



ZUM SCHWARZEN KAMEEL KLEINE NACHMITTAGSKARTE

STIEBITZEREIEN

Fingerfood Wiener Schnitzel
vom österreichischen Kalbsrückenfilet
22,°°

Leberkäse aus Litschau
mit Zwiebelsenf und Handsemmel
12,5°

Rucolasalat mit Paradeisern, Büffelmozzarella
aus Kampanien und Pesto Rosso
16,°°

Bitte bestellen Sie auf Wunsch
zusätzlich Brot und Gebäck

AUS UNSERER SANDWICH VITRINE

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

DELIKATESSEN

Handgeschnittener Beinschinken mit Kren und Hausbrot	14,5°
Zart rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare und Brot	19,5°
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren	20,5°
Büffelmozzarella aus Kampanien mit Paradeisern und Basilikum	17,5°
Matjesfilet in Dill-Senf-Sauce	18,5°
Mortadella mit Pistazienpesto	14,5°
Prosciutto San Daniele mit Artischocken und Pinienkernen	15,°°
Kameel Antipasti Teller	9,5° 14,°° 21,°°
Parmesanbruch 2 Monate gereift, mit Olivenöl	14,°°
Rohmilchkäse-Spezialitäten	14,°°
Käsespezialitäten	16,5°
Trüffelkäse Moliterno	17,5°

SUPPE

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl 7,°°

PASTA

Penne all'arrabbiata mit schwarzen Oliven und Basilikumpesto 16,°°

Spaghetti Bolognese vom österreichischen Kalb 17,9°

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel 27,°°
vom österreichischen Kalbsrückenfilet mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Rindstafelspitz 26,5°
Cremespinat – Rösterdäpfel – Apfelkren – Schnittlauchsauce

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln & Sauerrahm 24,°°

AUS UNSERER VITRINE

Kleines süßes Allerlei pro Stück 2,1°

verschiedene Sorten nach Saison:

Apfelstreuselwürfel, Biskuitroulade, Erdbeere in Schokolade getunkt,
Limettenroulade, Esterhazyschnitte, Pariser Spitz,
„Kameel“ Sacherwürfel und Petits tartes aux fruits

Kameel Beerenauslese im Mürbteig pro Stück 4,5°

Chameelle pro Glas 6,5°
handbefüllte Gläser mit feinen Cremes in Schichten
verschiedene Sorten nach Saison

SCHAUMWEIN o,1l

— KAMEEL SELEKTION —

Sekt Les Caves Romaines 7,9°

Prosecco DOC Treviso 7,9°

Champagner Brut 1er Cru Grande Reserve Mathieu Princet 14,9°

Champagner Rosé Brut Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Ay 18,5°





ZUM SCHWARZEN KAMEEL KLEINE NACHMITTAGSKARTE

ALKOHOLFREI

Vöslauer ohne prickelnd	0,33l – 4,40
Vöslauer ohne prickelnd mild	0,75l – 7,90
Soda	1/8l – 0,80
Frisch gepresster Orangensaft	1/8l – 4,20
Apfelsaft naturtrüb Obsthof Wetter „Discovery“ – „Kronprinz Rudolf“ – „Gravenstein“	1/8l – 3,30

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

KAMEEL KAFFEE

Kleiner Espresso, kleiner Macchiato	3,30
Großer Espresso	5,90
Einspänner	5,90
Melange, Cappuccino	5,60
Caffè latte	5,60

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.

Ginseng Ingwer

Milder, leicht süßlicher Geschmack, wohltuend und entspannender Teegenuss.

WEISSWEIN 1/8l

— KAMEEL SELEKTION —

Grüner Veltliner Bognergasse Kremstal DAC 2021 Schmid, Kremstal	4,20
Wiener Gemischter Satz DAC Weisleiten 2021 Mayer am Pflz., Wien	5,90
Riesling Heiliger Geist Kremstal DAC Reserve 2019, Schmid, Kremstal	7,70
Riesling Smaragd Loibenberg Obere Parzelle 2018, Domäne Wachau	7,90
Welschriesling Südsteiermark 2021, Gross, Südsteiermark	5,50
Sauvignon Blanc 2021, Gross, Südsteiermark	6,90
Gelber Muskateller 2021, Trummer, Südsteiermark	6,50
Grüner Veltliner Smaragd Maria 2021, Prager, Wachau	7,90
Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg 2021, Prager, Wachau	7,90
Darscho 2018, Velich, Seewinkel	9,80

ROTWEIN 1/8l

— KAMEEL SELEKTION —

Blauer Zweigelt Bognergasse 2018 Schmid, Kremstal	4,20
Blaufränkisch Ried Fabian 2019, Gager, Mittelburgenland	5,50
Cuvée Classique 2018, Zweigelt, St. Laurent, Umathum, Neusiedlersee	6,50
Cuvée Unique 2018, Syrab, Blaufränkisch, Gesellmann, Mittelburgenland	6,90
Château Grand Poujeaux 2016, Bordeaux, Frankreich	7,90
Blaufränkisch Eisenberg DAC Reserve 2018, Krutzler, S-Bglb.	7,90
Cabernet Sauvignon Tribun 2018, Taferner, Carnuntum	8,50

ROSÉ 1/8l

Rosé Château Routas 2021, Coteaux Varois en Provence	5,50
Rosé vom Zweigelt 2021, Bründlmayer, Kamptal	5,90

L'APERITIVO MODERNO

Aperol Spritz	8,50
Campari Orange	8,50
Campari Milano	10,50
Campari Tonic	8,90
Negroni oder Negroni Sbagliato	11,90