



ZUM SCHWARZEN KAMEEL

SEIT 1618 IN WIEN

DIE REICHE TRADITION STILVOLLEN GENIESSENS

Jeder Gast im Haus „Zum Schwarzen Kameel“ in der Bognergasse 5 erlebt eine kleine, kostbare Welt der Tafelfreuden, wie sie wienerischer nicht sein könnte. Hier wird seit Jahrhunderten die Geschichte verführerischen Wohlgeschmacks geschrieben.

Im Jahre 1618 erwarb Johan Baptist Cameel das damals schon traditionsreiche Haus und richtete eine Gewürzkrämerei ein. Heiteren Sinnes nannte er sie: „**Zum Schwarzen Kameel**“. Joseph Stiebitz übernahm zwei Jahrhunderte später das Reich der edlen Weine und der duftenden Spezereien und gründete jene Familie, der das Lokal seinen zweiten, nicht minder vertrauten Namen verdankt. Viele Generationen von kundigen Gastgebern und anspruchsvollen Gästen gaben und geben dieser gleichermaßen leichtlebigen wie gediegenen kulinarischen Institution in der Bognergasse ihre ganz besondere Atmosphäre. Hier wurde Geschichte geschrieben, die sich mit allen Sinnen genießen lässt. Sogar zarter Blütenduft darf dabei nicht fehlen: Ein Verwandter des Gründers, Pater Camelius, brachte die später nach ihm benannte Kamelie von den Philippinen nach Europa. Im Mittelpunkt standen allerdings seit eh und je nahrhafte Sinnensfreuden.

Seit Anfang des 19. Jahrhunderts ergänzte eine Weinstube die Feinkosthandlung auf das Erfreulichste. Mehr und mehr fand sich im Schwarzen Kameel, Hoflieferant seit 1825, ein sehr anregend gemischtes Publikum zusammen: Noble Leute, die hier der steifen Etikette entfliehen konnten, ohne gar zu sehr unter das Volk zu geraten, achtbare Bürger und ebenso achtbare, wenn auch nicht ganz so gesittete Künstler. Georg Ferdinand Waldmüller griff erst zum Wein und dann zum Skizzenblock, um das längst legendäre Höckertier endlich auch ins Bild zu setzen. Der zu seiner Zeit recht bekannte Friedrich August Kanne komponierte und dichtete im obersten Stockwerk des Hauses, wenn er nicht gerade zu ebener Erde aß und trank, was das Zeug hielt und auch ein ganz großer unter seinen Kollegen, Ludwig van Beethoven dachte nicht daran, sich zu kasteien, wenn er hier zu Gast war oder Bestellungen aufgab.

1901 wurde in der Bognergasse 5 ein neues Haus gebaut und das schwarze Kameel bekam sein heutiges Interieur: Edlen Jugendstil. Längst ist dieses architektonische Gesamtkunstwerk zu einer liebevoll bewahrten, bewunderten Wiener Institution geworden, doch sein kulinarisches Innenleben ist so lebendig wie eh und je: Zwei Generationen der Familie Friese bewahren verlässliche Kontinuität und unwiderstehliche Vielfalt. Wie seit jeher ergänzen einander Feinkosthandlung, Buffet und Restaurant auf eine geradezu gefährlich appetitanregende Weise, warten in den drei uralten Kellergeschossen flüssige Schätze auf ihre Entdecker und Genießer. Seit jeher gehört es aber auch zum Stil des Hauses, auf Wunsch ins Haus zu kommen. Ob großes Buffet, ob kleines intimes Fest: Das Schwarze Kameel ist immer für ein individuell geplantes, kreativ gestaltetes kulinarisches Erlebnis gut, dem der allzu neue Begriff „Partyservice“ nicht wirklich gerecht werden kann.

Die wichtigste Rolle in dieser facettenreichen Inszenierung spielen jedenfalls die Gäste: Persönlichkeiten, die mit ihrer kompetenten Freude an den guten Dingen des Lebens im Schwarzen Kameel die unendliche Geschichte stilvollen Genießens fortschreiben.

STIEBITZEREIEN

Fingerfood Wiener Schnitzel
vom österreichischen Kalbsrückenfilet

22,⁰⁰

Leberkäse aus Litschau
mit Zwiebelsenf und Handsemmel

12,⁵⁰

Garnelenspießchen
*mit Kräuterbaguette,
Sauce Aioli & Chili-Limetten dip*

23,⁰⁰

AUS UNSERER SANDWICH VITRINE

*Unsere herrlichen Sandwiches werden unverändert
nach den Rezepten von Maria Frieze
liebevoll handgefertigt.*

Wählen Sie aus unserer Vitrine.

DELIKATESSEN

Handgeschnittener Beinschinken <i>mit Kren und Hausbrot</i>	14, ⁵⁰
Zart rosa gebratenes Roastbeef <i>mit Sauce Tartare und Brot</i>	19, ⁵⁰
Vitello Tonnato <i>mit Kapernbeeren</i>	20, ⁵⁰
Räucherlachs <i>mit Dill-Senf-sauce</i>	20, ⁵⁰
Büffelmozzarella aus Kampanien <i>mit Paradeisern und Basilikum</i>	17, ⁵⁰
Matjesfilet <i>in Dill-Senf-Sauce</i>	15, ⁵⁰
Prosciutto San Daniele <i>mit Artischocken und Pinienkernen</i>	15, ⁰⁰
Kameel Antipasti Teller	9, ⁵⁰ 14, ⁰⁰ 21, ⁰⁰
Parmesanbruch <i>12 Monate gereift, mit Olivenöl</i>	14, ⁰⁰
Pecorino	14, ⁰⁰
Trüffelkäse Moliterno	17, ⁰⁰
Käsespezialitäten	16, ⁵⁰
Büffelcamembert von Robert Paget	16, ⁵⁰



SALAT-SPEZIALITÄTEN

Bunter Blattsalat <i>mit Paradeiser, Gurke und Radieschen</i>	9, ⁴⁰
Rucolasalat <i>mit Paradeisern, Büffelmozzarella aus Kampanien und Pesto Rosso</i>	16, ⁰⁰
Bunter Blattsalat <i>mit Rinderfiletspitzen und gebratenen Schwammerln</i>	22, ⁵⁰

Bitte bestellen Sie auf Wunsch zusätzlich Brot und Gebäck

VORSPEISEN

Handgeschnittener Beinschinken <i>mit Kren und Hausbrot</i>	14, ⁵⁰
Avocadotatar <i>mit Sesam und Limetten-Yuzucreme</i>	20, ⁵⁰
Beef Tatar vom österreichischen Jungrind <i>mit Buttertoast</i>	24, ⁰⁰

SUPPE

Kräftige Rindsuppe <i>mit Griesnockerl</i>	7, ⁰⁰
--	------------------

PASTA

Penne all'arrabbiata <i>mit schwarzen Oliven und Basilikumpesto</i>	16, ⁰⁰
Schwammerlrisotto <i>mit grünem Spargel</i>	17, ⁵⁰
Spaghetti Bolognese <i>vom österreichischen Kalb</i>	17, ⁹⁰

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel <i>vom österreichischen Kalbsrückenfilet mit Erdäpfel-Vogel Salat</i>	27, ⁰⁰
Rindstafelspitz <i>Crèmespinat – Rösteräpfel – Apfelkren – Schnittlauchsauce</i>	26, ⁵⁰
Kalbsrahmgulasch <i>mit Butternockerln & Sauerrahm</i>	24, ⁰⁰
Kalbsbutterschnitzel <i>mit Erdäpfelpüree</i>	23, ⁵⁰

VOM GRILL

Lachsforellenfilet
vom Gut Dornau
27,⁵⁰

Steak 200g vom
österreichischen Jungrind*
32,⁰⁰

Kalbskotelett am Knochen*
30,⁰⁰

*) 15 Min. „Vorfreude“

*Zu unseren Grillgerichten servieren wir
einen bunten Blattsalat.*

BEILAGEN

Braterdäpfel – Petersilienerdäpfel – Erdäpfelpüree – (Kräuter-)Reis
Blattspinat mit Salzzitronen
je Beilage: 6,⁵⁰

– Brotteller: 3,⁰⁰ –

KÄSE

Kameel Rohmilchkäsespezialitäten	16,50
Büffelcamembert von Robert Paget	16,50
Parmesanbruch <i>12 Monate gereift, mit Olivenöl</i>	14,00

*Wir reichen zu unseren Käsen:
Grapparosinen und unser Hausbrot*

DESSERTS

Sorbet nach Tagesangebot	drei Kugeln 12,50
Marillenpalatschinken <i>mit unserer Marmelade aus der „Kameel-Selektion“, Marillensorbet und Marillenröster</i>	12,00
Kameel Eiskaffee <i>mit Vanillelikör und Mascarponeschaum</i>	8,50

AUS UNSERER VITRINE

Kleines süßes Allerlei	pro Stück 2,10
<i>verschiedene Sorten nach Saison:</i>	
Apfelstreuselwürfel, Biskuitroulade, Erdbeere in Schokolade getunkt, Limettenroulade, Esterhazyschnitte, Pariser Spitz, „Kameel“ Sacherwürfel und Petits tartes aux fruits	
Die „weltbesten“ Punschkräpfen	pro Stück 2,20
Kameel Beerenauslese im Mürbteig	pro Stück 4,50
Chameelle	pro Glas 6,50
<i>handbefüllte Gläser mit feinen Cremes in Schichten</i> <i>verschiedene Sorten nach Saison</i>	

WEISSWEIN 1/8l

— KAMEEL SELEKTION —

Grüner Veltliner Bognergasse Kremstal DAC 2020 <i>Schmid, Kremstal</i>	4, ²⁰
Wiener Gemischter Satz DAC Weisleiten 2021 <i>Mayer am Pflz., Wien</i>	5, ⁹⁰
Riesling Heiliger Geist Kremstal DAC Reserve 2019, <i>Schmid, Kremstal</i>	7, ⁷⁰
Riesling Smaragd Loibenberg Obere Parzelle 2017, <i>Domäne Wachau</i>	7, ⁹⁰
Welschriesling Südsteiermark 2020, <i>Gross, Südsteiermark</i>	5, ⁵⁰
Sauvignon Blanc 2019, <i>Gross, Südsteiermark</i>	6, ⁹⁰
Schwarz & Kameel Scheurebe x Chardonnay 2018, <i>Schwarz, Seewinkel</i>	7, ⁹⁰



Grüner Veltliner Kremser Löss 2020, <i>Schmid, Kremstal</i>	5, ⁹⁰
Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg 2021, <i>Prager, Wachau</i>	7, ⁹⁰
Grüner Veltliner Smaragd Zornberg 2020, <i>Johann Donabaum, Wachau</i>	7, ⁹⁰
Riesling Federspiel Steinriegl 2020, <i>Prager, Wachau</i>	7, ⁵⁰
Riesling Smaragd Loibner Loibenberg 2015, <i>F. X. Pichler, Wachau</i>	10, ⁵⁰
Gelber Muskateller 2021, <i>Trummer, Südsteiermark</i>	6, ⁵⁰

SCHAUMWEIN 0,1l

— KAMEEL SELEKTION —

Sekt Les Caves Romaines	7, ³⁰
Prosecco DOC <i>Treviso</i>	7, ³⁰
Champagner Brut 1er Cru Grande Reserve <i>Mathieu Princet</i>	14, ⁹⁰



Champagner Rosé Brut <i>Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Ay</i>	18, ⁵⁰
--	-------------------

ROTWEIN 1/81

— KAMEEL SELEKTION —

Blauer Zweigelt Bognergasse 2018 <i>Schmid, Kremstal</i>	4, ²⁰
Blaufränkisch Ried Fabian 2019, <i>Gager, Mittelburgenland</i>	5, ⁵⁰
Cuvée Classique 2017, <i>Zweigelt, St. Laurent, Umatzum, Neusiedlersee</i>	6, ⁵⁰
Cuvée Unique 2018, <i>Syrah, Blaufränkisch, Gesellmann, Mittelburgenland</i>	6, ⁹⁰
Château Grand Poujeaux 2015, <i>Bordeaux, Frankreich</i>	7, ⁹⁰

Pinot Noir 2020, <i>Markowitsch, Carnuntum</i>	6, ⁹⁰
Blaufränkisch Eisenberg DAC Reserve 2015, <i>Krutzler, S-Bgld.</i>	7, ⁹⁰
Syrah Sydhang 2018, <i>Muhr van der Niepoort, Carnuntum</i>	7, ⁹⁰
Opus Eximium No. 31 2018, <i>Gesellmann, Mittelburgenland</i>	7, ⁹⁰
Cuvée Cablot 2018, <i>Gager, Mittelburgenland</i>	7, ⁹⁰
Cabernet Sauvignon Tribun 2017, <i>Taferner, Carnuntum</i>	8, ⁵⁰
Rioja Crianza 2018, <i>Bodegas Ramon Bilbao, Spanien</i>	5, ⁹⁰
Lambda Toscana 2017, <i>Fattoria Kappa, Toskana, Italien</i>	5, ⁹⁰

ROSÉ 1/81

Rosé Château Routas 2020, <i>Coteaux Varois en Provence</i>	5, ⁵⁰
Rosé vom Zweigelt 2021, <i>Bründlmayer, Kamptal</i>	5, ⁹⁰

SÜSSWEIN 1/161

Red Roses Beerenauslese 2018, <i>Kracher, Neusiedlersee</i>	7, ³⁰
---	------------------

L'APERITIVO MODERNO

Crodino Biondo oder Rosso Spritz <small>ALKOHOLFREI</small>	5,90
Aperol Spritz	8,50
Aperol Veneziano	9,50
Campari Orange	8,50
Campari Spritz	9,50
Campari Milano	10,50
Campari Soda	7,40
Campari Tonic	8,90
Campari Shakerato	8,40
Americano	11,00
Negroni oder Negroni Sbagliato	11,90

KLASSIKER

Gspritzter <i>vom Grünen Veltliner „Bognergasse“</i>	0,25l – 4,80
Kaiserspritzer <i>vom Grünen Veltliner mit Holunderblütensirup</i>	0,25l – 4,90
Bründlmayer Rosé gespritzt <i>mit Pfefferminze & Limette</i>	0,25l – 6,90
Prosecco oder Sekt Orange <i>mit frisch gepresstem Orangensaft</i>	0,1l – 7,70
Hugo <i>Holunderblütensirup/ Limette / Prosecco / Minze / Soda</i>	0,25l – 7,70
Hugo <i>Holunderblütensirup/ Limette / Minze / Soda</i> <small>ALKOHOLFREI</small>	0,25l – 4,30
Bellini <i>weißes Pfirsichmark / Prosecco</i>	0,1l – 7,90
Averna Sour Whiskey Sour Amaretto Sour	11,50
Gin Gimlet	9,90
Seedlip Garden Elder Flower Tonic <small>ALKOHOLFREI</small>	6,90
Seedlip Spice & Tonic <small>ALKOHOLFREI</small>	6,90
Virgin Mary <small>ALKOHOLFREI</small>	6,90

ALKOHOLFREI

Vöslauer ohne prickelnd	0,33l – 4, ⁴⁰
Vöslauer ohne prickelnd mild	0,75l – 7, ⁹⁰
San Pellegrino	0,25l – 4, ⁹⁰
Soda	1/8l – 0, ⁸⁰
Soda Zitron	0,25l – 2, ⁴⁰
Zitronenlimonade	0,25l – 1, ⁷⁰
Frisch gepresster Orangensaft	1/8l – 4, ²⁰
Frisch gepresster Pink Grapefruitsaft	1/8l – 4, ²⁰
Holunderblütensirup-Soda <small>JUGENDGETRÄNK</small>	0,5l – 3, ⁶⁰
Wachauer Marillennektar <i>Selektion Zum Schwarzen Kameel</i>	0,2l – 5, ⁴⁰
Apfelsaft naturtrüb Obsthof Wetter <i>„Discovery“ – „Kronprinz Rudolf“ – „Gravenstein“</i>	1/8l – 3, ³⁰
Obsthof Reisinger Fruchtnektar <i>Williams Christ Birne, Jobannisbeere, Marille</i>	0,2l – 5, ⁵⁰
Pago Tomatensaft	0,2l – 4, ⁹⁰
Aqua Monaco <i>Tonic, Ginger, Lemon</i>	0,23l – 5, ¹⁰
Coca-Cola classic light zero	0,3l – 4, ⁹⁰
Frucade	0,3l – 4, ⁹⁰
Almdudler	0,3l – 4, ⁹⁰
Kombucha Classic Zitrone Ingwer	0,33l – 4, ⁹⁰
Red Bull, Red Bull Sugarfree	0,2l – 4, ⁹⁰
Red Bull Red Edition, Red Bull Seasonal Edition	0,2l – 4, ⁹⁰

BIER VOM FASS

Pfiff Schladminger	0,1l – 2, ³⁰
Seidl Schladminger	0,3l – 4, ⁶⁰
Pfiff Reininghaus Jahrgangspils 2021	0,1l – 2, ⁵⁰
Seidl Reininghaus Jahrgangspils 2021	0,3l – 4, ⁹⁰

FLASCHENBIER

Wiener Lager <i>Braubaus Gusswerk</i>	0,33l – 5, ⁷⁰
Edelweiss Weizenbier	0,5l – 5, ³⁰
Zipfer Radler	0,3l – 4, ⁶⁰
Gösser Naturgold <small>ALKOHOLFREI</small>	0,5l – 5, ³⁰

KAMEEL KAFFEE

Kleiner Espresso, kleiner Macchiato	3, ³⁰
Großer Espresso	5, ⁹⁰
Einspanner	5, ⁹⁰
Melange, Cappuccino	5, ⁶⁰
Caffè latte	5, ⁶⁰
Verlängerter	4, ⁵⁰
Caffè corretto	6, ³⁰
Espresso Shakerato <i>doppelter Espresso kalt geschaked</i>	6, ⁴⁰
Eiskaffee <i>mit Vanillelikör und Mascarponechaum</i>	8, ⁹⁰
Affogato al Caffè <i>Espresso mit Vanilleeis</i>	7, ⁵⁰

Gerne servieren wir unseren Kaffee auch koffeinfrei.

HEISSGETRÄNKE

Heiße Schokolade	4, ⁹⁰
------------------	------------------

TEESPEZIALITÄTEN

In der Teekanne serviert – 5,⁶⁰

Nana Minze

Erfrischender Geschmack, duftet nach frischer Minze.

Bio Earl Grey

Hochwertige Mischung Schwarzer Tees aus China und Ceylon mit kräftigem, fruchtigem Geschmack.

Blutorange

Erfrischend, klarer Geschmack mit leicht herber Blutorangennote.

Bio Apfel-Minze

Delikate Mischung aus frischen Kräutern und Apfelscheiben, kräftiger Pfefferminzgeschmack.

Ginseng Ingwer

Milder, leicht süßlicher Geschmack, wohltuend und entspannender Teegenuss.

Darjeeling

Vollmundiger und sehr aromatischer Tee mit weich-samtiger Note.

Hsian Pen - Bio Jasmin

Einzigartig, blumiges Aroma mit ausgeprägter Jasmin Note.

Sencha Yuzuki - Grüner Tee

Charakteristisch herb-erfrischendes Aroma mit einem Hauch Süße im Abgang.

Genmaicha - Grüner Tee mit Röstreis

Harmonische Mischung aus der Frische des grünen Tees und der süßlichen Note des gerösteten Reis.

Kamillen Tee

Goldener Teeaufguss mit sehr typischer Kamillennote, sehr bekömmlich und magenwohltuend.

Bio Fünf Kräuter Tee

Pfefferminze, Zitronenmelisse, Ringelblume, Schafgarbe, Himbeerblätter

EDELBRÄNDE 2cl

— KAMEEL SELEKTION —

Marille	4,90
Weichsel	4,90
Williams	4,90
Weinbrand	4,90
Trester	4,90

ROCHELT

Williams Birne	11,40
Wachauer Marille	12,00

REISETBAUER

Marille	8,40
Williams Birne	8,40
Zwetschke	9,40
Quitte	9,90
Vogelbeere	10,90
Himbeere	11,90
Elsbeere	18,90

DOLLAK

Schwarze Nuss	3,20
---------------	------

GRAPPA 2cl

Grappa Nonino Tradizionale	4, ⁴⁰
Grappa di Moscato Nonino	4, ⁹⁰
Grappa Elisi	5, ⁹⁰
Grappa Tignanello	9, ⁰⁰

RUM 4cl

Appleton Estate Signature Blend	9, ⁸⁰
Appleton 12 Years	12, ⁰⁰
Appleton 21 Years	26, ⁰⁰

SINGLE MALTS 4cl

Talisker 10 Years	9, ⁸⁰
Glenmorangie 10 Years	10, ⁸⁰
Glenfiddich 12 Years	11, ⁸⁰
Lagavulin 16 Years	13, ⁸⁰
Dalwhinnie 15 Years	13, ⁸⁰

IRISH & CANADIAN WHISKEY 4cl

Jameson Irish Whiskey	9, ⁸⁰
Bushmills Single Malt 10 Years	10, ⁸⁰

SCOTCH WHISKY 4cl

Chivas 12 Years	8, ⁸⁰
Chivas Royal Salute 21 Years	14, ⁰⁰
Glen Grant 12 Years	10, ⁸⁰
Glen Grant 18 Years	18, ⁴⁰

BOURBON WHISKEY 4cl

Wild Turkey Rare Breed	12, ⁰⁰
------------------------	-------------------

ARMAGNAC & CALVADOS 2cl

Clés Des Ducs VSOP	5,50
Père Magloire XO	11,50

GIN 4cl

Tanqueray	9,90
Bombay Sapphire	10,90
Hendrick's	11,90
Monkey 47	11,90

COGNAC 2cl

Rémy Martin VSOP	5,90
Rémy Martin XO	12,90
Martell Cordon Bleu	12,90

TEQUILA 4cl

Espolòn Reposado	8,90
------------------	------

ANIS 4cl

Pernod	7,80
Ricard Pastis	7,80

VERMOUTH 4cl

Cinzano Vermouth Bianco	6,50
Cinzano 1757 Vermouth Bianco extra dry	6,50
Cinzano 1757 Vermouth Rosso extra dry	6,50

VODKA 4cl

Absolut Elyx	10, ⁸⁰
Grey Goose	10, ⁸⁰
Skyy Vodka	8, ⁹⁰

BITTERS 4cl

Aperol	5, ⁹⁰
Campari	5, ⁹⁰
Averna	6, ⁵⁰
Cynar	5, ⁹⁰

PORT & SHERRY 4cl

Sandemann Fino Porto	6, ⁵⁰
Sandemann Medium Dry	6, ⁵⁰
Tio Pepe Sherry	6, ⁵⁰

LIQUEUR 4cl

Disaronno Amaretto	9, ⁰⁰
Bailey's Irish Cream	9, ⁰⁰
Grand Marnier Gordon Rouge	7, ²⁰
<i>eine Mischung aus hochwertigem Cognac und Essenzen tropischer Orangen; dazu ein Stück dunkle Schokolade aus der Kameel Selektion</i>	
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	12, ⁰⁰
<i>dazu ein Stück dunkle Schokolade aus der Kameel Selektion</i>	



ACCESSOIRES

Haben Sie Interesse an Kameel Accessoires?

*Wasserglas von Lobmeyr,
Gläser mit Kameel Logo für Schaumweine,
Weine, Bier und Whiskeytumbler
Butterpresse, Serviettenringe, Augartenteller
sowie Krawatte, Halstuch, Anstecknadel oder Regenschirm*

Wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.



Reservierung

Restaurant

+43 (0)1 533 81 25 DW 11

Beletage

+43 (0)1 533 81 25 DW 14

Catering

+43 (0)1 533 81 25 DW 21 & 22

Delikatessenbestellungen

+43 (0)1 533 81 25 DW 27

Wichtige Information zu Allergenen

Eine Nennung erfolgt, wenn Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

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

Gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

Für die frische Speisenzubereitung
und den Einsatz regionaler Rohstoffe
wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.



Rind: Fleischwaren Höllerschmid, Walkersdorf

Huhn: Lugitsch, Höllerschmid, Walkersdorf

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier (Bodenhaltung): R. H. Eihandel, Lugitsch

Erdäpfel: Michael Bauer, Stetten, Rauchberger

Wurzelgemüse u. Gemüse der Saison: Kreimer, Bauer

Wildsaibling, Karpfen, Forelle: Gut Dornau, Leobersdorf,

Eishken, Bachmann

Produkte aus der Region Wien: Wiener Chardonnay

Genussregionsprodukte: Kürbiskernöl Kölli

Spargel (nach Saison): Spargelhof Weiß

