

Speisekarte

Aperitiv

Venezia Aperol mit Prosecco	0,2 l	€ 5,80
Hugo Hollerblütensirup mit Prosecco und Minze	0,2 l	€ 5,80
Lillet Wild Berry ^{6,9,12}	0,2 l	€ 5,80

Suppen und Vorspeise

Steinpilzcremesuppe mit Kräutersahnehaube		€ 5,80
Leberspätzlesuppe		€ 3,50
Pfannkuchensuppe		€ 3,50
Leberknödelsuppe		€ 3,90
Gemischter Salatteller		€ 4,50

Hauptgerichte

Tafelspitz vom Weideochsen <i>mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und buntem Gemüse</i>	€ 16,40
3 Schweinefiletmedaillons <i>auf Pfifferlingrahmssoße mit hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 16,80
Original Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	€ 16,90
„Wirtshausschnitzel“ <i>mit Schinken und Käse gefülltes Putenschnitzel, dazu Pommes Frites</i>	€ 13,40
Putenrahmschnitzel <i>mit hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 11,40
Pfifferling Cordon bleu <i>(gefüllt mit Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Käse), Wedges und Dip</i>	€ 16,80
Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat</i>	€ 10,80
„Kampen-Burger“ 200gr. Rindfleisch in der Burgersemmel <i>mit Schmorzwiebeln, Essiggurke, Tomate und Käse, dazu Wedges und Dip</i>	€ 12,40
Galloway Burger <i>200gr. Pattie mit Speck, Röstzwiebeln, Parmesanspäne, Rucola und BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Dip</i>	€ 14,90

Kalbsgeschnetzeltes <i>mit Speck, Zwiebeln und Pfifferlingen, dazu Rösti</i>	€ 18,80
Zwiebelrostbraten vom Alpenrind <i>auf Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln</i>	€ 17,80
Rumpsteak vom Alpenrind <i>mit Kräuterbutter, dazu Wedges</i>	€ 16,90
Rumpsteak vom Alpenrind <i>auf Pfifferlingrahmsoße mit Kartoffelrösti</i>	€ 19,80
Zartes Hirschgulasch <i>mit hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut</i>	€ 16,80
Zarter Hirschbraten <i>mit Preiselbeeren, Blaukraut und Kartoffelknödel</i>	€ 16,40
Hackbraten <i>auf Pfifferlingrahm mit Kroketten</i>	€ 13,20
Spaghetti Bolognese <i>mit geriebenem Parmesan</i>	€ 8,90

Immer Sonn- und Feiertags

Ofenfrischer Krustenbraten <i>von der Schulter mit Semmelknödel und Krautsalat</i>	€ 10,80
½ hintere Schweinshaxe <i>mit Semmelknödel und Krautsalat</i>	€ 12,50

Aus'm Wasser

Lachsforellenfilet in Zitronenbutter, auf Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 16,90
„Mediterraner Fischteller“ (Zander, Lachsforelle und Scampi-Spieß) auf Grillgemüse mit Kräuterbaguette	€ 19,80
Zanderfilet vom Grill in Zitronensoße mit Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse	€ 15,50

Knackige Salate der Saison

Großer gemischter Salatteller mit Hausdressing und Baguette,	
dazu gebratene Putenstreifen	€ 9,40
dazu zwei Scampi-Spieße	€ 11,90
dazu gebratenes Lachsforellenfilet	€ 12,40
dazu gebratene Pfifferlinge	€ 13,80

...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 9,80
Rahmpfifferlinge mit Brezenknödel	€ 13,40
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 8,90
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 100gr. Rindfleisch, Essiggurke, Tomate und Käse, dazu Pommes Frites	€ 5,80

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat mit Bauernbrot oder Breze ^{2, 3, 8}	€ 6,40
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot oder Breze ^{2, 3, 8}	€ 7,40
Currywurst mit Pommes Frites	€ 7,90
Kalter Braten mit Meerrettich, Essiggurke und Bauernbrot oder Breze ^{2, 3, 8}	€ 7,80
Obazda reich garniert und Bauernbrot oder Breze ^{2, 3, 8}	€ 7,80
Sülzentrío „Kampenwand“ (Haxe, Spanferkel, Tafelspitz) fein garniert mit Zwiebeln und Ei, steirischem Kernöl und Rösti	€ 10,80

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	0,25l	€ 2,60
vom Fass ¹⁰	0,5l	€ 3,80
	1 l	€ 7,60
Wochinger Urtrunk ¹⁰	0,5l	€ 3,90
Alkoholfrei hell ¹⁰	0,5l	€ 3,80
Radler ¹⁰	0,5l	€ 3,80
	1l	€ 7,60
Wochinger Pils, Flasche ¹⁰	0,33l	€ 3,50
Wochinger Export Dunkel ¹⁰	0,5l	€ 3,80
Karamalz ¹⁰	0,3l	€ 3,20
Wochinger Weißbier	0,3l	€ 3,30
vom Faß ^{10, 11}	0,5l	€ 4,00
Hopf Weißbier ¹		
Dunkel / leicht / Alkoholfrei ^{10, 1}	0,5l	€ 4,00
Russen ^{10, 11}	0,5l	€ 4,00
	1l	€ 8,00
Cola-Weißbier ^{6, 7, 10, 11}	0,5l	€ 4,00
Goaß'n ^{6, 7, 10}	0,5l	€ 4,90
	1l	€ 9,80
Laternd'l Maß ⁹	1l	€ 9,80

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 2,70
Adelholzener Gourmet		
Classic / Still	0,25l	€ 2,60
	0,75l	€ 4,90
Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 2,70
Fanta ^{1,6,8}	0,33l	€ 2,90
Cola Mix ^{6,7}	0,2l	€ 2,20
	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	€ 2,20
	0,4l	€ 3,20
Apfel- / Orangenschorle	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 2,90



Feinste Biere aus Traunsteins kleinster Brauerei

Schnäpse & Edelbrände



Obstler	2cl	€ 2,70	Jägermeister	2cl	€ 2,90
Enzian	2cl	€ 2,90	Underberg	2cl	€ 2,90
Williams mit Birne	2cl	€ 2,90	Ramazotti	2cl	€ 3,40
Marillenschnaps	2cl	€ 2,90	Baileys ^{6,7}	2cl	€ 2,90
Haselnuss-Schnaps	2cl	€ 2,90	Chiemseer Klosterlikör	2cl	€ 2,90
Himbeergeist	2cl	€ 2,90	Hirschkuss	2cl	€ 2,90
Asbach Uralt	2cl	€ 2,90	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 Bodenseepfel“

Lantenhammer „Edelbrände“ Naturreine Geschmackserlebnisse 2cl € 4,40

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

Waldhimbeergeist – Zwetschgen Brand – Holzfass Enzian –

Williams Liqueur – Mirabellen Liqueur

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁷	€ 2,40	Haferl Milchkaffee ^{7,13}	€ 3,80
Haferl Kaffee ⁷	€ 3,60	Latte Macchiato ^{7,13}	€ 3,80
Espresso ⁷	€ 2,20	Haferl Schokolade mit Sahne ¹³	€ 3,60
Espresso Macchiato ⁷	€ 2,90	Haferl Tee	€ 2,90
Espresso doppelt ⁷	€ 3,20	Glas Glühwein	€ 3,50
Cappuccino ^{7,13}	€ 2,80	Jagertee	€ 4,20
Haferl Cappuccino ^{7,13}	€ 3,80	Tee mit Rum	€ 4,20



Offene Weine weiß (Qualitätsweine)

Weinschorle weiß ⁹	0,25l	€ 3,60
	0,5l	€ 4,90
Grüner Veltliner	0,25l	€ 5,40
<i>Trockener Weißwein – Österreich⁹</i>		
Pinot Grigio	0,25l	€ 5,80
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Chardonnay	0,25l	€ 5,80
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,25l	€ 5,40
<i>Lieblicher Weißwein – Rheinhessen⁹</i>		

Offene Weine rot (Qualitätsweine)

Weinschorle rot ⁹	0,25l	€ 3,60
	0,5l	€ 4,90
Portugieser Weißherbst	0,25l	€ 5,80
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose⁹</i>		
Kalterer See	0,25l	€ 5,40
<i>Trockener Rotwein – Italien⁹</i>		
Merlot	0,25l	€ 5,80
<i>Trocken, Vollmundig – Italien⁹</i>		
Blauer Zweigelt	0,25l	€ 5,80
<i>Trockener Rotwein – Österreich⁹</i>		
Zinnfandel	0,25l	€ 6,40
<i>Vollmundig – Kalifornien⁹</i>		

Flaschenweine weiß

Grüner Veltliner	0,75l	€ 15,20
<i>Trockener Weißwein – Österreich⁹</i>		
Pinot Grigio	0,75l	€ 15,90
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Chardonnay	0,75l	€ 15,90
<i>Trockener Weißwein – Italien⁹</i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,75l	€ 15,20
<i>Lieblicher Weißwein – Rheinhessen⁹</i>		



Flaschenweine rot

Portugieser Weißherbst	1l	€ 18,80
<i>Spätburgunder Weißherbst – rose⁹</i>		
Kalterer See	0,75l	€ 15,20
<i>Trockener Rotwein – Italien⁹</i>		
Merlot	0,75l	€ 15,90
<i>Trocken, Vollmundig – Italien⁹</i>		
Blauer Zweigelt	0,75l	€ 15,90
<i>Trockener Rotwein – Österreich⁹</i>		
Zinnfandel	0,75l	€ 16,70
<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!