

# Erleben Sie Perfektion aus Leidenschaft

Jeden Dienstag:

## **BURGER-TAG**

8 verschiedene Burger mit Sour-Cream, dazu Pommes Frites oder Kartoffelecken für je nur € 11,90



Jeden Mittwoch ab 17 Uhr:

## **Giggerl & Hax'n**

**Alles frisch vom Grill**

Halber knuspriger Bauerngiggerl mit Brez'n, dazu Pommes Frites od. Kartoffelsalat € 8,80

Halbe hintere Schweinshax'n mit Semmelknödel und Krautsalat € 11,80



Jeden Donnerstag:

## **Schnitzeltag**

verschiedene Schnitzel mit Beilage für je nur € 8,90



Jeden Samstag ab 17 Uhr:

## **Spanferkel**

frisch vom Grill pro Portion mit 2 Kartoffelknödel und Blaukraut (nur nach Vorbestellung) € 15,90

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

# Speisekarte

## Aperitiv

<i>Venezia Aperol mit Prosecco</i>	0,2 l	€ 5,40
<i>Hugo Hollerblütensirup mit Prosecco und Minze</i>	0,2 l	€ 5,40
<i>Lillet Wild Berry <sup>6,9,12</sup></i>	0,2 l	€ 5,40

## Vorspeisen

<i>Fruchtige Tomaten Gazpacho mit gerösteten Pinienkernen</i>		€ 4,80
<i>Leberspätzlesuppe</i>		€ 3,50
<i>Pfannkuchensuppe</i>		€ 3,50
<i>Kaspreßknödelsuppe</i>		€ 4,50
<i>Räucherlachs auf Rösti mit Sahnemeerrettich an Salatbouquet</i>		€ 7,80
<i>Gemischter Salatteller</i>		€ 4,50

## Hauptgerichte

3 Schweinefiletmedaillons <i>auf Steinpilzrahm mit hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 15,90
Pfifferlings Cordon Bleu <i>gefüllt mit frischen Pfifferlingen, Speck, Käse und Zwiebeln, dazu Wedges und Dip</i>	€ 15,80
Original Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	€ 16,90
Kalbsgeschnetztes „Züricher Art“ <i>mit Speck, Zwiebeln und Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Kartoffelrösti</i>	€ 16,80
Pfefferrahmbraten <i>mit Kroketten</i>	€ 10,90
„Wirtshausschnitzel“ <i>mit Schinken und Käse gefülltes Putenschnitzel, dazu Pommes Frites</i>	€ 12,40
Putenrahmschnitzel <i>mit hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 10,90
Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat</i>	€ 9,90
„Teufelstoast“ Schweinelendchen vom Grill <i>mit Teufelsauce, Toast und Pommes Frites</i>	€ 12,40
Hackbraten auf Rahmsteinpilzen <i>mit Bratensoße und Kartoffelrösti</i>	€ 12,40
Spaghetti Bolognese <i>mit frischen Parmesanspänen</i>	€ 8,40
Asiatische Geflügelpanne <i>in Kokos-Curry-Soße, dazu Reis</i>	€ 11,50

## Hauptgerichte

<i>„Kampen-Burger“ 200gr. Rindfleisch in der Burgersemmel mit Schmorzwiebeln, Essiggurke, Tomate und Käse, dazu Wedges und Dip</i>	€ 12,40
<i>Zwiebelrostbraten vom Alpenrind auf Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln</i>	€ 17,80
<i>Rumpsteak vom Alpenrind mit Kräuterbutter, dazu Wedges</i>	€ 16,90
<i>Rinderfiletsteak in Pfefferrahmsoße mit Kroketten und buntem Gemüse</i>	€ 21,40
<i>Rinderfilet-Geschnetzeltes mit Speck, Zwiebeln und Pfifferlingen, dazu Kroketten</i>	€ 18,80
<i>Sauerbraten vom Bayerischen Weideochsen mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	€ 12,90
<i>Rindersaftgulasch mit hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 10,90

## Immer Sonn- und Feiertags

<i>Ofenfrischer Krustenbraten von der Schulter mit Semmelknödel und Krautsalat</i>	€ 9,80
<i>Portion Beef Spare Ribs mit Ofenkartoffel, Sour Cream, BBQ Soße und Salat</i>	€ 16,80
<i>Portion Beef Spare Ribs mit Grillgemüse, Kartoffelecken, Sour Cream und BBQ Soße</i>	€ 17,40

## Aus'm Wasser

Zanderfilet mit buntem Gemüse, Zitronensoße und Petersilienkartoffeln	€ 14,80
Norwegisches Lachsfilet in Zitronenbutter, auf Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 16,90

## Knackige Salate der Saison

Großer gemischter Salatteller mit Hausdressing und Baguette,	
dazu gegrillte Rinderfiletstreifen	€ 11,90
dazu gebratene Putenstreifen	€ 9,40
dazu zwei Scampi-Spieße	€ 11,90
dazu gebratenes Lachsfilet	€ 12,40
dazu gebratene Pfifferlinge	€ 12,40

## ...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 9,80
Rahmsteinpilze mit Brezen-Serviettenknödel	€ 11,80
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 8,90
Gebratene Schupfnudeln mit mediterranen Gemüse in Tomatensoße	€ 10,80
Grillgemüse in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 9,40



## für die Kleinen

Mikado Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo	€ 3,20
Prinzessin Schmankerl Spätzle mit Rahmsauce	€ 4,40
Seppis Gaudi Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayo	€ 5,80
Pumuckl kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayo	€ 5,80
Kids-Burger Burger mit 100 gr. Rindfleisch, Essiggurke, Tomate und Käse, dazu Pommes Frites	€ 5,80

## Brotzeiten

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

## Hausgemachte Dessertspezialitäten

Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit Vanillesauce	€ 5,80
Hausgemachte Himbeer-Mascarponecreme mit frischen Früchten	€ 5,80
Hausgemachte Dampfknudel mit Vanillesauce	€ 6,60



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	0,25l	€ 2,60
vom Fass <sup>10</sup>	0,5l	€ 3,70
	1 l	€ 7,40
Wochinger Urtrunk <sup>10</sup>	0,5l	€ 3,60
Alkoholfrei hell <sup>10</sup>	0,5l	€ 3,70
Radler <sup>10</sup>	0,5l	€ 3,70
	1l	€ 7,40
Wochinger Pils, Flasche <sup>10</sup>	0,33l	€ 3,30
Wochinger Export Dunkel <sup>10</sup>	0,5l	€ 3,70
Karamalz <sup>10</sup>	0,3l	€ 3,10
Wochinger Weißbier	0,3l	€ 3,20
vom Faß <sup>10, 11</sup>	0,5l	€ 3,90
Hopf Weißbier <sup>1</sup>		
Dunkel / leicht / Alkoholfrei <sup>10, 1</sup>	0,5l	€ 3,90
Russen <sup>10, 11</sup>	0,5l	€ 3,90
	1l	€ 7,80
Cola-Weißbier <sup>6, 7, 10, 11</sup>	0,5l	€ 3,90
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	€ 2,10
	0,4l	€ 2,70
Adelholzener Gourmet		
Classic / Still	0,25l	€ 2,30
	0,75l	€ 4,90
Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 2,70
Fanta <sup>1,6,8</sup>	0,33l	€ 2,90
Cola Mix <sup>6,7</sup>	0,2l	€ 2,20
	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	€ 2,20
	0,4l	€ 3,20
Apfel- / Orangenschorle	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 2,90



Feinste Biere aus Traunsteins kleinster Brauerei

## Schnäpse & Edelbrände



Obstler	2cl	€ 2,50	Jägermeister	2cl	€ 2,70
Enzian	2cl	€ 2,70	Underberg	2cl	€ 2,70
Williams mit Birne	2cl	€ 2,70	Ramazotti	2cl	€ 3,40
Marillenschnaps	2cl	€ 2,70	Baileys <sup>6,7</sup>	2cl	€ 2,90
Haselnuss-Schnaps	2cl	€ 2,90	Chiemseer Klosterlikör	2cl	€ 2,90
Himbeergeist	2cl	€ 2,90	Hirschkuss	2cl	€ 2,90
Asbach Uralt	2cl	€ 2,70	Od'l	2cl	€ 2,90

Prinz „Alte Edelbrände“ im Eichenfass gereift 2cl € 3,80

„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





## 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	€ 5,40
<i>Trockener Weißwein – Italien<sup>9</sup></i>		
Chardonnay	0,25l	€ 5,40
<i>Trockener Weißwein – Italien<sup>9</sup></i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,25l	€ 4,90
<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	€ 5,40
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose<sup>9</sup></i>		
Kalterer See	0,25l	€ 4,90
<i>Trockener Rotwein – Italien<sup>9</sup></i>		
Merlot	0,25l	€ 5,40
<i>Trocken, Vollmundig – Italien<sup>9</sup></i>		
Blauer Zweigelt	0,25l	€ 5,40
<i>Trockener Rotwein – Österreich<sup>9</sup></i>		
Zinnfandel	0,25l	€ 5,90
<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	€ 14,90
<i>Trockener Weißwein – Italien<sup>9</sup></i>		
Chardonnay	0,75l	€ 14,90
<i>Trockener Weißwein – Italien<sup>9</sup></i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,75l	€ 14,20
<i>Lieblicher Weißwein – Rheinhessen<sup>9</sup></i>		



## Flaschenweine rot

Portugieser Weißherbst	1l	€ 17,80
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose<sup>9</sup></i>		
Kalterer See	0,75l	€ 14,20
<i>Trockener Rotwein – Italien<sup>9</sup></i>		
Merlot	0,75l	€ 14,90
<i>Trocken, Vollmundig – Italien<sup>9</sup></i>		
Blauer Zweigelt	0,75l	€ 14,90
<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!*