sup>9</sup></i>		
Chardonnay	0,75l	€ 14,20
<i>Trockener Weißwein – Italien<sup>9</sup></i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,75l	€ 12,80
<i>Lieblicher Weißwein – Rheinhessen<sup>9</sup></i>		

## Flaschenweine rot

Portugieser Weißherbst	1l	€ 16,80
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose<sup>9</sup></i>		
Kalterer See	0,75l	€ 13,20
<i>Trockener Rotwein – Italien<sup>9</sup></i>		
Merlot	0,75l	€ 14,20
<i>Trocken, Vollmundig – Italien<sup>9</sup></i>		
Blauer Zweigelt	0,75l	€ 14,20
<i>Trockener Rotwein – Österreich<sup>9</sup></i>		
Zinnfandel	0,75l	€ 15,70
<i>Vollmundig – Kalifornien<sup>9</sup></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!*