



WIENER BRASSERIE & BAR ZUM SCHWARZEN KAMEEL

IM ERDGESCHOSS

DELIKATESSEN KALT SERVIERT

DELICACIES SERVED COLD

Handgeschnittener Beinschinken <i>Kren und Hausbrot</i> Handcut bone-in ham with horseradish and housebread	19, ⁰⁰
Carpaccio vom Rind <i>Trüffelforeme und Frisée</i> Beef carpaccio truffle cream and frisée lettuce	24, ⁰⁰
Beef Tartar <i>Avocado und Butters toast</i> Beef tartare with avocado and buttered toast	22, ⁵⁰
Thunfisch Tartar <i>Wasabi und Gurke</i> Tuna tartare with wasabi and cucumber	24, ⁵⁰
Vitello Tonnato <i>Kapernbeeren</i> Vitello tonnato classic style with caper berries	22, ⁵⁰
Antipasto misto	14, ⁹⁰ 19, ⁹⁰ 23, ⁹⁰
Prosciutto San Daniele <i>Melone oder Artischocken</i> Prosciutto San Daniele with melon or artichokes	21, ⁹⁰
Rosa gebratenes Roastbeef <i>mit Sauce Tartare</i> Roastbeef with tartar sauce	22, ⁵⁰
Büffel-Mozzarella Caprese <i>Paradeiser und Basilikum</i> Buffalo Mozzarella with tomatoes and basil	18, ⁵⁰
Mediterranes Gemüse gegrillt, kalt serviert VEGAN Grilled mediterranean vegetables, served cold	16, ⁵⁰
Avocado Tartar <i>mit Kirschtomaten</i> VEGAN Avocado tartare with cherry tomatoes	16, ⁵⁰
Hors-d'œuvre „Kameel“ <i>Beinschinken, Prosciutto, Vitello Tonnato, Roastbeef, Lachs, Artischocken, Oliven und Kapernbeeren</i> Hors-d'œuvre Kameel style: bone-in ham, prosciutto, vitello tonnato, roast beef, salmon, artichokes, olives and capers	29, ⁹⁰

SALAT-SPEZIALITÄTEN

SALAD SPECIALITIES

Kleiner Blattsalat VEGAN	6, ⁵⁰
Bunter Blattsalat VEGAN <i>Paradeiser, Gurke und Radieschen</i> Leaf salad with tomato, cucumber and radish	9, ⁴⁰
Caesar Salad mit Parmesanbaguette Caesar salad with parmesan cheese baguette	12, ⁵⁰
mit Huhn chicken 19, ⁵⁰ mit Garnele prawn 22, ⁰⁰	
Bittersalate VEGAN <i>Avocado, Erbse und Granatapfel</i> Bitter salad, avocado, peas and pomegranate	17, ⁹⁰
Vogerlsalat <i>mit Kürbis und Schafkäse</i> Lamb's lettuce, pumpkin and sheep cheese	16, ⁹⁰
Gebratene Garnelen <i>auf Blattsalat</i> Fried prawns on lettuce	21, ⁵⁰

Bitte bestellen Sie zusätzlich Brot und Gebäck
Please order additional bread or pastry

3,⁸⁰

KAMEEL ROTISSERIE

Feines kleines Hühnchen
mit besonders zartem Fleisch
mit Risot-Bisi

24,⁵⁰

Fine little chicken with particularly tender meat
served with rice and peas

SUPPEN SOUPS

Kräftige Rindsuppe
mit Grießnockerl oder Frittaten oder gebackenem Leberknödel
Intense beef soup with semolina dumpling
or fried sliced pancakes or baked liver dumpling

8,⁵⁰

Petersilwurzelsuppe
mit weißem Trüffel
Parsley root soup
with white truffles

9,⁹⁰

STIEBITZEREIEN

Leberkäse aus Litschau *mit Zwiebelsenf und Handsemmel*
Meatloaf from Litschau with onion mustard and handmade roll

16,⁵⁰

Altwiener Frankfurter *mit Senf, Kren, Essiggemüse und Hand-Semmel*
Old Viennese style sausage with mustard, radish,
mixed pickles and hand roll

14,⁵⁰

Fingerfood Wiener Schnitzel *vom Kalbrückenfilet*
Fingerfood Viennese Schnitzel from saddle of veal filet

23,⁵⁰

Garnelenspieße

mit Kräuterbaguette, Sauce Aioli und Chili-Limetten-Dip
Prawn skewer with herbs baguette, sauce aioli, chili lime dip

22,⁵⁰

Gugumuck's gratinierte Weinbergschnecken
mit Kräuterbaguette & Limetten-Dip
Escargots from Gugumuck with herb baguette & lime dip

22,⁵⁰

FISCH & KRUSTENTIERE KALT SERVIERT

FISH AND CRUSTACEANS SERVED COLD

Fines de Claire No 2 – 3 Stk. 22,⁵⁰ | Gillardeau No 3 – 3 Stk. 27,⁹⁰
dazu Baguette, Butter, Zitrone und Schalottenvinaigrette
Fines de Claire No 2 | Gillardeau No 3
with baguette, butter, lemon and shallot vinaigrette

Räucherlachs aus Norwegen *mit Honig Dill Dijon-sauce*
Norwegian smoked salmon with honey dill Dijon sauce

24,⁵⁰

Heringshappen *in körniger Senf- Joghurt-Sauce*
Herring in grainy mustard yoghurt sauce

16,⁵⁰

Rosa Garnelen 60/80 8 Stk. 22,⁹⁰
mit Mayonnaise und Zitrone
Pink prawns with mayonnaise and lemon

Shrimpscocktail „Klassik“ 21,⁵⁰
Shrimps cocktail classic style

Superior Lachsfilet vom Bachmann 32,⁰⁰
mit Dill-Senf-sauce und Toast
Smoked salmon from Bachmann
with dill mustard sauce and toast

Fischplatte „Kameel“
Lachs | Matjesfilet | Shrimpscocktail | Rosa Garnele
Mixed fish platter: „Kameel“:
salmon | matjes fillet | shrimps cocktail | pink prawns

34,⁹⁰

Kaviar vom sibirischen Stör von Walter Grill
dazu Toast, Butter, Zitrone
Caviar from Siberian sturgeon from Walter Grill
with toast, butter, lemon

10g 49,⁰⁰

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Ribeye Steak *mit Schwarzwurzel und Ofenerdäpfeln*
Ribeye steak with salsify and oven potatoes

39,⁰⁰

Rinderfilet vom Jungrind 39,⁰⁰
mit Ofensellerie und Pommes Pont Neuf
Filet steak from young beef with celery
and pommes pont neuve

Rindstafelspitz 29,⁵⁰
Wurzelgemüse – Roterdäpfel – Apfelkren – Schnittlauchsauce
Beef "Tafelspitz" – root vegetables – roasted potatoes
apple horseradish – chive sauce
Wir empfehlen dazu: Cremespinat 6, 50

Geschmortes Kalbsbackerl 27,⁰⁰
mit Sellerie, Trüffel und Buchenpilzen
Braised veal cheek with celery, truffel and mushrooms

Naturschnitzel vom Kalb *mit Risot-Bisi*
Veal cutlet with rice and peas

29,⁰⁰

Kalbsrahmgulasch 26,⁹⁰
mit Butternockerln & Sauerrahm
Veal goulash with homemade "nockerl" and sour cream

Kalbsbutterschnitzel *mit Erdäpfelpüree*
Minced veal butter Schnitzel with potato mash

25,⁹⁰

Original Wiener Schnitzel 1 Stk. 20,⁵⁰ | 2 Stk. 26,⁵⁰
vom feinsten Teil des Kalbes, in der Pfanne gebraten
Original pan fried Viennese Schnitzel from the finest part of veal.
Wir empfehlen dazu: Erdäpfel-Vogerlsalat 6,50

FIS(C)H

Wolfsbarsch vom Grill 29,⁰⁰
mit Safranrisotto und Brokkoli
Sea bass with saffron risotto and broccoli

Zander gebraten 27,⁰⁰
mit Rabmlinsen und Speckerdäpfeln
Pikeperch creamy lentils and potatoes with bacon

„KAMEEL“ PASTA & RISOTTO

Spaghetti
mit hausgemachtem Kalbsragout und Rucola
with homemade veal ragout and rocket

19,⁵⁰

Penne all'arrabbiata
mit Büffelmozzarella und Rucola
with buffalo mozzarella and rocket

19,⁵⁰

Rote Rüben-Knödel *mit Krenschaum und Kohlrabi*
Beetroot dumplings with radish foam and cabbage turnip

25,⁵⁰

Pappardelle
mit Rebragout und Pilzen
with venison ragout and mushrooms

27,⁰⁰

Orecchiette
mit Karfiol, Walnuß und Kräuterpesto **VEGAN**
with cauliflower, walnut and herbpesto

19,⁵⁰

KÄSE

CHEESE

Käsebrett aus Frankreich <i>Saint Filicien^(K), Le Padirac^(S), Petit Bichon^(Z), Comte^(K)</i> Assorted French cheese	17, ⁵⁰ 22, ⁵⁰
Käsebrett aus Italien <i>Gorgonzola^(K), Pecorino Moliterno^(S), Parmesan^(K), Grapparosinen</i> Assorted Italian cheese with grappa raisins	17, ⁵⁰ 22, ⁵⁰
Comté ^(K) <i>Hart-Rohmilchkäse, 50 Monate gereift</i> Comté – raw milk cheese, 30 months matured	14, ⁵⁰
Parmegiano Reggiano ^(K) <i>grüne Belice und schwarze Gaeta Oliven</i> Parmesan cheese with green Belice and black Gaeta olives	14, ⁵⁰
Pecorino Moliterno al Tartufo ^(S) Truffled Pecorino cheese	17, ⁹⁰
Büffelcamembert ^(B) <i>von Robert Paget</i> Buffalo camembert from Robert Paget	17, ⁵⁰
Variation vom französischen Rohmilchkäse Variety of French raw milk cheese	17, ⁵⁰
Käsevariation mit Grapparosinen Variety of cheese with grappa raisins	17, ⁹⁰

DESSERT

Marillenpalatschinken Apricot pancakes <i>auf Wunsch dazu: Marillensorbet 3,90</i>	1 Stk./pc 2 Stk./pcs 6, ⁹⁰ 12, ²⁰
Schoko-Haselnusspalatschinken mit Schlagobers Chocolate hazelnut pancakes with whipped cream <i>auf Wunsch dazu: Vanilleeis: 3,90</i>	7, ⁵⁰ 12, ⁸⁰
Sorbet nach Tagesangebot <i>Sorbet of the day</i>	1 Kugel / 1 scoop 4, ⁹⁰
Knuspriger Apfelstrudel mit Rosinen <i>Homemade crispy apple strudel with raisins</i>	8, ⁴⁰
Feiner Topfenstrudel mit Rumrosinen <i>Homemade curd strudel with rum raisins</i> <i>auf Wunsch zu den Strudeln:</i> Schlagobers 1,50 Warme Vanillesauce 3,90 Vanilleeis 3,90 Whipped cream 1,50 Warm vanilla sauce 3,90 Vanilla ice cream 3,90	8, ⁴⁰
Ofenwarmer Schokokuchen <i>mit Vanilleeis und Beeren</i> Luke warm chocolate cake with vanilla ice cream and berries	12, ⁹⁰
Crème brûlée <i>mit Karamellkruste und mexikanischem Vanilleeis</i> Crème brûlée with caramel crisp and Mexican vanilla ice cream	12, ⁹⁰

AUS UNSERER VITRINE

FROM OUR GLASS CABINET

Petits Fours <i>verschiedene Sorten nach Saison</i> Apfelstreuselwürfel, Biskuitroulade, Erdbeere in Schokolade getunkt, Limettenroulade, Esterhazy Schnitte, Pariser Spitz, „Kameel“ Sacherwürfel und Petits tartes aux fruits Petit fours - big variety according to the season: apple crumble cube, biskuit roll, strawberries dipped in chocolate, lime roll, Esterhazy slice, "Kameel" Sacher cube, "Pariser Spitz" and petits tartes aux fruits	pro Stück 2, ⁵⁰
Die „weltbesten“ Punschkrapfen <i>"World famous" Punschkrapfen</i>	pro Stück 2, ⁸⁰
Chamelle <i>verschiedene Sorten nach Saison</i> handgefüllte Gläser mit feinen Cremes in Schichten Hand filled glasses with fine creams in layers – big variety according to the season	pro Glas 7, ⁵⁰