

Gasthof *Besmau* Kampenwand

Speisekarte

Aperitiv

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

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon <i>mit Leberspätzle</i>		€ 3,50
Tafelspitzbouillon <i>mit Pfannkuchenstreifen</i>		€ 3,50

Knackige Salate der Saison

Kleiner gemischter Salat		€ 4,50
„Fitnesssalatteller“ <i>gemischter Salatteller mit gebratenen Putenbrustfiletstreifen, dazu Baguette</i>		€ 9,40
„Vital Salatteller“ <i>gemischter Salatteller mit zwei gegrillten Scampiespießen, dazu Baguette</i>		€ 9,90

Gasthof *Bernau* **Kampfenwand**

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit Pommes Frites, dazu Preiselbeeren</i>	€ 9,40
„Wirtshausschnitzel“ <i>Putenschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites³</i>	€ 11,40
„Filettopf“ <i>Schweinefiletmedaillons</i> <i>mit hausgemachten Eierspätzle, dazu Champignonrahmsoße</i>	€ 12,90
„Grillpfand'l“ (3 Medaillons von der Pute, Schwein und Rind und Grillwürstl) <i>mit Grillgemüse, dazu Pommes Frites und Kräuterbutter</i>	€ 15,90
Sauerbraten vom bayerischen Weideochsen <i>mit Kartoffelknödel, dazu Apfel-Blaukraut¹</i>	€ 12,90
Zarter Hirschkeulenbraten <i>in RotweinsöÙe, dazu Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut</i>	€ 13,40
Zwiebelrostbraten vom bayerischen Alpenrind (ca. 220gr.) <i>mit Bratkartoffeln, ZwiebelsoÙe und Röstzwiebeln</i>	€ 15,80
Ochsenlendensteak vom bayerischen Alpenrind (ca. 250gr.) <i>mit Pommes Frites³ und Kräuterbutter</i>	€ 16,40
Gebratenes Zanderfilet <i>auf Grillgemüse mit Petersilienkartoffeln, dazu ZitronensoÙe</i>	€ 14,90
Putenrahmschnitzel (gegrilltes Putensteak) <i>mit RahmsoÙe und hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 9,80
Rindergulasch vom bayerischen Weideochsen <i>mit Butternudeln</i>	€ 10,80

Immer Sonn - und Feiertags

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

Gasthof *Bernaü* Kampenwand

... und wenn Sie kein Fleisch mögen

Rahmchampignons <i>mit Semmelknödel und Kräuter</i>	€ 8,90
Käsespätzle <i>mit Röstzwiebeln und Beilagensalat</i> ⁶	€ 8,90
Panzerotti (<i>Nudeltaschen mit Steinpilzen gefüllt</i>) in Nußbutter, <i>mit Kirschtomaten und Parmesanspäne</i>	€ 10,80

Vegane Gerichte

Grillgemüse <i>in Olivenöl gebraten, mit Petersilienkartoffeln</i>	€ 9,80
Thai - Curry <i>(veganes Geschnetzeltes) mit Reis</i>	€ 11,40



Was Süßes danach

Germknödel <i>mit Vanillesoße und Mohnzucker</i>	€ 5,80
Kaiserschmarrn <i>mit Apfelmus</i>	€ 8,90
Marillenknödel <i>mit Vanilleeis und Sahne in Butterbrösel</i>	€ 5,80

Gasthof *Bernau* Kampenwand

Brotzeiten & für den kleinen Hunger

Currywurst <i>mit Pommes Frites</i> ^{2,3}	€ 7,90
Fleischpflanzerl <i>mit Bratkartoffeln und Spiegelei</i>	€ 8,40
Bratensülze <i>mit Bratkartoffeln und Remoulade</i>	€ 8,90
3 Stück Debreziner <i>mit Senf und Brot</i> ^{2,4}	€ 5,90
2 Paar Wiener <i>mit Senf und Brot</i> ²	€ 5,40
Bayrischer Wurstsalat <i>mit Bauernbrot</i> ^{2,4}	€ 6,40
Schweizer Wurstsalat <i>mit Bauernbrot</i> ^{2,4}	€ 6,90
Obazda reich garniert <i>mit Breze</i> ⁶	€ 6,90

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

Alkoholfreie Getränke:

Tafelwasser	0,2l	€ 1,80
Tafelwasser	0,4l	€ 2,60
Adelholzener Classic Mineralwasser	0,25l	€ 2,10
Adelholzener Classic Mineralwasser	0,75l	€ 4,90
Adelholzener Classic still	0,25l	€ 2,10
Adelholzener Classic still	0,75l	€ 4,90
Zitronenlimonade	0,2l	€ 1,90
Zitronenlimonade	0,4l	€ 2,60
Fanta ^{1, 6, 8}	0,33l	€ 2,90
Auer Bräu Cola Mix ^{6, 7}	0,2l	€ 2,10
Auer Bräu Cola Mix ^{6, 7}	0,4l	€ 2,90
Coca Cola/Coca Cola light ^{6, 7}	0,33l	€ 2,90

Säfte:

Apfelsaft – Traube – Johannisbeer	0,2l	€ 2,40
Orange – Sauerkirsch – Holunder	0,4l	€ 3,90
Rhabarber – Mango – Maracuja – Multivitamin		
Alle Säfte auch als Schorle	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,20
Apfel / Orangenschorle	0,2l	€ 1,90
	0,4l	€ 2,90

Biere:

Auer Bräu Hell vom Fass ¹⁰	0,3l	€ 2,80
Auer Bräu Hell vom Fass ¹⁰	0,5l	€ 3,50
Auer Bräu hell vom Fass ¹⁰	1 l	€ 7,00
Alkoholfrei hell ¹⁰	0,5l	€ 3,50
Radler ¹⁰	0,5l	€ 3,50
Radler-Maß ¹⁰	1l	€ 7,00
Auer Bräu Pils, Flasche ¹⁰	0,33l	€ 3,20
Auer Bräu 111er Zwickl, Flasche ¹⁰	0,33l	€ 3,20
Auer Bräu Bajuwaren Dunkel ¹⁰	0,5l	€ 3,50
Vita-Malz ¹⁰	0,5l	€ 3,50
Rosenheimer Weißbier vom Fass ^{10, 11}	0,3l	€ 3,10
Rosenheimer Weißbier vom Fass ^{10, 11}	0,5l	€ 3,70
Rosenheimer Weißbier Johann Auer Dunkel vom Fass ^{10, 11}	0,5l	€ 3,70
Rosenheimer Weißbier leicht ^{10, 11}	0,5l	€ 3,70
Rosenheimer Weißbier Alkoholfrei ^{10, 11}	0,5l	€ 3,70
Russenhalbe ^{10, 11}	0,5l	€ 3,70
Russenmaß ^{10, 11}	1l	€ 7,40
Cola-Weißbier – mit Farbstoff, koffeinhaltig ^{6, 7, 10, 11}	0,5l	€ 3,70
Goß'n Halbe ^{6, 7, 10}	1l	€ 4,90
Goß'n Maß ^{6, 7, 10}	1l	€ 9,80
Laternd'l Maß ⁹	1l	€ 9,80



Warme Getränke:

Tasse Kaffee ⁷	€ 2,20
Haferl Kaffee ⁷	€ 3,40
Haferl Cappuccino ^{7, 13}	€ 3,60
Espresso ⁷	€ 2,10
Espresso doppelt ⁷	€ 3,10
Cappuccino ^{7, 13}	€ 2,60
Haferl Kakao ¹³	€ 3,60
Haferl Tee	€ 2,80
(Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Früchte, Schwarz, Grüner Tee)	
Latte Macchiato ^{7, 13}	€ 3,60
Glühwein	€ 3,30
Jagertee	€ 3,90
Tee mit Rum	€ 3,90
Kinderpunsch	€ 2,50

Spirituosen:

Obstler	2cl	€ 2,20	Jägermeister	2cl	€ 2,50
Enzian	2cl	€ 2,50	Underberg	2cl	€ 2,50
Williams mit Birne	2cl	€ 2,50	Ramazotti	2cl	€ 2,70
Marillenschnaps	2cl	€ 2,50	Baileys ^{6, 7}	2cl	€ 2,70
Haselnuss-Schnaps	2cl	€ 2,70	Od1	2cl	€ 2,70
Chiemseer Hirschkuss	2cl	€ 2,70	Asbach Uralt	2cl	€ 2,50
Chiemseer Klosterlikör	2cl	€ 2,70			

Prinz „Alte Edelbrände“ *im Eichenfass gereift*

„Alte Williams – Alte Marille – Alte Waldhimbeere – Alte Zwetschke Alte Kirsche – Alter Bodeseepfel – Alter Haselnuss“	2cl	€ 3,60
---	-----	--------

Lantenhammer „Edelbrände“ *Naturreine Geschmackserlebnisse*

Rote Williams Brand – Marillen Brand – Haselnuss — Zwetschgen Brand William Liqueur	2cl	€ 4,20
--	-----	--------

Sekt / Prosecco / Champagner:

Glas Sekt Hausmarke ⁹	0,1 ltr.	€ 3,00
Piccolo Sekt Hausmarke ⁹	0,2 ltr.	€ 5,40
Sekt Hausmarke ⁹	0,7 ltr.	€ 14,80
Prosecco Hausmarke ⁹	0,7 ltr.	€ 14,80
Prosecco Valdo ⁹	0,7 ltr.	€ 22,80
Champagner Heidsieck Blue Top ⁹	0,7 ltr.	€ 59,50

Offene Weine weiß (Qualitätsweine):

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

Flaschenweine weiß:

Grüner Veltliner Trockener Weißwein – Österreich ⁹	0,75l	€ 14,20
Pinot Grigio Trockener Weißwein – Italien ⁹	0,75l	€ 14,20
Chardonnay Trockener Weißwein – Italien ⁹	0,75l	€ 14,20
Oppenheimer Krötenbrunnen ⁹		
Lieblicher Weißwein–Rheinhessen	1l	€ 13,30

Offene Weine rot (Qualitätsweine):

Weinschorle rot ⁹	0,25l	€ 3,40
Weinschorle rot ⁹	0,5l	€ 4,90
Trollinger rosé – süßer rosé Wein ⁹	0,25l	€ 4,90
Kalterer See Trockener Rotwein – Italien ⁹	0,25l	€ 4,70
Merlot Trockener, vollmundiger Rotwein – Italien ⁹	0,25l	€ 4,90
Blauer Zweigelt Trockener Rotwein – Österreich ⁹	0,25l	€ 4,90

Flaschenweine rot:

Trollinger rosé – süßer rosé Wein ⁹	0,75l	€ 14,20
Kalterer See Trockener Rotwein – Italien ⁹	0,75l	€ 13,60
Merlot Trockener, vollmundiger Rotwein – Italien ⁹	0,75l	€ 14,20
Blauer Zweigelt Trockener Rotwein – Österreich ⁹	1l	€ 16,80

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

Information

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 Sesambrötchen 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 inklusiv!

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!*