

Der Kamper



0,3l Pale Ale Schleppe	€ 4,60
1/8 Sauvignon blanc / Weingut Krispel / Stmk	€ 4,90
Le Tribut Gin / Grapefruit / Tonic	€ 8,20

Birnen-Sellerieschaumsuppe / Kräuterseitlingsravioli € 9,20

Rindsuppe / gebackene Rehleberknödel € 6,20

Knusprige Thunfisch Wan Tan / Käferbohnenhummus /
Radi Relish / Rucola-Cashewpaste € 9,80

Safran Karfiol / geschmorter Zwiebel / Erdnuss / Schnittlauchmayo
Senfkaviar € 10,80

Rinderfilet 200g / Zucchini-Erbesen Ratatouille / gebackene Gnocchi € 38,00

Seeteufel / Topinamburcreme / Püree von der Trüffelkartoffel /
gebratene Kohlsprossen € 24,60

Gebackene Steinpilze / Sauce Tartar / Petersillkartoffel € 24,20

Geschmorte Rehschulter vom heimischen Wild /
Preiselbeer-Rahmpolenta / gegrillter Kräuterseitling € 18,60

Hirschgulasch vom heimischen Wild / Serviettenknödel /
Karfiolcouscous / Wachtelei € 18,40

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern!

Der Kamper



Rindsuppe mit Einlage (L)

Frittaten (A,C,G) € 4,50

Kaspreßknödel (A,C,G) € 5,90

Salat gemischt / Kernöl + € 0,50 € 4,80

(M,L)

Tomahawk vom Bio Strohschwein /

Erdäpfel - Sauerrahmespuma / Paprikarahmpolenta € 19,20

(G, F, L, O)

Koreanisches Bulgogi / Rinderfiletstreifen / Reis / Wachtelei € 19,20

(R,F,N,O)

Wiener Schnitzel vom Bio Strohschwein /

Petersilienerdäpfel / € 15,80

(A,C,)

Mein Zwiebelrostbraten (hauchdünne Beiriedscheibe)/

knusprige Ofenkartoffelwürfel / Röstzwiebel / Junglauch(A,C,L) € 24,80

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

Der Kamper



Albert 's Pho Ga (Ramen, marinierte Sous vide gegarte Hühnerbrust, Wachtelei, roter Zwiebel, Junglauch, Sprossen, wilder Brokkoli, Koriander, Minze,..)	€ 19,20
Hausgemachte Spagetti /Bolognese vom BIO Styria beef / Rucola /Parmesan	€ 15,80
Hausgemachte Trottolo / Cremespinat / Büffelmozzarella / marinierter Babyspinat / getrocknete Tomaten	€ 15,40
Gegrillter Kräuterseitling Erzberger Stollenpilz BIO / Kräuterseitlingsbulgur/ Karottencreme /Senfkaviar VEGAN	€ 17,90
Rotes Kokos -Karottencurry / Klebereis / Karottenstroh VEGAN / <i>Scharf</i>	€ 14,80
<hr/>	
Topfenknödel / Haselnussbrösel /Zwetschkenröster	€ 9,20
Affogato (Espresso / Vanilleeis / Schokobrownie)	€ 7,20

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern!