

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 17:30 Uhr:

**Spargel- und Bärlauch-
Buffet**
Jetzt noch größere Auswahl an Spargel, Bärlauch, Salat & Co. mit reichh. Begleitern (Steaks, Fisch, Pasta) vom Buffet soviel Sie wollen pro Pers. für nur € 19,40



Jeden Donnerstag:

Schnitzel-Tag
verschiedene Schnitzel mit je 1 Beilage für nur € 9,80



Jeden Sonntag:

**Ofenfrischer
Krustenbraten
& Haxe**
Halbe hintere Schweinshax'n mit Semmelknödel und Krautsalat



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	€ 5,80
<i>Hugo Hollerblütensirup mit Prosecco und Minze</i>	0,2 l	€ 5,80
<i>Lillet Wild Berry ^{6,9,12}</i>	0,2 l	€ 5,80

Vorspeisen

<i>Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Sahnehaube</i>	€ 4,80
<i>Bärlauchcremesuppe mit Sahnehaube und Croutons</i>	€ 4,50
<i>Leberspätzlesuppe</i>	€ 3,50
<i>Pfannkuchensuppe</i>	€ 3,50
<i>Leberknödelsuppe</i>	€ 3,90
<i>Gemischter Salatteller</i>	€ 4,50

Hauptgerichte

3 Schweinefiletmedaillons auf Champignonrahm mit hausgemachten Eierspätzle	€ 14,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	€ 16,90
„Wirtshausschnitzel“ mit Schinken und Käse gefülltes Putenschnitzel, dazu Pommes Frites	€ 13,40
Putenrahmschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle	€ 11,40
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat	€ 10,80
„Kampen-Burger“ 200gr. Rindfleisch in der Burgersemmel mit Schmorzwiebeln, Essiggurke, Tomate und Käse, dazu Wedges und Dip	€ 12,40
Galloway Burger 200gr. Pattie mit Speck, Röstzwiebeln, Parmesanspäne, Rucola und BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Dip	€ 14,90
Zwiebelrostbraten vom Alpenrind auf Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln	€ 17,80
Rumpsteak vom Alpenrind mit Kräuterbutter, dazu Wedges	€ 16,90
Zartes Hirschgulasch mit hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut	€ 16,80
Zarter Hirschbraten mit Preiselbeeren, Blaukraut und Kartoffelknödel	€ 16,40
2 Stück Wildfleischpflanzerl auf Champignonrahm mit hausgemachten Eierspätzle	€ 11,90
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan	€ 8,90

Spargelgerichte

Portion Spargel (ca. 300 gr.) <i>mit Soße Hollandaise oder Faßbutter, dazu Kartoffeln</i>	€ 14,60
<i>mit Original Wiener Schnitzel vom Kalb</i>	€ 19,80
<i>mit Rumpsteak vom Bayerischen Alpenrind</i>	€ 19,80
<i>mit 3 Schweinefiletmedaillons</i>	€ 18,60
<i>mit Schinken roh oder gekocht</i>	€ 16,80
<i>mit gebratenen Zanderfilet</i>	€ 18,80
<i>Hackbraten auf Spargelragout mit Kroketten</i>	€ 13,20
<i>Buntes Spargelragout mit Petersilienkartoffeln</i>	€ 10,90
Portion Spargel als Beilage (ca. 250 gr.) <i>mit Soße Hollandaise oder Faßbutter</i>	€ 10,50

An den Osterfeiertagen

<i>Ofenfrischer Krustenbraten von der Schulter mit Semmelknödel und Krautsalat</i>	€ 10,80
<i>½ hintere Schweinshaxe mit Semmelknödel und Krautsalat</i>	€ 12,50
<i>Zarter Lammbraten mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	€ 16,60
<i>Rosa gebratenes Lamm-Hüftsteak vom Grill (ca. 220 gr.) mit Speckbohnen, Kräuterbutter und Mandelkrokette</i>	€ 20,80

Aus'm Wasser

Norwegisches Lachsfilet in Zitronenbutter, auf Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 16,90
„Mediterraner Fischteller“ (Zander, Lachs und Scampispieß) auf Grillgemüse mit Kräuterbaguette	€ 19,80
Spaghetti „aglio e olio“ mit geriebenem Parmesan und 2 Scampi-Spießen	€ 13,80

Knackige Salate der Saison

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

...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 9,80
Rahmchampignons mit Brezenknödel	€ 9,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 8,90
Grillgemüse in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 9,40
Bärlauchknödel in brauner Butter gebraten mit Rucola, Pinienkernen, Parmesanspäne und Balsamicoreduktion	€ 11,80



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

Hausgemachte Dessertspezialitäten

Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit Vanillesauce	€ 5,80
Hausgemachtes Weißbirtiramisu	€ 5,80
Crème Brûlée mit frischen Früchten	€ 6,50



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

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 Bodenseeapfel“

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!