



RESTAURANT
ZUM SCHWARZEN KAMEEL
IN DER BELETAGE



PASSEND ZUR JAHRESZEIT

VORSPEISEN

KANINCHEN RILLETTE
mit Kirschen, Pistazien & Senfjalat

26,⁵⁰

PARADEISER „VIELFALT“
mit Ricotta, Stachelbeere & Shiso

19,⁵⁰

CARABINERO
mit Melone, Finger-Limes & Molke

42,⁵⁰

ARTISCHOCKE
mit Belper Knolle & Liebstückel

24,⁵⁰

ZWISCHENGANG

WOLFSBARSCH „IKEJIME“
*mit Cannellini Bohnen,
Paprika & Chorizo*

32,⁰⁰

GERÖSTETE EIERSCHWAMMERLN
*mit Bio Ei, Sauerrabm
& Sauerteigbrot*

24,⁰⁰

SÜDBURGENLÄNDISCHE TAUBE
*mit Zucchini, Steinpilzen
& Sauerklee*

27,⁵⁰

GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTE
*mit Erbsen, Bohnen
& Garganelli*

22,⁵⁰

HAUPTSPEISEN

RÜCKEN VOM HEIMISCHEN REH
*mit Waldpilzen, Koblrahi
& Marille*

42,⁵⁰

BACKERL VOM WASSERBÜFFEL
*mit Weinbergsschnecke, Sellerie
& Kren*

34,⁰⁰

WALDPILZE
mit Mais, Emmer & Wiesenkräutern

24,⁵⁰

KÄSE ODER ERFRISCHUNG

COMTE
*mit Laugenstangerl
& Bier*

14,⁰⁰

ERFRISCHUNG
*Rosé Champagnerorbet
mit Grapefruit & Minze*

14,⁰⁰

DESSERTS

ABINAO GRAND CRU 85 %
mit Erdbeere, Zitrone & Basilikum

14,⁰⁰

WEISSER PFIRSICH

mit Joghurt, Haselnuss & Blätterteig

14,⁰⁰

Aus der „Jahreszeiten-Auswahl“ können sie gerne auch als Menü bestellen

4-Gang – 119,⁰⁰

5-Gang – 139,⁰⁰

6-Gang – 159,⁰⁰

7-Gang – 179,⁰⁰

Couvert– 4,⁵⁰

UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

HANDGESCHNITTENER BEINSCHINKEN
Frischer Kren – Hausbrot

15,⁵⁰

BEEF TATAR VOM ÖSTERREICHISCHEN JUNGRIND
Avocado – Kresse – gebeiztes Eiigelb

28,⁵⁰

HANDGESCHNITTENER BEINSCHINKEN
IN SCHINKENSAFTMARINADE
Spargelpitzen – Wachtelei

19,⁵⁰

HÄUPELSALAT „KAMEEL“
Ziegenkäse – Nüsse

14,⁰⁰

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE
Leberknödel – Griefnockerl – Milzschmitte

10,⁰⁰

WEISSE GAZPACHO
Macadamia – Gebirgsgarnele – Yuzu

14,⁰⁰

ZWISCHENGANG

SOT-L'Y-LAISSE
Eierschwammerln – Sellerie – Vulcano-Schinken

29,⁵⁰

RIESLINGBEUSCHEL
Topfenknödel – Sauerrabm – Majoran

23,⁵⁰

KALBSZUNGE
Tintenfisch – Paprika – Steinpilzen

26,⁵⁰

HAUPTSPEISEN

ROSTBRATEN VOM ZANDER
*Ingwer-Zitrusbutter – Korianderkarotten
Mascarponeblattpinat*

32,⁰⁰

UNSER TAFELSPITZ
*Markbrot – Cremespinat – Rösterdäpfel
Apfelfren – Schnittlauchsauc*

29,⁵⁰

SEEZUNGE AM STÜCK GEBRATEN
Stengellbrokkoli – Paradeiser – getrüffltes Erdäpfelpüree

45,⁰⁰

KALBSRAHMGULASCH
Butternockerln – Sauerrabm

26,⁹⁰

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB
Erdäpfel-Vogerlalat

32,⁵⁰

ENTRECOTE „CAFE DE PARIS“
Frühlings Gemüse – Erdäpfelstangerl

39,⁵⁰

KÄSE

AFFINIERTER KÄSE

Aus unserer Delikatessengeschäft dazu Chutney & Hausbrot

17,⁵⁰

DESSERTS

SORBET NACH
TAGESANGEBOT

EINE KUGEL

5,⁵⁰

MARILLEN-
PALATSCHINKEN
*Marillensorbet
Marillentröster*

12,⁰⁰

KAISERSCHMARRN
*Zwetschgenröster
Vanilleeis*

VORFREUDE WARTZEIT 20 MINUTEN

18,⁰⁰

KLEINES SÜSSES
ALLERLEI
*verschiedene Sorten
nach Saison*

3 STK. PETITS FOURS 6,⁹⁰

WEISSWEINE

„Kameel Selektion“

Grüner Veltliner Bognergasse Kremstal DAC
Schmid - Kremstal

6,⁴⁰

Grüner Veltliner Wachtberg & Goldberg 2023
Salomon Undhof - Kremstal

12,⁹⁰

Wiener Gemischter Satz DAC Weisleiten 2024
Mayer am Pfarrplatz - Wien

7,⁹⁰

Welschriesling Südsteiermark DAC 2023
Gross - Südsteiermark

7,⁹⁰

Chardonnay 2023
Schwarz - Andau

8,⁵⁰

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2023
Gross - Südsteiermark

9,⁵⁰

Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2024
Trummer - Südsteiermark

9,⁵⁰

Riesling Heiliger Geist Kremstal DAC Reserve 2022
Schmid - Kremstal

9,⁴⁰

— • —

Grüner Veltliner Kremser Löss 2024
Schmid - Kremstal

7,¹⁰

Grüner Veltliner Federspiel Dürnstein 2023
Alzinger - Wachau

8,⁵⁰

Riesling Federspiel Steinriegl 2024
Prager - Wachau

10,⁹⁰

Chablis 2023
Domaine Maurice Lecomte - Chablis

12,⁵⁰

SCHAUMWEINE

„Kameel Selektion“

Sekt Les Caves Romaines

8,⁹⁰

Prosecco DOC Treviso

8,⁹⁰

Champagner Brut 1er Cru Grande Reserve
Matthieu Prince

17,⁹⁰

— • —

Champagner Rosé Brut
Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Ay

21,⁵⁰

Füllmenge 1 Glas = 0,1l

ROSÉ

Rosé vom Merlot & Zweigelt 2024 BIO
Limitierte Jubiläumsausgabe – Bründlmayer - Kamptal

8,⁷⁰

Château Routas 2024
Coteaux Varois en Provence – Frankreich

8,⁵⁰

ROTWEINE

„Kameel Selektion“

Blafränkisch Ried Fabian 2022
Gager - Mittelburgenland

7,⁵⁰

Cuvée Classique, Zweigelt-St. Laurent 2021
Umatum - Neusiedlersee

8,⁹⁰

Cuvée Unique, Syrah-Blafränkisch 2022
Gesellmann - Mittelburgenland

8,⁹⁰

Château Grand Poujeaux 2018
Cru Bourgeois, Médoc, Bordeaux - Frankreich

10,⁹⁰

— • —

Pinot Noir 2023
Markowitz - Carnuntum

9,⁵⁰

Blafränkisch Eisenberg DAC Reserve 2020
Krutzler - St. Burgenland

10,⁵⁰

Syrah 2019
Dorli Mader - Carnuntum

12,⁹⁰

Opus Eximium No. 34 2021
Gesellmann - Mittelburgenland

11,⁵⁰

Cabernet Sauvignon Tribun 2021
Tafner - Carnuntum

13,⁵⁰

Cuvée Cablot, Cabernet Sauvignon-Merlot 2020
Gager - Mittelburgenland

12,⁹⁰

Rioja Crianza 2021
Bodegas Ramon Bilbao - Spanien

7,⁹⁰

Wein: Füllmenge 1 Glas = 1/8l

Wenn Sie aus unserer großen Auswahl an Weinen
wählen möchten, bringen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte.

KLASSIKER

Bründlmayer Rosé gespritzt mit Pfefferminze & Limette

8,⁹⁰

Prosecco oder Sekt Orange
mit frisch gepresstem Orangensaft

8,⁹⁰

Hugo Holundersirup, Limette, Prosecco, Minze, Soda

9,⁹⁰

Virgin Hugo Holundersirup, Limette, Minze, Soda

5,⁷⁰

Mimosa Champagner, frischer Orangensaft, Eis

19,⁰⁰

Bellini Prosecco, weißes Pfeffermark

9,⁹⁰

Campari Soda

8,⁹⁰

Sarti Spritz Prosecco, Soda Limette

14,⁵⁰

Campari Garibaldi Spritz
frischer Orangensaft, Prosecco & Orange

14,⁵⁰

Negroni Sbagliato Campari, Vermouth rosso, Prosecco

15,⁵⁰

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

Rind: Fleischwaren Höllerschmid, Walkersdorf
Huhn: Höllerschmid, Walkersdorf

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

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

Erdäpfel: Rauchberger, Hollabrunn, Michael Bauer, Stetten

Wildsaibling, Karpfen, Forelle: Gut Dornau, Dornau, Bachmann, Wärten

Karnerta, Klagenfurt

Produkte aus der Region Wien: Wienerer Grüner Veltliner, Chardonnay, Wien

Genussregionsprodukte: Kürbiskernöl Köll, Kirchbach

Spargel (nach Saison): Spargelhof Weiß, Lassee

Brot: Grimm, Wien, Kasses, Thaya

Frucht- und Obst: Wetter, Missingdorf, Reisetbauer, Kirchberg-Thening

Schnaps/Liköre: Wetter, Missingdorf, Reisetbauer, Kirchberg-Thening

Bier: Reininghaus, Graz

Alle Preise in Euro
inkl. aller Steuern und Abgaben

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