

Der Kamper

Uhudler Frizzante / Weingut Koller	€ 4,80
1/8 Gelber Muskateller / Weingut Gründl / STMK	€ 3,80
1/8 Heideboden / Weingut Stieglmar / BGLD	€ 4,90

Zucchini-Limettenschaumsuppe / Fisch Wan Tan AB C D F L O G N R € 9

gebeizter & gebackener Rotwels / Erdäpfelkäse / Paprikamayo /
eingelegter roter Zwiebel AB D C N F G E € 10

Ravioli vom Ochsenfleisch / Kürbisbutter / Schnittlauchöl / Parmesan € 12
ACG

Gulasch vom Styria beef / Schwarzbrot-Serviettenknödel /
Wachtelei AC G L O € 18

Saiblingsfilet / Risotto / Erbse–Speck-Zwiebel
Parmesan / Kresseöl D L O G € 26

zart rosa gebratener Rehschlegel vom heimischen Wild / Süßkartoffelpüree /
Kohlrabi-duxelles F G H L M O € 27

Wiener Melange vom Styria beef / Cremespinat / Röstkartoffel / Apfelkren G L H € 21

Rinderfilet 200g vom heimischen Rind
Kartoffelpüree / gebackene Kräuterseitlinge € 38
AC G L M

Der Kamper

Rindsuppe mit Einlage _L

Frittaten _{ACG} € 5

Kaspreßknödel _{ACG} € 6

Leberprofesen _{ACEMN} € 6

Salat gemischt / Kernöl + € 0,50 € 6

_{MLHE}

Tomahawk vom Bio Strohschwein /

Erdäpfel - Sauerrahmespuma / Paprikarahmpolenta € 19

_{GFLO}

Koreanisches Bulgogi / Rinderfiletstreifen / Reis / Wachtelei € 19

_{CELFH}

Wiener Schnitzel vom Bio Strohschwein /

Petersilienerdäpfel € 16

_{AC}

Mein Zwiebelrostbraten (hauchdünne Beiriedscheibe) /

knusprige Kartoffelwürfel / Röstzwiebel _{ACGLM} € 25

Für eine Portion Preiselbeeren, Ketchup oder Mayonnaise verrechnen wir € 0,80

Der Kamper

Albert 's Pho Ga ACFGLO € 19

(Ramen, marinierte sous-vide gegarte Hühnerbrust, Sprossen,
Lauch, Zwiebel, Wachtelei, Koriander, Minze, wilder Brokoli))

Hausgemachte Spaghetti / Bolognese vom Styria beef /

Rucola / Parmesan AGLC € 17

Hausgemachte Trottolo / Koriander - Erdnuss Pesto /

Teriyaki Huhn / Wasabisprossen / Parmesan ACGLOFE € 18

Gegrillter Kräuterseitling Erzberger Stollenpilz BIO /

Kräuterseitlingsbulgur / Karottencreme / Senfkaviar **VEGAN** M € 18

Kohlrabi-Granatapfelcurry / Klebereis / Lauch

VEGAN / *Fruchtig-scharf* € 16

Mandarinen-Tonkabohnen-Grießflammerie / Schwarzbeere /

Macadamianuss / Salzkaramell ACG € 9

Affogato (Espresso / Vanilleeis / Schokobrownie) ACE € 8

*Allergene: A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch,
E Erdnuss, F Soja, G Milch / Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam,
O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere*