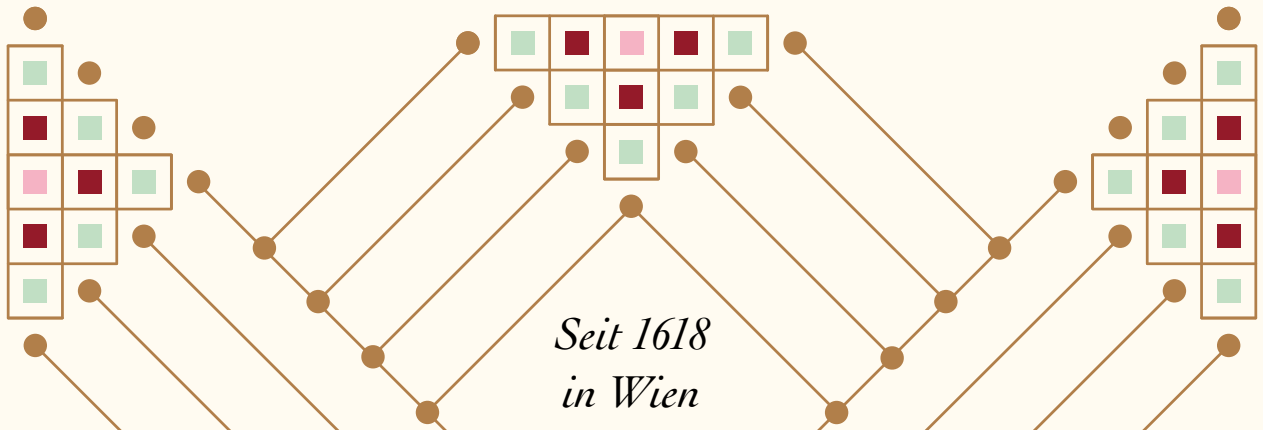


BRASSERIE & BAR
ZUM SCHWARZEN KAMEEL
FRÜHSTÜCK – BREAKFAST



*Seit 1618
in Wien*



FRÜHSTÜCK(E)

Montag bis Freitag 8 – 11 Uhr, Samstag & Sonntag 8 – 12 Uhr

Breakfast

Monday to Friday 8:00 until 11:00, Saturday & Sunday from 8:00 until 12:00

- Wiener Frühstück** 14,⁵⁰
Handsemmel, Briochekipferl, Bio-Butter, Marmelade, frisch gepresster Orangensaft
Hand made roll, brioche croissant, organic butter, jam, freshly squeezed orange juice

- Prosecco Frühstück** 17,⁶⁵
Diplomatensandwich mit Lachs oder Shrimps, Schwarzbrot sandwich mit handgeschnittenem Beinschinken und Kren, Tramezzino, Glas Prosecco
“Diplomatensandwich“ with salmon or shrimps, dark bread sandwich with handcut bone-in ham and horseradish, Tramezzino, glass prosecco

- Vegetarisches Frühstück** 29,⁰⁰
Avocadotatar, weiches Ei, Hüttenkäse garniert, Obstsalat, Marmelade, Bio-Butter, Gebäck und Hausbrot und frisch gepresster Orangensaft
Avocado tartare, soft boiled egg, garnished cottage cheese, fruit salad, jam, organic butter, pastry and homemade bread, freshly squeezed orange juice

- Kameel Frühstück** 29,⁰⁰
Handsemmel, Croissant, Bio-Butter, Marmelade, Beinschinken handgeschnitten und Bergbaron Käse, weiches Ei, Yakult, frisch gepresster Orangensaft
Hand made roll, croissant, organic butter, jam, handcut bone-in ham and Bergbaron cheese, soft boiled egg, Yakult, freshly squeezed orange juice

- Champagner Frühstück** 69,⁰⁰
Drei Gillardeau Austern, drei Fine de Claire Austern, Räucherlachs mit Dillsenfauce, Beef Tatar mit Avocado, Bio-Butter, Baguette, Toast und ein Glas Kameel-Champagner
Three Gillardeau and three Fine de Claire oysters, smoked salmon with dill mustard sauce, beef tartare with avocado, organic butter, baguette, toast and one glass of house champagne

ALLERLEI BIO-EI

Organic eggs any style

Weiches Ei <i>Soft boiled egg</i>	2, ²⁰
Weiches Ei im Glas <i>Soft boiled egg served in a glass</i>	3, ⁹⁰
Zwei weiche Eier im Glas <i>Two soft boiled eggs served in a glass</i>	6, ⁹⁰
Ham & Eggs (2) oder Bacon & Eggs (2)	11, ⁵⁰
Spiegeleier (2) mit Schnittlauch <i>Fried eggs (2) with chives</i>	8, ⁹⁰
Getrübffteltes Rührei (2) <i>Scrambled eggs truffled (2)</i>	13, ⁵⁰
Eierspeis (2) mit Kräutern <i>Scrambled eggs (2) with herbs</i>	9, ⁹⁰
Omelettes aus 2 Eiern - bitte wählen Sie <i>Omelettes of two eggs - please choose</i>	
Natur mit Schnittlauch <i>plain with chives</i>	9, ⁹⁰
Käse mit Schnittlauch <i>cheese with chives</i>	10, ⁹⁰
Champignons <i>mushrooms</i>	10, ⁹⁰
Kräuter <i>herbs</i>	10, ⁹⁰
Gemüse der Saison <i>with seasonal vegetables</i>	10, ⁹⁰
Paradeiser <i>tomatoes</i>	10, ⁹⁰
Beinschinken <i>mit handgeschnittenem Beinschinken und Cocktailparadeisern</i> <i>Omelette with handcut bone-in ham and cocktail tomatoes</i>	12, ⁹⁰
Räucherlachs <i>smoked salmon</i>	15, ⁹⁰
Eggs Benedict <i>wachsweiches Ei, steirischer Frühstücksspeck, Hollandaise, Toast</i> <i>Soft boiled egg, bacon from Styria, sauce hollandaise, toast</i>	13, ⁹⁰
Eggs Florentine <i>wachsweiches Ei, Spinat, Pinienkerne, Hollandaise, Toast</i> <i>Soft boiled egg, spinach, pine seeds, sauce hollandaise, toast</i>	13, ⁹⁰
Eggs Avocado <i>wachsweiches Ei, Avocado, Tomaten, Hollandaise, Toast</i> <i>Soft boiled egg, avocado, tomatoes, sauce hollandaise, toast</i>	14, ⁵⁰
Eggs Norwegian <i>wachsweiches Ei, Räucherlachs, Hollandaise, Toast</i> <i>Soft boiled egg, smoked salmon, sauce hollandaise, toast</i>	14, ⁵⁰

MÜSLI & OBST

Cereals & fruits

Kameel Knusper Müsli mit warmer oder kalter Voll- oder Sojamilch Crispy cereals, choose warm or cold milk - or soy milk	7,50
Früchtemüsli der Saison mit Honig-Joghurt Fruit and cereals with honey yoghurt	10,50
Frische Früchte pur oder mit Naturjoghurt Fresh fruits pure or with plain yoghurt	10,50
Overnight Oats - Mandeln, Honig & Beeren Almonds, honey, berries	11,70
Porridge mit Banane und Erdbeere Banana and strawberry	11,90
Granola mit frischen Beeren with fresh berries	11,90

MARMELADEN & HONIG

Aus der Kameel Selektion

Jam. & honey from the Kameel range

Wachauer Marille, Erdbeer, Himbeer Apricot from the Wachau, raspberry, strawberry	2,90
Gebirgswaldhonig vom Wanderimker Gruber Mountain forest honey	2,90
Bio-Butter Organic butter	2,20
Nutella Hazelnutcream	2,40

GEBÄCK *Pastry*

Handsemmel - 2,20 Handmade roll	Schwarzbrot 3 Stk - 2,50 Dark bread 3pcs
Croissant 3,90 Briochekipferl 3,20 Croissant Brioche croissant	Schnittlauchbrot - 4,90 Bread with butter and chives
Toastbrot 2 Stk. - 3,10 Toast 2pcs	Buttersemmel mit Bio-Butter - 3,90 Buttered handmade roll with organic butter

Brotkorb Assorted bread

9,00

AUS UNSERER SANDWICH VITRINE

Unsere herrlichen Sandwiches werden unverändert nach den Rezepten von Maria Friese liebevoll handgefertigt. Wählen Sie aus unserer Vitrine.

Our delicious sandwiches are lovingly handmade and unchanged according to the original recipes of Maria Friese. Please choose from our glass cabinet.

DELIKATESSEN

Delicacies

Handgeschnittener Beinschinken <i>mit Kren und Hausbrot</i> Handcut bone-in ham with horseradish and housebread	15,00
Beef Tartar <i>mit Avocado und Buttertoast</i> Beef tartare with avocado and buttered toast	22,50
Avocadocreme mit Paradeisern Avocado cream with tomatoes	14,90
Antipasto misto <i>feine italienische Spezialitäten</i> Antipasto misto – delicate Italian specialties	12,90 17,90 21,90
Prosciutto San Daniele <i>mit Melone</i> Prosciutto San Daniele with melon	17,90
Prosciutto San Daniele <i>mit Artischocken und Pinienkernen</i> Prosciutto San Daniele with artichokes and pine nuts	17,90
Zart rosa gebratenes Roastbeef <i>mit Sauce Tartare</i> Roastbeef with tartar sauce	22,50
Büffel-Mozzarella aus Apulien <i>mit Paradeisern und Basilikum</i> Buffalo Mozzarella from Puglia with tomatoes and basil	18,50
Büffel-Mozzarella aus Apulien und gebratenes Gemüse Buffalo Mozzarella from Puglia and fried vegetables	19,50
Mediterranes Gemüse gegrillt, kalt serviert VEGAN Grilled mediterranean vegetables, served cold vegan	14,50
Vitello Tonnato nach traditioneller Art <i>mit Kapernbeeren</i> Vitello tonnato classic style with caper berries	22,50
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

Bitte bestellen Sie zusätzlich auf Wunsch Brot und Gebäck

Please order additional bread or pastry

3,50

AUSTERN, FISCH & KRUSTENTIERE

Oysters, Fish and Crustaceans

Fin de claires	3 Stk 22, ⁵⁰	Gillardeau	3 Stk 27, ⁹⁰
<i>dazu Baguette, Butter, Zitrone, Vinaigrette with baguette, butter, lemon, vinaigrette</i>		<i>dazu Baguette, Butter, Zitrone, Vinaigrette with baguette, butter, lemon, vinaigrette</i>	
Shrimpscocktail „Klassik“			21, ⁵⁰
<i>Shrimps cocktail classic style</i>			
Superior Lachsfilet vom Bachmann		<i>mit Dill-Senf-sauce und Toast</i>	32, ⁰⁰
<i>Smoked salmon from Bachmann with dill mustard sauce and toast</i>			
Räucherlachs aus Norwegen		<i>mit Dill-Senf-sauce</i>	22, ⁵⁰
<i>Norwegian smoked salmon with dill mustard sauce</i>			
Matjesfilet <i>in Dill-Senf-Sauce</i>			16, ⁵⁰
<i>Matjes fillet in dill mustard sauce</i>			
Fischplatte „Kameel“: Lachs Matjesfilet Shrimpscocktail Gamberi			29, ⁹⁰
<i>Mixed fish platter: „Kameel“: salmon matjes fillet shrimps cocktail prawns</i>			

Bitte bestellen Sie zusätzlich auf Wunsch Brot und Gebäck

Please order additional bread or pastry

3,⁵⁰



Kaviar vom sibirischen Stör von Walter Grüll *dazu Toast, Butter, Zitrone*

Caviar from Siberian sturgeon from Walter Grüll with toast, butter, lemon

10g 49,⁰⁰

20g 89,⁰⁰

30g 134,⁰⁰

KÄSE

Cheese

Käsebrett aus Frankreich <i>Saint Filicien</i> ^(K) , <i>Le Padirac</i> ^(S) , <i>Petit Bichon</i> ^(Z) , <i>Comte</i> ^(K) Assorted French cheese	17,50 22,50
Käsebrett aus Italien <i>Gorgonzala</i> ^(K) , <i>Pecorino Moliterno</i> ^(S) , <i>Parmesan</i> ^(K) , <i>Grapparosinen</i> Assorted Italian cheese with grappa raisins	17,50 22,50
Comté ^(K) <i>Hart-Rohmilchkäse, 30 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) <i>Truffled Pecorino cheese</i>	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



AUS UNSERER VITRINE

From our glass cabinet

Petits Fours <i>verschiedene Sorten nach Saison</i> Apfelstreuselwürfel, Biskuitroulade, Erdbeere in Schokolade getunkt, Limettenroulade, Esterhazyschnitte, Pariser Spitz, „Kameel“ Sacherwürfel und Petits tartes aux fruits Petit fours - big variety according to the season: apple crumble cube, biskuit roll, strawberries in chocolate, lime roll, Esterhazy slice, „Kameel“ Sacher cube, „Pariser Spitz“ and petits tartes aux fruits	pro Stück 2,40
Die „weltbesten“ Punschkräpfen <i>“World famous” Punschkräpfen</i>	pro Stück 2,50
Chameelle <i>verschiedene Sorten nach Saison</i> handbefüllte Gläser mit feinen Cremen in Schichten Hand filled glasses with fine creams in layers – big variety according to the season	pro Glas 7,50

KAFFEE

Coffee

Kleiner Espresso, kleiner Macchiato	small espresso, small macchiato	3,30
Großer Espresso	double espresso	6,50
Einspänner	double espresso with whipped cream	6,50
Melange, Cappuccino	small espresso with hot milk and milk froth	5,60
Caffè latte	small espresso with hot milk and milk froth, served in a glass	6,20
Verlängerter	Americano - espresso with hot water	4,50
Caffè corretto	small espresso with grappa	6,30
Espresso Shakerato	<i>doppelter Espresso kalt geschaked</i> double espresso shaken cold	6,90
Affogato al Caffè	<i>Espresso mit Vanilleeis</i> espresso with vanilla ice cream	7,50
Flat White	<i>Espresso mit feinporigem Milchschaum</i> espresso with fine pored milk froth	7,70

Gerne servieren wir unseren Kaffee auch koffeinfrei.
On request we serve your coffee decaffeinated.

HEISSGETRÄNKE

Hot beverages

Heiße Schokolade	hot chocolate	4,90
------------------	---------------	------

FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE

Breakfast drinks

Yakult		0,065l 1,00
Orangen- oder Pink Grapefruitsaft frisch gepresst		1/8l 4,40
Freshly squeezed orange- or pink grapefruitjuice		
Tomatensaft	Tomato juice	0,2l 5,10



TEE SPEZIALITÄTEN

Tea

– In der Teekanne serviert Served in a teapot 5,⁶⁰ –

Nana Minze

Erfrischender Geschmack, duftet nach frischer Minze.
refreshing flavor, fresh mint bouquet

Bio Earl Grey

*Hochwertige Mischung Schwarzer Tees aus China und Ceylon
mit kräftigem, fruchtigem Geschmack.*
premium blend black teas from China and Ceylon strong fruity flavor

Blutorange

Erfrischend, klarer Geschmack mit leicht herber Blutorangennote.
refreshing plain flavor, lightly bitter blood orange bouquet

Bio Apfel-Minze

*Delikate Mischung aus frischen Kräutern und Apfelscheiben,
kräftiger Pfefferminzgeschmack.*
delicious mix of fresh herbs and apple slices, strong peppermint flavor

Ginseng Ingwer

Milder, leicht süßlicher Geschmack, wohltuend und entspannender Teegenuss.
mild, lightly sweet flavored, pleasant und relaxing

Darjeeling

Vollmundiger und sehr aromatischer Tee mit weich-samtiger Note.
fully flavored, very aromatic tea - mellow bouquet

Hsian Pen - Bio Jasmin

Einzigartig, blumiges Aroma mit ausgeprägter Jasmin Note.
unique flowery flavor - distinct jasmin bouquet

Sencha Yuzuki - Grüner Tee

Charakteristisch herb-erfrischendes Aroma mit einem Hauch Süße im Abgang.
typical lightly bitter refreshing flavor, finishing with a touch of sweetness

Genmaicha - Grüner Tee mit Röstreis

*Harmonische Mischung aus der Frische des grünen Tees
und der süßlichen Note des gerösteten Reises.*
beautifully modulates the refreshing characteristics of a green tea
with the bouquet of roasted rice

Kamillen Tee

Goldener Teeaufguss mit typischer Kamillennote, bekömmlich und magenwohltuend.
golden infusion of very typical camomile bouquet, very digestible and pleasant

Bio Fünf Kräuter Tee

Pfefferminze, Zitronenmelisse, Ringelblume, Schafgarbe, Himbeerblätter
peppermint, lemon balm, marigold, yarrow, raspberry leaves

KLASSIKER

Gspritzer <i>vom Grünen Veltliner „Bognergasse“</i> Wine and soda water	0,25l – 5,90
Kaiserspritzer <i>vom Grünen Veltliner mit Holunderblütensirup</i> Wine and soda water with elderflower syrup	0,25l – 6,20
Muskatellerspritzer Muskat wine and soda water	0,25l – 8,90
Bründlmayer Rosé gespritzt <i>mit Pfefferminze & Limette</i> Tender rosé wine with peppermint, lime and soda water	0,25l – 7,90
Prosecco oder Sekt Orange <i>mit frisch gepresstem Orangensaft</i> Prosecco or sparkling wine with freshly squeezed orange juice	7,90
Mimosa <i>Champagner, frischer Orangensaft, Eis</i> Champagne, freshly squeezed orange juice, ice	19,00

PRICKELNDES – SPARKLING

DIVERSE

Bründlmayer Rosé Brut Langenlois, Kamtal	68,00 139,00
Mattia Vezzola Costaripa Rose Moniga del Garda BS, Italien	72,00
Ca' del Bosco Franciacorte Erbusco BS, Italien	99,00

CHAMPAGNER

Lallier Ouvrage Grand Cru	169,00
Billecart-Salmon Brut Reserve	119,00
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	129,00
Pol Roger Brut	129,00
Moët Chandon Imperial Brut	134,00
Dom Perignon Brut Vintage 2013	399,00
Louis Roederer Cristal 2012	499,00
Billecart-Salmon Brut Rosé	138,00
Laurent-Perrier Brut Rosé	209,00
Veuve Clicquot Brut	169,00

FLASCHE: 0,75L | MAGNUM: 1,5L
BOTTLE: 0,75L | MAGNUM BOTTLE : 1,5L

ALKOHOLFREI

Alcohol free

Vöslauer ohne prickelnd	Mineral water still or sparkling	0,33l – 4, ⁶⁰
Vöslauer ohne prickelnd mild	Mineral water still, mild or sparkling	0,75l – 7, ⁹⁰
San Pellegrino		0,25l – 4, ⁹⁰
Soda mit Himbeere Holunder frisch gepresstem Zitronensaft*	Soda water with raspberry, elderflower, freshly squeezed lemon juice	0,25l – 3, ⁰⁰ 0,5l – 5, ⁸⁰
Frisch gepresster Orangensaft	Freshly squeezed orange juice	1/8l – 4, ⁴⁰
Frisch gepresster Pink Grapefruitsaft	Freshly squeezed pink grapefruit juice	1/8l – 4, ⁴⁰
Wachauer Marillennektar	Apricot nectar from Wachau <i>Selektion Zum Schwarzen Kameel</i>	0,2l – 5, ⁴⁰
Apfelsaft naturtrüb	Apple juice naturally cloudy	1/8l – 3, ⁵⁰
Fruchtnektar	<i>Williams Christ Birne, Marille</i> Fruit nectar: Williams christ pear, apricot	0,2l – 5, ⁵⁰
Pago Tomatensaft	Tomato juice	0,2l – 5, ¹⁰
Apfelsaft gespritzt	Apple juice with soda water	0,25l – 4, ⁵⁰
Fever-Tree Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon		0,2l – 5, ⁵⁰
Coca-Cola classic light zero		0,3l – 4, ⁹⁰
Frucade		0,3l – 4, ⁹⁰
Almdudler		0,3l – 4, ⁹⁰
Kombucha Classic		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

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Alcohol free cocktails

Crodino Biondo oder Rosso Spritz		8, ⁵⁰
Virgin Hugo	<i>Holunderblütensaft, Limette, Minze & Soda</i>	8, ⁹⁰
Virgin Mary		8, ⁹⁰
	<i>Tomatensaft, Tabasco, Zitronensaft, Pfeffer, Salz & Gurke</i>	
Seedlip Spice & Tonic		9, ⁹⁰

*) Jugendgetränk



ACCESSOIRES

Haben Sie Interesse an Kameel Accessoires?

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

Wenden Sie sich bitte an unsere
Servicemitarbeiter.



Reservierung

Restaurant in der Beletage

+43 (0)1 533 81 25 DW 11

Catering

+43 (0)1 533 81 25 DW 34

Sandwiches

+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

ACCESSOIRES

Are you interested in Kameel accessoires?

*Tumblers by Lobmeyr,
Kameel branded sparkling wine glasses,
wine glasses, beer glasses or whiskey tumblers
butter press, napkin rings,
ties, neckerchiefs, pins
or umbrellas*

Do not hesitate to
contact our staff.



Reservations

Restaurant at the Beletage

+43 (0)1 533 81 25 EXT. 11

Catering

+43 (0)1 533 81 25 EXT. 34

Sandwiches

+43 (0)1 533 81 25 EXT. 21 or 22

Delicatessen

+43 (0)1 533 81 25 EXT. 27

Important information regarding allergens.

Allergens are mentioned if substances or products made with these substances are used as an ingredient in the end product. The identification of the 14 main allergens ensues according the legal requirement (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Above there are other substances, which can cause food allergies or intolerances. Though thoroughly produced there can be vestiges of other substances which are used during the production process in our kitchen.

Informationen about ingredients in our dishes which can cause allergies or intolerances you can get on request from our trained staff!

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

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

For the fresh preparation of our food
and the use of regional raw materials
we were rewarded with the AMA-Genuss-Region quality seal.



Rind/Beef: Fleischwaren Höllerschmid, Walkersdorf

Huhn/Chicken: Lugitsch, Höllerschmid, Walkersdorf

Milch und Milchprodukte/Milk and milk products: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier/Eggs (Bodenhaltung): Lugitsch, Kirchbach, R.H. Eierhandel, Burgenland

Erdäpfel/Potatoes: Rauchberger, Hollabrunn, Michael Bauer, Stetten

Wurzelgemüse u. Gemüse der Saison/ Root vegetables and seasonal vegetables: Gottfried Kreimer, Wien

Wildsaibling, Karpfen, Forelle/ Char, carp, trout: Gut Dornau, Dornau, Bachmann, Kärnten

Freiner Biofisch, Neuberg an der Mürz

Produkte aus der Region Wien/Products from Vienna: Wieninger Chardonnay, Wien

Genussregionsprodukte/Products from Genussregion: Kürbiskernöl Kölli, Kirchbach

Spargel/Asparagus (nach Saison): Spargelhof Weiß, Lassee

Brot/Bread: Grimm, Wien

Frucht- und Obsäfte/Juices: Wetter, Missingdorf

Schnaps, Liköre/ Eau de vie, Liquors: Wetter, Missingdorf

Bier/Beer: Reininghaus, Graz

