



Gasthof ★★★

Kamm

Wo Gäste Freunde sind

Speisen & Getränke



Suppen

- | | | |
|----------|---|---------------|
| 1 | Fleischstrudelsuppe | € 3,30 |
| 2 | Gebackene Leberknödelsuppe | € 3,70 |
| 3 | Haus-Kaspressknödel-Suppe | € 4,40 |
| 4 | Knoblauchcremesuppe mit Röstbrotwürfel | € 4,20 |
| 5 | Salzburger Suppentopf mit Rindfleischstücken,
buntem Gemüse und Nudeln & Gebäck | € 5,20 |

Aus dem Salatgarten

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 13 | Salat Scampi: Scampi in Honig-Chilibutter gebraten
serviert auf Blattsalaten & Ciabatta | € 14,50 |
| 20 | Kamml's Schnitzelteller: Kartoffelsalat mit Blattsalathaube,
Tomaten, Gurken, darauf gebackene Schnitzelstreifen | € 11,90 |
| 22 | Tomaten-Mozarella mit Ruccolahaube,
Balsamicoglace und Ciabatta | € 10,50 |
| 27 | Italienische Salatschüssel mit Oliven, getrockneten
Tomaten, Paprika & gebratene Putenstreifen | € 11,90 |
| 21 | Fitnesssteller: Fein marinierte bunte Salate
mit rosa gebratenen Rinderlendenmedaillons | € 14,90 |
| 23 | Salat Nizza: Bunte Blattsalate mit mariniertem Thunfisch,
Mais, buntem Paprika, gekochtem Ei und dazu Gebäck | € 14,50 |
| 24 | Salat Schafskäse: knackige Blattsalate mit Hausmarinade,
buntem Pfeffer, echten Schafkäsewürfeln und Gebäck | € 11,50 |
| | Steirersalat: 25 gebackene / 26 naturgebratene
Hühnerbrust auf knackigen Blattsalaten
mit Kernöldressing & geschroteten Kürbiskernen | € 12,20 |



Zur Jausenzeit

- | | | | |
|-----------|---|---|-------------|
| 40 | Frische Haussulze | € | 7,40 |
| | mit viel rotem Zwiebel, Kernöl und dazu Schwarzbrot | | |
| 45 | Paar Frankfurter | € | 5,10 |
| | mit scharfem Senf, Kren & Gebäck | | |
| 41 | Essigwurst von der Speckknacker | € | 5,90 |
| | mit viel rotem Zwiebel, Ei und Schwarzbrot | | |
| 42 | Schweizer Wurstsalat | € | 7,90 |
| | mit Käsestreifen, frischem Zwiebel, gekochtem Ei, Salatgarnitur & Schwarzbrot | | |
| 46 | Saures Rindfleisch | € | 8,90 |
| | mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Paprika, dazu eine Scheibe Hausbrot | | |

Was für Zwischendurch

- | | | | | |
|-----------|----------------------------------|--|---|--------------|
| 60 | „Dirty Harry“: | Fleischlaiberl im Ciabattabrot mit reschem Speck, Gurke, Tomate, feuriger Cocktailsoße & Salatgarnitur | € | 8,70 |
| 61 | Bratwurst mit Sauerkraut | mit Röstkartoffeln und scharfem Senf | € | 7,50 |
| 62 | „Strammer Max“ | geröstetes Schwarzbrot mit Schinken, zwei Spiegeleiern und Salatgarnitur | € | 10,20 |
| 63 | Steaktoast: | Rosa gebratene Rinderlendenmedaillons auf getoastetem Weißbrot, Cocktailsoße & Salatgarnitur | € | 13,90 |
| 64 | Portion Rindersaftgulasch | mit Semmelknödel | € | 10,40 |
| 65 | Schinken-Käse-Toast | mit gemischtem Salat | € | 6,50 |
| 66 | Käsekrainer vom Grill | mit Kartoffelsalat, scharfem Senf und Gebäck | € | 7,50 |



Gut & Viel

- 80 Ofenfrischer Schweinebraten** mit g'schmackigem Safterl, Semmelknödel & Krautsalat „*Wenn er weg is', is' a weg!*“ € **11,90**
- 81 Tiroler Gröstl im Pfandl** serviert mit Spiegelei & Krautsalat € **10,20**
- 82 Flotter-Grill-Dreier** (Pute, Schwein, Rind) € **13,90**
mit knackigem Gemüse & Pommes Frites
- 83 Wiener Schnitzel** vom Schwein, mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren & Salat (**95 Kalb € 16,90 / 96 Pute € 13,90**) € **12,90**
- 88 Cordon Bleu** vom Schwein in der Pfanne gebacken € **14,20**
mit Pommes Frites, Preiselbeeren & Salat
- 84 Kamml's Hauspfandl** € **15,50**
Rosa gebratene Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsoße, hausgemachten Eiernockerln & buntem Gemüse
- 86 Gegrilltes Putenschnitzel Natur** auf Pfefferrahmsauce € **14,20**
mit Kartoffelkroketten und buntem Gemüse
- 85 Zwiebelrostbraten** von der Beiriedschnitte € **15,20**
frisch abgebraten, mit breiten Nudeln & Gurkensalat
- 87 Rosa gebratenes Rumpsteak** mit Potatoe Wedges, Kräuterbutter und dazu gemischter Salatteller € **17,90**
- 89 Zanderfilet in Zitronen-Tomatenbutter gebraten** € **15,70**
mit Petersilienkartoffeln und Salat

Fleischlos glücklich

- 90 Buntes Gemüsegröstl** mit Spiegelei & dazu grüner Salat € **9,20**
- 91 Pinzgauer Kasnocken** im Pfandl mit grünem Kernölsalat € **9,90**
- 93 Breite Nudeln** mit gebratenen Scampi, Kirschtomaten, Ruccolahaube, Parmesanspänen & dazu Blattsalate € **14,50**
- 94 Gebackener Emmentaler** mit Preiselbeeren & Salatgarnitur € **8,90**
- 97 Penne mit Blattspinat** Schafskäse, Cocktailtomaten & Salat € **12,90**



Zum Schluss was Süßes

120 Hausgemachter Apfel- oder	121 Topfenstrudel	€	4,10
mit Sahnetupf oder Vanilleeis			
124 2 Stk. Eispalatschinken	frisch gemacht	€	7,50
mit Schokosauce & Schlagobershaube			
126 „Eismohr“	kleiner Schokoguglhupf im Schokoladenmantel,	€	6,90
dazu Kugel Vanilleeis und Sahnetupf			
135 3 Stk. Heidelbeertatschi	auf Apfelmusspiegel m. Vanilleeis	€	7,30
136 Topfen-Nougat-Knödel		€	6,70
im Zuckerbröselmantel auf Sauerrahmspiegel			
134 Schokoladenmousse Nockerl		€	6,40
auf Fruchtspiegel mit Sahnetupf & frischen Früchten			
Portion ofenfrischer klassischer Kaiserschmarrn			
127	- mit Zwetschkenröster	€	8,80
128	- Heidelbeerschmarrn m. frischen Heidelbeeren & Vanilleeis	€	9,80
130 Marillen- / 131 Schokolade-Palatschinken	1 Stück	€	3,10
	132 / 133 2 Stück	€	5,40

Heiße Getränke und Kaffee

500 Verlängerter		€	3,10
501 Espresso		€	2,70
502 Doppelter Espresso		€	3,80
504 Cappuccino	mit Milchschaum	€	3,50
514 Latte Macchiato		€	3,90
506 Heiße Schokolade	mit Schlagobers	€	3,80
510 Tasse Tee	(verschiedene Sorten)	€	2,90

Verschiedene Sorten Schnaps
für Kenner... von unserer Destillerie





Unsere Biere

301 Stiegl Goldbräu vom Fass	0,33 l	€ 3,10
302 Stiegl Goldbräu vom Fass	0,50 l	€ 3,70
305 Stiegl Naturbier Paracelsus vom Fass	0,33 l	€ 3,20
306 Stiegl Naturbier Paracelsus vom Fass	0,50 l	€ 3,80
337 Stiegl Columbus Pal Ale	0,33 l	€ 3,30
339 Stiegl Columbus Pal Ale	0,50 l	€ 3,90
310 Radler (Sprite/Fanta/Almdudler)	0,33 l	€ 3,10
311 Radler (Sprite/Fanta/Almdudler)	0,50 l	€ 3,70
334 Stiegl Alkoholfrei - FREIBIER	0,50 l	€ 3,90

Unsere Flaschen-Weißbiere

330 Stiegl Weiße	0,33 l	€ 3,40
331 Stiegl Weiße	0,50 l	€ 3,90
332 Franziskaner Weißbier	0,50 l	€ 3,90
351 Franziskaner Weißbier	0,33 l	€ 3,40
352 Franziskaner Weißbier <i>dunkel</i>	0,50 l	€ 3,90
333 Stiegl Sportler Weiße (alkoholfreies Weißbier)	0,50 l	€ 3,90
336 Franziskaner <i>alkoholfrei</i>	0,50 l	€ 3,90

Prosecco - Schaumweine - Champagner

640 Prosecco Piccolo	0,20 l	€ 7,90
641 WHO GO Prosecco spritz mit Holler & Minze	0,30 l	€ 4,50
642 Aperol Spritz Prosecco mit Aperol	0,30 l	€ 4,90
643 Flasche Prosecco	0,70 l	€ 23,00
644 Flasche Champagner Veuve Clicquot	0,70 l	€ 101,00



Alkoholfreie Getränke

400 Fanta / 405 Coca Cola / 410 Sprite / 415 Spezi	0,25 l	€	2,70
481 Coca Cola light	0,33 l	€	3,20
420 Almdudler	0,35 l		
425 Mineralwasser Römerquelle	prickelnd	0,33 l	€ 2,60
426	still	0,33 l	€ 2,60
430 Apfelsaft		0,25 l	€ 2,90
431 Apfelsaft	gespritzt (Soda / 433 Leitung)	0,25 l	€ 2,60
432 Apfelsaft	gespritzt (Soda / 434 Leitung)	0,50 l	€ 3,50
440 Orangensaft		0,25 l	€ 2,90
441 Orangensaft	gespritzt (Soda / 443 Leitung)	0,25 l	€ 2,60
442 Orangensaft	gespritzt (Soda / 444 Leitung)	0,50 l	€ 3,50
450 Johannisbeersaft / 460 Vitaminnektar		0,25 l	€ 2,90
451 Johannisbeersaft / 461 Vitaminnektar	gespritzt (Soda/Leitung)	0,25 l	€ 2,60
452 Johannisbeersaft / 462 Vitaminnektar	gespritzt (Soda/Leitung)	0,50 l	€ 3,50
470 Soda Zitrone / 472 Hollersoda		0,25 l	€ 2,00
471 Soda Zitrone / 473 Hollersoda		0,50 l	€ 2,90
490 Eistee Pfirsich		0,25 l	€ 3,30
483 Schweppes Tonic Water / 484 Bitter Lemon		0,20 l	€ 3,70
480 Red Bull	Energy Drink	0,25 l	€ 4,10

Jugend Getränk

401 Fanta	0,50 l	€	3,70
420 Almdudler	0,35 l	€	3,10



Unser offener **weißer Hauswein**

600 GRÜVE „Herrensteiner“	1/8 l	€ 2,40
sortentypischer, klassischer, rescher Weißwein	1 l	€ 19,00
602 Weißer Spritzer / 603 Sommerspritzer	0,25 l	€ 3,00
604 Sommerspritzer	0,50 l	€ 5,00

Unsere Flaschen **Weißweine**

„welche wir auch gerne Glasweise für Sie ausschenken“

	1/8 l	0,75 l
2016 Tetuna Rosé Weingut „Goldentis Robert“ <i>spritziger, fruchtiger, erdbeeriger Jausenwein</i>	€ 3,40	€ 20,00
2016 Jurtschitsch GrüVe Weingut „Sonnhof“ J. Jurtschitsch, Langenlois, NÖ <i>trockener, frischer, leichter und fruchtiger Weißwein</i>	€ 3,40	€ 20,00
2016 Nigl Grüner Veltliner „Gärtling“ Weingut Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal, NÖ <i>strahlendes Grüngelb, in der Nase frische Töne von Äpfeln & Grapefruit, zarte Würze und am Gaumen saftige Limetten und Apfelnoten</i>	€ 3,40	€ 20,00
2015 Wiener gemischter Satz Wien Weingut Christ - Bisamberger Sortenmix, fruchtig frisch	€ 3,40	€ 20,00
2015 Hofmann Riesling Klassik - Weingut Hoffmann Traismauer Traisental, NÖ - <i>feine Aromen nach Zitrone & Marille, feine Würze, leicht, spritzig, fruchtig und mit angenehmer Säure</i>	€ 3,40	€ 20,00
2016 Tement Welschriesling „str. Klassik“ Weingut Manfred Tement, Berghausen Südsteiermark <i>Feine Apfel & Heukräutergrasnote, erfrischende Säure, spritzig</i>	€ 3,50	€ 20,00
2016 Polz Sauvignon blanc „Spiegel“ Weingut Erich und Walter Polz, Spielfeld Südsteiermark <i>Leicht cremiger Körper, weich und geschmeidig</i>	€ 4,20	€ 24,00





Unser offener **roter Hauswein**

650 Blauer Zweigelt GÖTTLES	1/8 l	€ 2,60
Weingut Walter Glatzer - Göttelsbrunn	1 l	€ 21,00
<i>trinkfreudig, nach Beeren duftend</i>		

Unsere Flaschen **Rotweine**

„welche wir auch gerne Glasweise für Sie ausschenken“

	1/8 l	0,75 l
2015 Salzl Zweigelt Reserve	€ 3,70	€ 22,00
Weingut Salzl, Seewinkel, Illmitz - Gebiet Burgenland Neusiedlersee		
<i>Rubinrot mit violetter Randaufhellung, in der Nase Süßkirschen, rauchige Anklänge, dezente Vanillenoten, am Gaumen wieder viel Frucht, saftig, samtige Tannine, sehr stimmig und harmonisch!</i>		
2015 Markowitsch Carnuntum Cuvée	€ 3,40	€ 20,00
Weingut Gerhard Markowitsch, Carnuntum, NÖ		
2er Cuvée aus Zweigelt & Pinot Noir		
<i>mittelkräftig mit angenehmer Säure</i>		
2014 Kerschbaum Blaufränk. Horitschon	€ 3,70	€ 22,00
Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Burgenland		
<i>jung, vollfruchtig, dunkler Farbkern, Dörrobstklänge</i>		
2014 REEH - Heideboden Rot	€ 3,70	€ 22,00
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sankt Laurent		
Weingut Hannes Reeh, Andau - Burgenland Neusiedlersee		
<i>Dunkles Rubingranat, in der Nase Waldbeeren, dezenter Holztouch, am Gaumen saftig und rund, etwas Nougat, feines Tannin.</i>		
2014 Leopold Aumann Merlot Classic		€ 28,00
Weingut Leopold Aumann, Tribuswinkel, Niederösterreich		
<i>fruchtintensiver Merlot Schmeichler - geparrt mit Fülle und eleganter Struktur</i>		



Werter Gast, unser geschultes Personal informiert Sie sehr gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten & Produkten. Bei der Produktion unserer Gerichte können Kreuzkombinationen nicht ausgeschlossen werden!

Weiters möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in unseren Bieren Gluten und in unseren Weinen Sulfite enthalten sind!



Die 14 Allergene



A
GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backwaren, Frischkornbrot, Desserts, Schokolade



B
KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Sushi



C
EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Eierlegwaren, parierte Speisen, Mayonnais, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Muffin, Chouxrolle, Fischgerichter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Döner, Soßen, Dressings, Desserts



D
FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würstpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotzututische, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnoso



E
ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Careylan, Müli, Frühstückslocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Soßensauce, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör (Pistazien Friten)



F
SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonaisse, Eis, Sportnahrung, Diätetika, Kaffeeweiß



G
MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nasenputzcreme, Müli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Braten, Karnevalsputz, Krokettten, Pommes, Rührei, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kaffee, Wein



H
SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Potasteni, Rohwürste (Wurst)), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorfs), Joghurt, Käse, Quark / Nasenputzcreme, Aufschnitt, Müli, Schokolade, Marsipan, Müsli, Kaffee, Dressings, Curry, Pasta, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



L
SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbröt, Wurst, Fleischzerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkekse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Rührei, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzsaucungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



M
SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischzerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzsaucungen, Käse, Essiggurken



N
SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (toll und salzig), Müli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



O
SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Fruchtzubereitungen, Müli, Brot, Fleischzerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelzerzeugnisse, gasaltender Trüffelöl



P
LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischzerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchtreuer Eierersatz, Kaffeersatz, Flüssiggewürze



R
WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Würstpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

www.allergieninfo.at

Wir übernehmen keine Verantwortung für Angaben, die von Zulieferern oder Dritten zur Verfügung gestellt werden!



Reservierungen unter: +43 (0) 662-85 02 67 | www.kamml.com