



- Willkommen
im Tirol Camp Stüberl

Aperitiv

Glas Prosecco

€ 2,90

Campari Orange oder Soda

€ 4,50

Lillet Waldbeere

Lillet, Schweppes Wild Berry, frische Beeren

€ 4,30

Martini Tonic

Martini Bianco, Schweppes Tonic Water, Limettenscheibe

€ 4,30

täglich frische Limonade

groß € 4,50 klein € 2,60

*Wir wünschen guten Appetit
und einen schönen Abend!*



Suppen

Bouillon vom Rind ACL

mit Kräuterfrittaten
€ 3,90

Paprika undercover (vegan)

gebackene Paprikacremesuppe
€ 4,20

Sommerbrise

kalte Cremesuppe von der Marille, mit Marshmallow
€ 4,50

Vorspeisen

Knödelheimat ACG

Pilz-, Spinat-, und Karottenknödel mit herzhafter Bergkäsesauce
€ 7,20

dem Land Tirol die Treue (vegan)

Turm aus Kürbiskernpolenta, Ochsenherz-Tomaten und Zucchini
€ 6,50

dazu empfehlen wir: Silvana Weingut Horst Sauer Franken
1/8l € 3,60

gegrillte Avocado

mit g'schmackigen Hühnerbrustspießen
€ 6,90



Salate

Bergluft A

feine Speckstreifen, Brotcroutons und Krautsalat,
im Glas serviert
€ 7,50

Feinkost ACG

Wurst-, und Käsesalat mit Ziegenkäsestangen
€ 7,50

herzhafte Mischung (vegan) M

frischer Salat mit Pilzen, Erdbeeren und Cashewnüssen,
verfeinert mit Zirtusdressing
€ 8,20

gegrillter Camembert M

... auf Walnuss-Trauben-Salat
€ 7,20

dazu empfehlen wir: St.Laurent Weingut Ceidl Thermenregion
1/8l € 3,70

Vitaminbombe M

bunter Gemüsesalat, mit hausgebeiztem Lachs
€ 9,20

Wanderlust M

Hähnchenbrust im Speckmantel, mit Radieschen und Paprika, auf Kresse
€ 8,90

gemischter Salat

klein: € 3,00 / groß: € 4,30

Knoblauchbrot

€ 2,70



Fisch

Fischrolle ACG

Zander und Zucchini im Blätterteig, mit hausgemachten Spinatgnocci
und gebratenen Apfelstücken
€ 13,90

Saibling

... aus heimischen Gewässern, mit Champignons,
gebratenem Speck und Petersilienkartoffeln
€ 15,20

dazu empfehlen wir: Weißer Burgunder Weingut Assigal Südsteiermark
½l € 3,90

St. Jakob(smuscheln)

... mit Kaiserschoten gebraten und selbstgemachten Kartoffelchips
€ 14,90

dazu empfehlen wir: Grüner Veltliner Weingut Türk Kremstal
½l € 3,70



Hauptspeisen

Tirol Camp Burger AG

Laibchen aus ca. 200g Rindfleisch von Nachbars Kuh
Tomate, Salatblatt, Zwiebelringe, Käse und Speck
im Brot vom Fieberbrunner Bäcker
serviert mit Cocktailsauce und Pommes Frites
€ 15,90

dazu empfehlen wir: großes Glas Coca-Cola
0,5l € 4,30

Wildseeloderpfanne ACG

Schweinemedallions, mit frischem Gemüse und Spätzle, in Pilzrahmsauce
€ 13,90

Surf & Turf M

feines Rinderfilet ca. 200g und Garnelen mit verschiedenen Kräuterbutter
dazu Beilagensalat
€ 21,40

„Easchtebbfl“ M

Ofenkartoffel mit gerösteter Schweineleber und Röstzwiebeln,
dazu Beilagensalat
€ 12,50

dazu empfehlen wir: Zweigelt-Merlot Weingut Krikler Neusiedlersee
1/8l € 3,60



Haxe vom Lamm CL

in Dunkelbiersauce, mit Rotkraut im Engelshaar
€ 16,70

Perlhuhn Supreme

in der Erdäpfelkruste, auf Gemüsegröstl
€ 12,40

Land der Berge AC

Schupfnudeln mit Champignons und Rucola
in der Pfanne serviert
€ 8,90

dazu empfehlen wir: Blaufränkisch Weingut Wagentristl Neusiedlersee
1/8l € 3,70

Arche Noah (vegan)

gebratene Melanzani, gefüllt mit Kichererbsenpüree, mit frischer Salsa
€ 8,50

dazu empfehlen wir: Rosé Weingut Fritz Kremstal
1/8l € 3,60



Heimisch

Wiener Schnitzel ACG

wahlweise vom Schwein oder Kalb, mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln
Schwein € 12,90 Kalb € 18,20

dazu empfehlen wir: Grüner Veltliner Weingut Türk Kremstal
½l € 3,70

Tiroler Cordon ACG

vom Schwein, gefüllt mit selbst geräuchertem Speck und Bergkäse,
dazu Preiselbeeren und Röstkartoffeln
€ 14,20

Käsespätzle ACGM

in herzhafter Käsemischung, mit Röstzwiebel
dazu Beilagensalat
€ 9,90

Tiroler Gröstl

Röstkartoffeln mit Zwiebel, Speck, Tafelspitz und Spiegeleier
dazu Krautsalat
€ 10,90

Zwiebelrostbraten AC

mit hausgemachten Spätzle
€ 13,20

dazu empfehlen wir: Blaufränkisch Weingut Wagentristl
vom Neusiedlersee-Hügelland
½l € 3,70

Spinatknödel ACGM

in Käsesauce
dazu Beilagensalat
€ 10,90



Desserts

Kaiser Franz Josef ACG

hausgemachter Kaiserschmarren,
mit Zwetschkenröster oder Apfelmus
€ 9,60
(kaiserliche Wartezeit von ca. 20min)

G'spusi

Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Vanillesauce,
garniert mit frischen Beeren
€ 5,70





Allergene

Wir möchten Sie darüber informieren,
dass Speisen bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

A = glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

G = Milchprodukte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfite

alle Weine enthalten Sulfite

