



Warme Küche

Tageskarte 11.30 - 16.00

Abendkarte 18.30 - 21.00

Vorbestellung ab 2 Personen:
Fondue Chinoise Käsefondue

Wir empfehlen eine Tischreservierung

+43 (0) 5446 2681

www.kaminstube.com

info@kaminstube.com

SUPPEN

Alle Suppen werden mit Brot
serviert A

We serve all soups with bread A

Frittatensuppe € 7,20

Clear soup with savory pancakes ACGL

Tomatencremesuppe € 8,20

mit Basilikum und Sauerrahm (Vegan)

Creamy tomato soup

with basil and sour cream AGL

St. Antoner Suppentopf € 11,20

Clear soup with noodles, vegetables
potatoes and meat ACL

Arlberger Knödelsuppe € 11,20

Clear soup with cheese-, liver- and
bacon dumplings ACGLM

Gulaschsuppe € 11,20

Goulash soup A

MAREND

Käse- oder Schinkenspeckbrot € 7,80

Cheese or bacon with bread AGO

Hauswurst mit Sauerkraut € 13,80

Venison sausage with sauerkraut ALMO

„Kaminwurz“ € 8,80

Cold smoked sausage from the region AMO

Ab **14.00 Uhr:**

Kaminstuben Jausenplatte € 17,80

St. Antons snack plate ACM

Unser Weintipp zur Jaus'n

2019 Köss and Friends

Grüner Veltliner Reserve

Kamptal DAC Ried Rosengartl

Weingut Waldschütz

trocken, € 53

SALATE

Fitnesssteller € 19,50

Turkey stripes with mixed salad A C G M O

Backhendl auf Blattsalat € 19,50

Fried chicken with leaf salad A C M O

Kaminstuben Bowl € 16,50

Reis, Karotte, Edamame, Krautsalat
Mango, Avocado, Gurke, Siracha Majo

mit **Rindsfiletstreifen** + € 11

mit **Lachswürfel** + € 7

Kaminstuben bowl
rice, carrot, edamame, coleslaw
mango, avocado, cucumber, siracha mayo
with beef or salmon C F H N

Gemischter Salat € 8,50

Mixed salad A C M O

Grüner Salat € 6,50

Green leaf salad C M O

KAMINSTUBEN KLASSIKER

Arlberggrösti mit grünem Salat € 18,60

Potatoes, bacon, onions and melted cheese
with fried egg and green salad C G M O

Tiroler Gröstl mit Krautsalat € 18,60

Potatoes, ham, bacon and onions
with fried egg and cabbage salad C G M O

Käsespätzle mit grünem Salat € 18,60

Cheese „Spätzle“ with green leaf salad A C G M O

„Jägerpfandl“ mit Spätzle € 23,60

Filet of pork with „Spätzle“ and
mushroom-bacon sauce A C G L O

Schweinsbraten € 18,60

mit Knödel und Sauerkraut

Roasted pork with dumplings and sauerkraut A G M L

HAUPTSPEISEN

Schinken-Käsetoast mit Salat € 11,60

Toasted ham and cheese sandwich
with salad ACGMO

Steaktoast mit gemischtem Salat € 23,60

Steaktoast and mixed salad ACGMO

Spaghetti Bolognese € 16,60

Spaghetti bolognese ACGL

Thai-Gemüsecurry

mit Basmatireis (Vegan) € 17,60

Thai-Vegetable curry with basmati rice AG

3-erlei Knödel

mit brauner Butter und Parmesan € 16,60

3 types of dumplings

with brown butter and parmesan ACG

Wiener Schnitzel

vom **Schwein** € 19,60

vom **Kalb** € 28,60

mit Pommes

Fried bread crumbed pork/veal escalope
with french fries ACG

Trüffel fettuccine (Vegan) € 19,60

Truffle fettuccine ACGMO

Grillteller mit Pommes € 23,60

Mixed grill with french fries AG

Paar **Frankfurter** mit Pommes € 11,60

Frankfurter sausage with french fries AG

Portion **Pommes** € 6,50

French fries A

Portion **Trüffelpommes** € 9,50

Truffle french fries AG



HI KIDS!

Harry Potter € 6,90

Schinken-Käsetoast

Toasted ham and cheese sandwich AG

Power Ranger € 13,50

Kl. Wiener Schnitzel mit Pommes

Small fried bread crumbed pork escalope
with french fries ACG

Turtles € 9,40

Kleine Spaghetti Bolognese

Small portion of Spaghetti Bolognese ACGL

Biene Maja € 12,00

Kleiner Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Small chopped pancake with plum compote ACG

EIS ACEFG

Gemischtes Eis € 5,70

Mixed ice cream

Gemischtes Eis mit Sahne € 6,70

Mixed ice cream with whipped cream

Coup Dänemark € 8,80

Vanilla ice cream with chocolate sauce

Heiße Liebe € 8,80

Vanilla ice cream
with hot raspberry sauce

Steirischer Kuss € 4,30

Vanilla ice cream with pumpkin seed oil

Affogato € 5,60

Espresso with vanilla ice cream

Eiscafe € 8,80

Iced coffee with vanilla ice cream

DESSERT

Kaiserschmarrn (20 min Vorfreude)

mit Zwetschkenröster € 16,60

Chopped pancake with plum compote ACG

Apfel – oder Topfenrahmstrudel € 7,60

Apple or curd strudel ACGHO

mit **Sahne** € 8,60

with whipped cream

mit **Vanillesauce** € 10,10

with vanilla sauce

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,2 l

0,4 l

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	€ 3,40	€ 5,70
Apfelsaft	€ 3,40	€ 5,70
Apfelsaft mit Soda	€ 3,00	€ 5,30
Apfelsaft mit Wasser	€ 3,00	€ 5,30
Orangen, Multivitamin, Mango, Johannisbeere mit Soda	€ 3,80	€ 6,90
mit Wasser		€ 5,60
Mineralwasser mit/ohne 0,33l	€ 4,40	
Mineralwasser mit/ohne 0,75	€ 7,90	
Cola zero, Eistee 0,33l	€ 4,80	
Almdudler 0,35l	€ 4,80	
Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale 0,2l	€ 4,80	
Red Bull 0,25l	€ 5,80	
Schivasser 0,3l	€ 4,10	
Schivasser 0,5l	€ 5,40	

FOHRENBURGER VOM FASS

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Bier	€ 3,80	€ 5,20	€ 6,90
Radler	€ 3,80	€ 5,20	€ 6,90
Hefeweizen		€ 5,40	€ 7,10
Russ		€ 5,40	€ 7,10
Cola Weizen		€ 5,40	€ 7,10

BIER AUS DER FLASCHE

	0,33 l	0,5 l
Stiegl	€ 5,40	
Dunkles Hefe		€ 7,10
Alkoholfreies Weizen		€ 7,10
Alkoholfreies Bier		€ 6,90

SPRITZIG

	1/8 l	1/4 l
G'spritzter Weiß oder Rot	€ 3,30	€ 4,70
Aperol Spritz oder Hugo		€ 8,90
Lady Spritz		€ 8,90
Kaminstuben Spritz (entalkoholisiert)		€ 7,90

GUTES AUS DEM GLAS

1/8 l

1/4 l

Weißwein

Grüner Veltliner Strass Waldschütz 2023

€ 6,20

€ 12,40

Chardonnay Michael Auer 2023

€ 6,20

€ 12,40

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC Schauer 2023

€ 6,60

€ 13,20

Riesling Rosenquarz Autrieth 2023

€ 6,80

€ 13,60

Rotwein

Zweigelt Rubin Carnuntum Markowitsch 2022

€ 6,40

€ 12,80

Blaufränkisch Ried Fabian Gager 2021

€ 7,20

€ 14,40

Cabernet Sauvignon Salzl 2018

€ 7,90

€ 15,80

Cuvée Mosaik Rot Egermann 2021

€ 7,00

€ 14,00

Rosewein

Rosé Fancy (ZW, BF) 2023

€ 6,40

€ 12,80

Portwein

5 cl

Quinta Do Noval Late Bottled Vintage 2016

€ 4,20

SCHNAPS

2 cl

Obstler	€ 4,10
Enzian, Marillenbrand	€ 4,60
Zirbenschnap	€ 4,90
Haselnussschnaps	€ 4,90
Williams Birne	€ 4,90
Honig Williams	€ 4,90
Flüüüügerl	€ 4,90
Heiße Witwe G	€ 4,90
Flying Hirsch	€ 6,20
Hämmerle Williams Birne	€ 7,10
Hämmerle Vogelbeere	€ 9,30
Hämmerle Himbeere	€ 7,10
Kössler Waldhimbeerbrand	€ 11,10
Kössler Wildkirschbrand	€ 9,10
Kössler Heidelbeerbrand	€ 11,10
Kössler Rote Williams	€ 7,10

GRAPPA

2 cl

Moscato-Nonino	€ 9,10
Vuisinar Riserva-Nonino	€ 8,30
Tignanello-Antinori	€ 10,40
Sarpa Oro-Poli	€ 6,30
Piave	€ 4,70

LIKÖR

2 cl

Baileys	€ 4,70
Eierlikör	€ 5,00
Amaretto	€ 4,80
Jägermeister	€ 4,70
Fernet Branca	€ 4,80
Averna	€ 4,80
Ramazzotti	€ 4,80
Berliner Luft	€ 4,80

GIN TONICS

4 cl

Gordon's	€ 12,20
Hendrick's	€ 16,10
Bulldog	€ 15,90
Gin Mare	€ 16,90
WacholderBär	€ 16,90
Köss & Friends	€ 15,90

alle Gin's werden mit Thomas Henry Tonic serviert.
we serve all Gin's with Thomas Henry tonic.

LONG DRINKS

4 cl

Havana Cola	€ 12,20
Vodka Bull/Soda	€ 12,20
Whiskey Cola	€ 12,20

COCKTAILS

Caipirinha	€ 12,90
Mojito	€ 12,90
Moscow Mule	€ 14,90
KÖSS Mule	€ 15,90
Espresso Martini	€ 13,90
Negroni	€ 11,90

WHISK(E)Y

4 cl

Glenfiddich	€ 9,90
Chivas Regal 12 years Blended Scotch	€ 8,90
Jack Daniel´s Tennessee Bourbon Whiskey	€ 8,90
Talisker Single Malt Skye	€ 11,90
SCA – Austrian Single Malt	€ 13,20
Macallan 12 years Single Malt Sherry Oak	€ 16,30
Lagavulin 16 years Islay Single Malt	€ 15,90

SPIRITUOSEN

2 cl

Havana Club Anejo 3 Anos	€ 4,60
Diplomático Reserva Exclusiva 12 years 4cl	€ 8,90
Absolut Vodka	€ 4,60
Beluga Vodka	€ 7,90
Stolichnaya Elit Ultra Premium Wodka	€ 9,80
Olmecca Golden Tequila	€ 4,60
Asbach Uralt	€ 4,60
Remy Martin V.S.O.P	€ 5,90

KAFFEE, SCHOKOLADE

Tasse Kaffee	€ 3,80
Espresso	€ 3,70
Doppel Espresso	€ 5,00
Cappuccino	€ 4,30
Milchkaffee	€ 4,70
Latte Macchiato	€ 4,70
Kaffee Hag	€ 3,80
Irish Coffee	€ 11,90
Heiße Milkschokolade G	€ 5,00
Heiße Milkschokolade mit Rum G	€ 7,00
Glühwein	€ 6,40
Jägertee	€ 6,90

TEE

Schwarztee	€ 3,50
Grün, Pfefferminz, Kräuter	€ 3,50
Früchte, Hagebutte, Kamille	€ 3,50
Heiße Zitrone	€ 3,50

Allergeninformation / allergen Information

A	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse /gluten
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / crustaceans
C	Eier und Eierzeugnisse / egg
D	Fisch und Fischerzeugnisse / fish
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / peanuts
F	Soja und Sojaerzeugnisse /soya
G	Milch, Laktose und Milcherzeugnisse / milk
H	Schalenfrüchte (Nüsse) und Schalenfruchterzeugnisse / nuts
L	Sellerie und Sellerieerzeugnisse / celery
M	Senf und Senferzeugnisse / mustard
N	Sesam und Sesamerzeugnisse / seeds
O	Sulfite / sulphites
P	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse / lupins
R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / molluscs

Unsere Brote können folgende Allergene enthalten: A, F, G, N, P

Bread may contains: A, F, G, N, P

Trotz der sorgfältigen Zubereitung unserer Speisen ist es durchaus möglich, dass Spuren nicht ausgewiesener Allergene Stoffe darin enthalten sein können.

Even though we prepare our dishes carefully it may contains not mentioned allergen substances