

# Der Kamper

Bergamotte / Tonic / Grapefruit	€ 4,90
Sparkling Tea Royal <i>alkoholfrei</i> / Sektkellerei Kloss	€ 4,40
1/8 Gelber Muskateller / Weingut Gründl / STMK	€ 3,80
1/8 Heideboden / Weingut Stieglmar / BGLD	€ 4,90

Karamellisierte Zwiebelschaumsuppe / Thunfischdumpling / Kresseöl FGO € 9

gebeizter Pre-Rigor Lachs / Buttermilch / Gurke DGLM € 10

Ravioli vom Ochsenfleisch / Paprika-Selleriecreme /  
Schnittlauchöl / Parmesan ACGLO € 12

---

Rindsroulade vom Styria beef BIO vulgo Oberpfanner /

Bärlauchpolenta / Karotte <sup>2</sup> GLMO € 21

Gebackenes Saiblingsfilet / Krustentierisotto / getrocknete Tomaten /  
Rahmgurke / Rucolapesto ABDGLO € 26

Hirschbutterschnitzel vom heimischen Wild / Kartoffelpüree /  
Cranberriesjus CAGOLM € 18

Rib Eye 250g vom Styria beef BIO vulgo Oberpfanner  
gebackene Gnocchi / Erbse-Petersilie ACGLMO € 38

# Der Kamper

## „Heimweh“

Rindsuppe mit Einlage <sub>L</sub>

Frittaten <sub>ACG</sub> € 5

Kaspreßknödel <sub>ACG</sub> € 6

Leberprofesen <sub>ACEMN</sub> € 6

Salat gemischt / Kernöl + € 0,50 € 6

<sub>MLHE</sub>

---

Tomahawk vom Bio Strohschwein /

Erdäpfel - Sauerrahmespuma / Paprikarahmpolenta € 19

<sub>GFLO</sub>

Wiener Schnitzel vom Bio Strohschwein /

Petersilienerdäpfel € 16

<sub>AC</sub>

Gegrillter Kräuterseitling <sub>Erzberger Stollenpilz BIO /</sub>

Kräuterseitlingsbulgur/ Karottencreme / Senfkaviar **VEGAN** <sub>M</sub> € 18

Hausgemachte Spaghetti / Bolognese vom Styria beef /

Rucola / Parmesan <sub>AGLC</sub> € 17

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

# Der Kamper

## „Fernweh“

Koreanisches Bulgogi / Rinderfiletstreifen /  
Reis / Wachtelei CELPH € 19

Albert 's Pho Ga ACFGLO € 19

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

Hausgemachte Trottolo / Koriander - Erdnuss Pesto /  
Teriyaki Huhn / Wasabisprossen / Parmesan ACGLOFE € 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*