BRASSERIE & BAR
ZUM SCHWARZEN KAMEEL
IM ERDGESCHOSS

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, Schwarzbrotsandwich mit handgeschnittenem Beinschinken und Kren, Tramezzino, Glas Prosecco

"Diplomatensandwich" with salmon or shrimps, dark bread sandwich with hand-cut bone-in ham and horseradish, Tramezzino, glass prosecco

***

Vegetarisches Frühstück 29,00

Avocadotatar, weiches Ei, Hüttenkäse garniert, frische Früchte, 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, hand-cut bone-in ham and Bergbaron cheese, soft boiled egg, Yakult, freshly squeezed orange juice

***

Champagner Frühstück 59,00

Shrimpscocktail, Räucherlachs mit Dillsenfsauce,
Beef Tatar mit Avocado, Bio-Butter, Baguette, Toast und ein Glas Kameel-Champagner

Prawn Cocktail, 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 Bio Ei Soft boiled egg	2,20
Weiches Bio Ei im Glas Soft boiled egg served in a glass	3,90
Zwei weiche Bio Eier im Glas Two soft boiled eggs served in a glass	7,50
Ham & Eggs (2) oder Bacon & Eggs (2)	12,50
Bio Spiegeleier (2) mit Schnittlauch Fried eggs (2) with chives	9,90
Getrüffeltes Bio Rührei (2) Scrambled eggs truffled (2)	14,50
Bio Eierspeis (2) mit Kräutern Scrambled eggs (2) with herbs	9,90

Omelettes aus 2 Eiern - bitte wählen Sie
Omelettes of two eggs - please choose

Omelette natur *mit Schnittlauch* plain with chives	9,90
Omelette *mit Käse und Schnittlauch* cheese and chives	10,90
Omelette *mit Champignons* mushrooms	12,90
Omelette *mit Paprika, Zucchini & Champignons* with pepper, zucchini and mushrooms	10,90
Omelette *mit Paradeisern* tomatoes	10,90
Omelette *mit Beinschinken & Kirschparadeisern* with hand-cut bone-in ham and cherry tomatoes	12,90
Omelette *mit Räucherlachs* with smoked salmon	15,90
Eggs Benedict *wachsweiches Ei, steirischer Frühstückspeck, Hollandaise, Toast* Soft boiled egg, bacon from Styria, sauce hollandaise, toast	14,90
Eggs Florentine *wachsweiches Ei, Spinat, Pinienkerne, Hollandaise, Toast* Soft boiled egg, spinach, pine seeds, sauce hollandaise, toast	14,90
Eggs Avocado *wachsweiches Ei, Avocado, Tomaten, Hollandaise, Toast* Soft boiled egg, avocado, tomatoes, sauce hollandaise, toast	15,40
Eggs Norwegian *wachsweiches Ei, Räucherlachs, Hollandaise, Toast* Soft boiled egg, smoked salmon, sauce hollandaise, toast	15,40

WAFFELN & PANCAKES

Frisch gemachte Waffeln *mit Vanillecreme und Marillenröster* Freshly made waffles with vanilla cream and apricot compote	12,50
Original Pancakes *mit Ahornsirup und Erbeeren*	12,50

Original pancakes with maple syrup and strawberries

MÜSLI & OBST

Cereals & fruits

Kameel Knusper Müsli mit warmer oder kalter Voll- oder Sojamilch 8,50
Crispy cereals, choose warm or cold milk - or soy milk

Früchtemüsli der Saison mit Honig-Joghurt Fruit and cereals with honey yoghurt 11,50

Frische Früchte pur oder mit Naturjoghurt Fresh fruits pure or with plain yoghurt 13,50

Overnight Oats - Mandeln, Honig & Beeren 12,20
Almonds, honey, berries

Porridge mit Banane und Erdbeere 12,20
Banana and strawberry

Granola mit frischen Beeren 12,90
with fresh berries

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

Croissant 3,90 | Briochekipferl 3,20
Croissant | Brioche croissant

Toastbrot 2 Stk. - 3,10
Toast 2pcs

Schwarzbrot 3 Stk - 2,50
Dark bread 3pcs

Schnittlauchbrot - 4,90
Bread with butter and chives

Buttersemmel mit Bio-Butter - 3,90
Buttered handmade roll with organic butter

Brotkorb Assorted bread
9,00

DELIKATESSEN & KALT SERVIERT

Delicacies served cold

Der legendäre handgeschnittene Beinschinken 19,50
„Zum Schwarzen Kameel" mit Kren und Hausbrot
The legendary hand-cut "bone-in ham" with horseradish and housebread

Jamon Pata Negra - *handgeschnitten mit Pimentos de Patron & Manchego* 24,50
Hand-cut Ibérico ham with pimentos de patron and manchego

Beef Tartar *handgeschnitten mit Avocado und Buttertoast* 22,90
Hand-cut beef tartare with avocado and buttered toast

Yellow fin tuna Tartar *handgeschnitten mit Wasabi und Gurke* 24,90
Hand-cut tuna tartare with wasabi and cucumber

Vitello Tonnato 22,50
rosagebratene Kalbsfiletscheiben, Thunfischsauce mit Kapernbeeren
Vitello tonnato - pink fried veal fillet slices with tuna sauce and caper berries

Pastrami New York Style *mit englischem Senf und Cornichon* 23,90
Pastrami New York style with English mustard and cornichon

Gran selezione di Antipasti mediterranei 14,90 | 19,90 | 23,90

Prosciutto San Daniele - *24 Monate gereift mit Melone oder Artischocken* 21,90
Prosciutto San Daniele - matured for 24 months with melon or artichokes

Rosa gebratenes Roastbeef *mit Sauce Tartare* 22,90
Pink roast beef with tartar sauce

Büffel-Mozzarella Caprese aus Kampanien 18,90
mit Kirschtomaten und Basilikum
Buffalo Mozzarella from Campania with cherry tomatoes and basil

Mediterranes Grillgemüse *mit Thymian und Rosmarin, kalt serviert* VEGAN 17,90
Grilled mediterranean vegetables with thyme and rosemary, served cold

Avocado Tartar *mit Kirschtomaten und Limette* VEGAN 17,90
Avocado tartare with cherry tomatoes and lime

Hors-d'œuvre „Kameel" 33,00
Beinschinken, Prosciutto, Vitello Tonnato, Roastbeef,
Lachs, Artischocken, Oliven und Kapernbeeren
Hors-d'oeuvre Kameel style: bone-in ham, prosciutto, vitello tonnato, roast beef, salmon, artichokes, olives and capers

Bitte bestellen Sie zusätzlich auf Wunsch Brot und Gebäck
Please order additional bread or pastry
3,90

FISCH & KRUSTENTIERE KALT SERVIERT

Rosa Garnelen 60/80 *mit Amalfi Mayonnaise* 8 Stück 23,90
Pink prawns with Amalfi mayonnaise

Shrimpscocktail „Klassik" *mit Buttertoast* 21,90
Shrimps cocktail classic style with buttered toast

Superior Lachsfilet vom Bachmann *mit Dill-Senfsauce und Toast* 33,00
Smoked salmon from Bachmann with dill mustard sauce and toast

Räucherlachs aus Norwegen *mit Honig-Dill-Dijonsauce* 24,90
Norwegian smoked salmon with honey dill Dijon sauce

Heringshappen *in körniger Senf-Joghurtsauce* 16,90
Herring in grainy mustard yoghurt sauce

Fischplatte „Kameel“: Lachs | Matjesfilet | Shrimpscocktail | Rosa Garnele 37,50
Mixed fish platter: „Kameel“: salmon | matjes fillet | shrimps cocktail | pink prawns

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

10g 53,00

SPECIALS

English Breakfast
Gebratene Kalbsbratwürstel, gebratener Speck,
gegrillte Tomate, Baked Beans
Fried veal sausages, fried bacon,
grilled tomato, baked beans
16,90

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

14,50

Bitte bestellen Sie zusätzlich auf Wunsch Brot und Gebäck
Please order additional bread or pastry
3,90

KÄSE

Cheese

Käsebrett „Frankreich“ 17,50 | 22,50
Erlesene Auswahl von cremig mild bis würzig kräftig mit hausgemachtem Chutney
Assorted French cheese from creamy & mild to spicy & robust with homemade chutney

Käsebrett „Italien“ 17,50 | 22,50
Gereifte Klassiker mit hausgemachten Grapparosinen
Assorted Italian mature classics with homemade grappa raisins

Comté(K) *Hart-Rohmilchkäse, 30 Monate gereift* 14,50
Comté – raw milk cheese, 30 months matured

Parmegiano Reggiano(K) 14,50
24 Monate gereift, grüne Belice & schwarze Gaeta Oliven
Parmesan cheese matured for 24 months with green Belice and black Gaeta olives

Pecorino Moliterno al Tartufo(S) Truffled Pecorino cheese 17,90

Büffelcamembert(B) *von Robert Paget* 17,50
Buffalo camembert from Robert Paget

Variation vom französischen Rohmilchkäse *mit Feigensenf* 17,50

Variety of French raw milk cheese with fig mustard

3,90

SALAT-SPEZIALITÄTEN SALAD SPECIALITIES

WARME KÜCHE AB 12:00 – KITCHEN OPENS 12:00

Kleiner bunter Blattsalat VEGAN small mixed leaf salad 6,50

Bunter Blattsalat *Paradeiser, Gurke und Radieschen* VEGAN 9,40
Leaf salad with tomato, cucumber and radish

Caesar Salad Caesar salad 12,50

mit Huhn: with chicken 19,50 | mit Garnele: with prawn 22,00

Auf Wunsch gerne dazu: Parmesanbaguette 1,90
Please order additional parmesan cheese baguette

Marinierte Burrata aus Apulien *mit Brotsalat* 19,50
Marinated burrata from Pugliawith bread salad

Bulgursalat *mit Gurke, Avocado und Tofu* 17,90
Bulgur salad with cucumber, avocado and tofu

Gebratene Garnelen *auf Blattsalat* Fried prawns on lettuce 22,50

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

3,90

EIERSCHWAMMERL CHANTERELLES

À la crème mit Gnocchi
À la crème with gnocchi
27,00

mit Ei & getoastetem Hausbrot
with eggs and toasted housebread
17,50

Risotto mit Parmesan
Risotto with parmesan
28,00

Eierschwammerl mit Salat
Chanterelles and salad
16,00

SUPPEN SOUPS

Kräftige Rindsuppe
Grießnockerl oder Frittaten
oder Beinschinkenstrudel
Intense beef soup with semolina dumpling or
fried sliced pancakes or bone-in ham strudel
8,50

Weiße Paradeisercremesuppe
mit Büffelmozzarella und Basilikum
White tomatoe cream soup
with buffalo mozzarella and basil
9,50

„KAMEEL“ PASTA

Penne all‘arrabbiata *mit*
Büffelmozzarella und Basilikum
with buffalo mozzarella and basil

Spaghetti Bolognese *mit*
hausgemachtem Kalbsragout
with homemade veal ragout

19,90

STIEBITZEREIEN

Fingerfood Wiener Schnitzel
vom Kalbsrücken
Fingerfood Viennese Schnitzel
from saddle of veal
23,50

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

ROTISSERIE

Feines kleines Hühnchen mit besonders zartem Fleisch *mit Risi-Bisi* 24,50
Fine little chicken with particularly tender meat served with rice and peas

HAUPTSPEISEN MAIN COURSE

Original Wiener Schnitzel
vom feinsten Teil des Kalbes, in der Pfanne gebraten
1 Stk. 20,50 | 2 Stk. 26,50
dazu empfehlen wir Erdäpfel-Vogerl-Salat
6,50
Original pan fried Viennese Schnitzel from the finest part of veal. We recommend potato salad and lamb's lettuce

Rindstafelspitz
Wurzelgemüse – Rösterdäpfel
Apfelkren – Schnittlauchsauce
29,50
dazu empfehlen wir Cremespinat
6,50
Beef "Tafelspitz" root vegetables – roasted potatoes, apple horseradish, chive sauce
We recommend potato cream spinach

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

DESSERT

Marillenpalatschinken Apricot pancakes 6,90 | 12,20
auf Wunsch dazu: Marillensorbet: 3,90

Schoko-Haselnusspalatschinken mit Schlagobers 7,50 | 12,80
Chocolate hazelnut pancakes with whipped cream
auf Wunsch dazu: Schlagobers: 3,90

Sorbet nach Tagesangebot Sorbet of the day 1 Kugel / 1 scoop 4,90

Knuspriger Apfelstrudel mit Rosinen Homemade apple strudel with raisins 8,90

Feiner Topfenstrudel mit Rumrosinen Homemade curd cheese strudel with rum raisins 8,90
auf Wunsch zu den Strudeln:

Schlagobers: 1,50 | Warme Vanillesauce: 3,90 | Vanilleeis: 3,90
Whipped cream 1,50 | Warm vanilla sauce 3,90 | Vanilla ice cream 3,90

Crème brûlée *mit Karamellkruste und Bourbon Vanilleeis* 13,50
with caramel crisp and Bourbon vanilla ice cream

Eiskaffe *mit Vanilleeis* 9,50
Iced coffee with vanilla ice cream

ALKOHOLFREI

ALCOHOL FREE

Vöslauer ohne | prickelnd Mineral water still or sparkling	0,33l – 4,90
Vöslauer ohne | prickelnd | mild Mineral water still, mild or sparkling	0,75l – 8,90
San Pellegrino	0,25l – 5,90
Evian	0,33l – 5,90
Soda mit Himbeere | Holunder | frisch gepresstem Zitronensaft* Soda water with raspberry, elderflower, freshly squeezed lemon juice	0,25l – 3,70 0,5l – 6,90
Frisch gepresster Orangensaft Freshly squeezed orange juice	1/8l – 4,80

Frisch gepresster Pink Grapefruitsaft Freshly squeezed pink grapefruit juice 1/8l – 4,90

Wachauer Marillennektar Apricot nectar from Wachau 0,2l – 6,50
Selektion Zum Schwarzen Kameel

Apfelsaft naturtrüb Apple juice naturally cloudy 1/8l – 3,70

Fruchtnektar *Williams Christ Birne, Marille, Johannisbeere* 0,2l – 6,40
Fruit nectar: Williams christ pear, apricot, black currant

Pago Tomatensaft Tomato juice 0,2l – 5,90

Apfelsaft gespritzt Apple juice with soda water 0,25l – 4,90

Fever-Tree Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2l – 6,40

Coca-Cola classic | light | zero 0,3l – 5,90

Frucade 0,3l – 5,90

Almdudler 0,3l – 5,90

Kombucha Classic 0,33l – 5,90

Red Bull, Red Bull Sugarfree 0,2l – 5,90

Red Bull Seasonal Edition 0,2l – 5,90

*) Jugendgetränk

BARETTINO LATTERIA

Barettino Hot Matcha Latte
Matcha, heiße Milch und Milchschaum
Matcha, hot milk and milk foam

Barettino Iced Matcha Latte
Matcha, kalte Milch oder Haferdrink
Matcha, cold milk or oat drink

Barettino Hot Chai Latte
Chai-Rooibos, heiße Milch und Milchschaum
Chai-roobois, hot milk and milk foam

Barettino Iced Chai Latte
Chai-Rooibos, kalte Milch
Chai-roobois, cold milk

Barettino Hot UBE Hafer Latte

Ube-Sirup und Haferdrink mit Haferschaumhaube
Ube syrup and oat drink with oat foam

Barettino Iced Ube Hafer Latte
Ube-Sirup, kalter Haferdrink
Ube syrup, cold oat drink

7,90

BIER VOM FASS

DRAUGHT BEER

Pfiff / Seidl Schladminger	0,1l – 3,30 | 0,3l – 5,90
Pfiff / Seidl Reininghaus Jahrgangspils 2024	0,1l – 3,60 | 0,3l – 6,40

FLASCHENBIER

BOTTLED BEER

Edelweiss Weizenbier	0,5l – 6,90
Zipfer Radler	0,3l – 6,50
Gösser Naturgold ALKOHOLFREI - ALCOHOL FREE	0,5l – 6,50

GLASWEISE BY THE GLASS

Unser Sortiment an offenen Weinen aus den Tiefen unserer Gewölbekeller.
Assorted wines from the depths of our cellar

SCHANKWEIN – HOUSE WINE

Grüner Veltliner Bognergasse Kremstal DAC Schmid, Kremstal	5,30
Blauer Zweigelt Schmid, Kremstal	5,30

PRICKELND – SPARKLING

Glas: 0,1l | Flasche: 0,75l – Glass: 0,1l | Bottle: 0,75l

Sekt Les Caves Romaines	7,90 | 57,00
Prosecco DOC Treviso	7,90 | 57,00
Crémant de Bordeaux Rosé Château Cazeau, Bordeaux	8,90 | 59,00
Champagner Brut 1er Cru Grande Reserve Mathieu Princet	16,90 | 119,00
Champagner Rosé Brut Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Ay	21,50 | 158,00

WEISSWEIN – WHITE WINE

Glas: 1/8l | Flasche: 0,75l – Glass: 1/8l | Bottle: 0,75l

Grüner Veltliner Wachtberg & Goldberg 2024, Salomon Undhof, Kremstal	11,90 | 69,00
Grüner Veltliner Kremser Löss 2025, Schmid, Kremstal	6,90 | 39,00
Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg 2025, Prager, Wachau	10,90 | 64,00

Riesling Heiliger Geist Kremstal DAC Reserve 2023, Schmid, Kremstal 9,90 | 56,00

Riesling Federspiel Steinriegl 2025, Prager, Wachau 10,90 | 64,00

Wiener Gemischter Satz DAC Weisleiten 2025 Mayer am Pfplz., Wien 6,40 | 37,00

Welschriesling BIO Südsteiermark DAC 2024, Gross, Südsteiermark 6,40 | 37,00

Chardonnay 2024 Schwarz, Andau, Burgenland 7,50 | 43,00

Pinot Blanc Roter Stein BIO Südsteiermark DAC 2024, Gross, Südsteiermark 7,50 | 43,00

Sauvignon Blanc BIO Südsteiermark DAC 2024, Gross, Südsteiermark 8,40 | 48,00

Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2025, Trummer 8,90 | 51,00

Chablis 2024, Domaine Maurice Lecestre, Chablis 11,50 | 65,00

AUSGESUCHTE WEINE ASSORTED WINES

GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner Bognergasse Kremstal DAC 2025, Schmid, Kremstal 35,00 | 72,00

Wiener Grüner Veltliner 2025, Wieninger, Stammersdorf, Wien 36,00

Grüner Veltliner Smaragd Maria 2024, Prager, Weißenkirchen, Wachau 96,00

Grüner Veltliner Kirchpoint 2023, FJ Gritsch, Spitz, Wachau 46,00

Grüner Veltliner Federspiel Peunt 2024, Donabaum, Spitz, Wachau 51,00

Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor 2025, Hirtzberger, Spitz, Wachau 68,00

Grüner Veltliner Kremser Löss 2025, Schmid, Kremstal 39,00

Grüner Veltliner FASS 4 2025, Ott, Wagram 51,00 | 105,00

RIESLING

Riesling Wachauer Federspiel 2025, Donabaum, Wachau 59,00

Riesling Federspiel Steinriegl 2025, Prager, Weißenkirchen, Wachau 64,00

Riesling Smaragd Ried Setzberg 2021, Donabaum, Spitz, Wachau 92,00

Riesling Wachstum Bodenstein 2022, Prager, Weißenkirchen, Wachau 105,00

Riesling Smaragd Freiheit 2021, Jamek, Joching, Wachau 105,00

Riesling Smaragd Klaus 2021, Jamek, Joching, Wachau 115,00

Riesling Smaragd Steinporz 2022, Hirtzberger, Spitz, Wachau 144,00

Riesling Smaragd Steinporz 2023, Hirtzberger, Spitz, Wachau 148,00

Riesling Smaragd Singerriedel 2023, Hirtzberger, Spitz, Wachau 225,00

ALKOHOLFREI

Benita Sophie Rosé Lobner, Mannersdorf 35,00

Benita Sophie Riesling Lobner, Mannersdorf 39,00

DIVERSE

Wiener Gemischter Satz DAC, Weisleiten 2025, Mayer am Pfarrplatz, Wien 37,00 | 76,00

Wiener Gemischter Satz DAC, Rotes Haus 2025, Mayer am Pfarrplatz, Wien 36,00

Chardonnay 2024, Schwarz, Andau, Burgenland 43,00

Sauvignon Blanc BIO Südsteiermark DAC 2024, Gross, Südsteiermark 48,00

Sauvignon Blanc Kalk und Kreide BIODYNAMISCH, 2025, Tement, Südsteiermark 59,00 | 116,00

Pinot Blanc Roter Stein BIO Südsteiermark DAC 2024, Gross, Südsteiermark 43,00

Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2025, Trummer, Südsteiermark 51,00

Gelber Muskateller Sand und Schiefer BIODYNAMISCH, 2025, Tement, Südsteiermark 52,00

Pinot Grigio 2025, Elena Walch, Südtirol 56,00

Gavi di Gavi 2025, La Giustiniana Gavi di Gavi, Piemont 56,00

Lugana 2025, Santa Christina Lugana-Garda, Venetien 68,00

Chablis 2024, Domaine Maurice Lecestre, Chablis 65,00

Bourgogne Blanc Chateau Fuissé 2024, Château Fuissé - Bourgogne 67,00

Le Chemin de Pierre 2023, Pierre Boisson, Côte de Beaune - Bourgogne 82,00

Cigalus Blanc 2023, Gerard Bertrand, Languedoc - Roussillon 72,00

ROSÉ

Fräulein Rosé von Döbling 2025, Mayer am Pfarrplatz, Wien 38,00 | 82,00

Merlot & Zweigelt BIO limitierte Jubiläums-Auflage - 2025, Bründlmayer, Kamptal 48,00

Mardonna Rosé 2025, Markowitsch, Carnuntum 49,00

Chateau Routas 2025, Coteaux Varois en Provence, Provence 46,00

Marguerite Rosé 2025, Château Sainte Marguerite, Provence 54,00

Chateau Minuty Cuvée Prestige 2025, Château Minuty, Provence 61,00

Chateau Miraval 2025, Correns, Provence 61,00 | 126,00

Whispering Angel 2025, Château d' Esclans, Provence 61,00 | 126,00

WEINE MIT CHARAKTER – WINE WITH CHARACTER

GRÜNER VELTLINER SMARAGD

Grüner Veltliner Smaragd Zornberg 2024, Donabaum, Spitz, Wachau 64,00

Grüner Veltliner Smaragd Steilterrassen 2023, Atzberg, Spitz, Wachau 61,00

Grüner Veltliner Smaragd 1000-Eimerberg 2024, FJ Gritsch, Spitz 81,00

Grüner Veltliner Smaragd Maria 2024, Prager, Weißenkirchen, Wachau 96,00

Grüner Veltliner Smaragd Obere Steilterrassen 2022, Atzberg, Spitz, Wachau 132,00

Grüner Veltliner Smaragd Axpoint 2025, Hirtzberger, Spitz, Wachau 129,00

Grüner Veltliner Smaragd Singerriedel 2023, FJ Gritsch, Spitz 152,00

Grüner Veltliner Vinothekfüllung 2024, Knoll, Oberloiben, Wachau 154,00

Grüner Veltliner Smaragd Honivogl 2023, Hirtzberger, Spitz, Wachau 235,00

GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner Ried Spiegel 2021, Ott, Wagram 96,00

Grüner Veltliner DER OTT 2024 Ott, Wagram 62,00 | 132,00

DIVERSE

Gewürztraminer 2023, Peter Skoff, Gamlitz 46,00

Chardonnay Ried Jägerberg 1STK 2022, Hannes Sabathi, Südsteiermark 64,00

Morillon Ried Rosenleiten 1STK BIO 2019, Winkler-Hermaden, Kapfenstein 71,00

Sauvignon Blanc 2024, Specogna, Friaul 59,00

Sauvignon Blanc Ried Pössnitzberg 2019, Erwin Sabathi, Gamlitz 119,00

Sauvignon Blanc Ried Zieregg, BIO 2019/20, Tement, Ehrenhausen, Südsteiermark 155,00

Weißburgunder Vollmond 2025, Christ, Wien 42,00

Grauer Burgunder 2024, Umathum, Frauenkirchen, Burgenland 42,00

Edda Lei, Salento Bianco IGP 2024, Cantine San Marzano, Apulien 48,00

PRICKELNDES – SPARKLING

DIVERSE

Bründlmayer Rosé Brut Langenlois, Kamptal 72,00 | 146,00

Mattia Vezzola Costaripa Rose Moniga del Garda BS, Italien 74,00

Ca' del Bosco Franciacorta Erbusco BS, Italien 104,00

CHAMPAGNER

G. H. Mumm Cordon Rouge 116,00

Billecart-Salmon Brut Reserve 129,00

Billecart-Salmon Brut Rosé 158,00

Taittinger Brut 132,00

Laurent-Perrier La Cuvée Brut 132,00

Pol Roger Brut 132,00

Moët Chandon Imperial Brut 136,00

Veuve Clicquot Brut	141,00
Lallier Ouvrage Grand Cru	192,00
Ayala Le Blanc de Blancs A/18	192,00
Laurent-Perrier Brut Rosé	229,00
Sir Winston Churchill Vintage 2015	399,00
Perrier-Jouët Belle Epoque 2015	399,00
Dom Perignon Brut Vintage 2013	499,00
Louis Roederer Cristal 2016	599,00

ROTWEIN – RED WINE

DIVERSE

Merlot Joe's Playground 2022, Pfneisl, Deutschkreutz, Burgenland	48,00
Zweigelt Schwarz Rot 2022, Schwarz, Andau, Burgenland	109,00
Zweigelt Ried Hallebühl 2019, Umathum, Frauenkirchen, Burgenland	132,00
Blaufränkisch Ried Dürrau 2022, Kerschbaum, Horitschon, Burgenland	76,00
Blaufränkisch Mariental 2018, Triebaumer, Rust	154,00
Pinot Noir Ried Kästenbaum - BIO - 2017, Johanneshof Reinisch, Gumpoldskirchen	175,00

CUVÉE

Opera 2021, Kerschbaum, Horitschon	42,00
Impresario 2022, Kerschbaum, Horitschon, Burgenland	94,00
Bela Rex 2021, Gesellmann, Deutschkreutz, Burgenland	104,00
Steinzeiler 2018, Kollwentz, Großhöflein, Burgenland	169,00
Réve de Jeunesse 2021, Pöckl, Mönchhof	152,00
Admiral 2018, Pöckl, Mönchhof, Burgenland	163,00
Salzberg 2019, Heinrich, Burgenland	179,00

INTERNATIONAL

Rioja Reserva 2020, Marqués De Cáceres, Elciego	72,00
Rioja Reserva DOCa 2021, Marqués De Murrieta, Logrono	83,00
Rioja Gran Reserva DOCa 2019, Marqués De Riscal, Elciego	125,00
Chianti Classico BIO DOCG 2021, Badia a Coltibuono, Toskana	55,00
Dolcetto d'Alba 2022, Elio Grasso	59,00
Barbera d'Asti DOCG Ca' di Pian 2022, La Spinetta, Piemont	74,00
Chianti Classico Riserva DOCG 2022, Marchese Antinori, San Casciano	92,00
Le Serre Nuove Bolgheri DOC 2022, Tenuta dell'Ornellaia, Castagneto Carducci	129,00

Sito Moresco Langhe DOP 2020, Angelo Gaja, Barbaresco 152,00

Bourgogne Côte D´Or Rouge 2022, Olivier Guyot, Bourgogne 78,00

Dijon Rouge Les Charmes de Daix 2021, Thierry Mortet, Bourgogne 92,00

Weine mit dem 🐓 sind aus unserer Selektion

Durch die Zusammenarbeit mit befreundeten Winzer:Innen entstehen ganz besondere Weine. Diese Raritäten gibt es exklusiv nur bei uns!

FLASCHE: 0,75L | MAGNUM: 1,5L | DOPPELMAGNUM: 3,0L
BOTTLE: 0,75L | MAGNUM BOTTLE: 1,5L | DOUBLE MAGNUM: 3,0L

Wenn Sie sich für unser gesamtes Weinrepertoire interessieren, fragen Sie bitte nach der Weinkarte!

IF YOU ARE INTERESTED IN OUR COMPLETE WINE RANGE
PLEASE ASK FOR THE WINE MENU.

FREE-SPIRITED APERITIVO

0% alcohol - 100% dolcevita

BARETTINO SHAKERATO
eisgeshakt und voll Aroma 8,50

BARETTINO SELTZ
feinperlig aufgespritzt mit Seltz 8,50

BARETTINO SOLE D'ORO
Ambraviva Herbal Orange mit Ginger Ale 8,50

Barettino

DOLCEVITA IN A GLASS

CLASSICI CAMPARI

Campari Soda	9,90
Campari Garibaldi	11,90
Campari Shakerato	9,90
Campari Tonic	11,50

SELEZIONE SPRITZ

Aperol Veneziano	11,90
Aperol Mimosa	13,50
Campari Spritz	11,90
Campari Milano	12,90
Campari Garibaldi Spritz	13,90
Hugo	12,90
Limoncello Spritz	12,90
Sarti Spritz	12,90
Amaretto Spritz	15,50
Cynar Spritz	16,50

NEGRONI

Americano	14,90
Negroni	14,90
Negroni Sbagliato	14,90
Milano - Torino	14,90

SOUR

Averna Sour	14,90
Aperol Sour	14,90
Amaretto Sour	14,90
Whisky Sour	14,90
Gin Gimlet	13,90

LONG DRINKS & HIGH BALLS

Vodka Wellness *Soda, Zitronensaft & Zitrone*	14,90
Vodka Lemon, *Bitter Lemon & Limette*	15,90
Bloody Mary, *Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Zitronensaft, Pfeffer, Salz & Gurke*	15,90
Gin Lemon *Bitter Lemon & Limette*	15,90
Gin Tonic *Tonic Water & Gurke*	19,50
Tequila Bitter *Bitter Lemon & Orange*	15,90

Vodka Tonic *Tonic Water & Zitrone*	15,90
Vodka Red Bull *Red Bull & Orange*	15,90
Bourbon Ginger *Ginger Ale & Orange*	14,90
Cuba Libre *Rum, Coca-Cola & Limette*	14,90
Rum Ginger Ale *Orange*	14,90
Espresso Martini *Vodka, Kahlua, Espresso*	16,90
White Russian *Vodka, Kaffeelikör, Schlagobers*	16,90
Pink Paloma *Tequila, Pink Grapefruit, Soda*	14,90

ALKOHOLFREI

Crodino Biondo oder Rosso Spritz	9,90
Virgin Hugo *Holunderblütensaft, Limette, Minze & Soda*	9,90
Virgin Mary *Tomatensaft, Tabasco, Zitronensaft, Pfeffer, Salz & Gurke*	9,90
Seedlip Spice &Tonic	10,90
Espresso Tonic	9,90

KLASSIKER

Gspritzter *vom Grünen Veltliner „Bognergasse"* Wine and soda water	0,25l – 6,40
Kaiserspritzer *vom Grünen Veltliner mit Holunderblütensirup* Wine and soda water with elderflower syrup	0,25l – 6,70
Muskatellerspritzer Muskat wine and soda water	0,25l – 9,60
Bründlmayer Rosé gespritzt *mit Pfefferminze & Limette* Tender rosé wine with peppermint, lime and soda water	0,25l – 8,40
Prosecco oder Sekt Orange *mit frisch gepresstem Orangensaft* Prosecco or sparkling wine with freshly squeezed orange juice	8,40
Mimosa *Champagner, frischer Orangensaft* Champagne, freshly squeezed orange juice	22,90
Lillet Citrose *Zitronensaft, Minze, Zitronenscheibe*	12,40
Lillet Spritz *Holunder, Soda, Orangenscheibe*	12,40
Lillet Royal *Frizzante, Erdbeere, Minze*	12,40

KAMEEL KAFFEE

COFFEE

Kleiner Espresso, kleiner Macchiato small espresso, small macchiato	3,70
Großer Espresso double espresso	6,90
Einspänner double espresso with whipped cream	6,90
Melange, Cappuccino small espresso with hot milk and milk froth	5,90
Caffè latte small espresso with hot milk and milk froth, served in a glass	6,90
Verlängerter Americano - espresso with hot water	4,90
Caffè corretto small espresso with grappa	7,50

Espresso Shakerato *doppelter Espresso kalt geshaked* double espresso shaked cold 7,50

Affogato al Caffè *Espresso mit Vanilleeis* espresso with vanilla ice cream 8,40

Flat White *Espresso mit feinporigem Milchschaum* espresso with fine pored milk froth 7,90

Latte Baileys *Espresso, Baileys, aufgeschäumte Milch, Schlagobers*
Small espresso, Baileys, foamed milk, cream 15,90

Irish Coffee *doppelter Espresso, Whiskey, Schlagobers*
Double espresso, whiskey, cream 16,90

Espresso Martini *Vodka, Kahlua, Espresso* 16,90

White Russian *Vodka, Kaffeelikör, Schlagobers* 16,90

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

HEISSGETRÄNKE

HOT BEVERAGES

Heiße Schokolade hot chocolate 6,40

Kameel Chai Latte 7,50

Barettino Hot Matcha Latte
Matcha, heiße Milch und Milchschaum
Matcha, hot milk and milk foam

Barettino Hot Chai Latte
Chai-Rooibos, heiße Milch und Milchschaum
Chai-roobois, hot milk and milk foam

Barettino Hot UBE Hafer Latte
Ube-Sirup und Haferdrink mit Haferschaumhaube
Ube syrup and oat drink with oat foam

7,90

TEESPEZIALITÄTEN

TEA

In der großen Teekanne serviert Served in a teapot 7,40

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

EDELBRÄNDE 2cl

EAU DE VIE

KAMEEL SELEKTION

Marille Apricot	6,50
Weichsel Sour cherry	6,50
Williams Williams pear	6,50
Weinbrand Brandy	6,50
Trester Grapes	6,50

REISETBAUER

Marille Apricot	8,90
Williams Birne Williams pear	8,90
Zwetschke Plum	9,90
Quitte Quince	9,90

Vogelbeere Rowan berry	12,00
Himbeere Raspberry	12,00
Elsbeere Serviceberry	24,00

DOLLAK

Schwarze Nuss Black nuts	5,90

GRAPPA 2cl

Grappa Nonino Tradizionale	5,90
Grappa di Moscato Nonino	6,50
Grappa Elisi	7,90
Grappa Tignanello	10,90

RUM 4cl

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

SINGLE MALTS 4cl

Talisker 10 Years	12,90
Glenmorangie 10 Years	12,90
Glenfiddich 12 Years	12,90
Lagavulin 16 Years	15,90
Dalwhinnie 15 Years	15,90

GIN 4cl

Tanqueray	12,10
Gintonego	12,10
Bombay Sapphire	14,00
Hendrick's	15,00
Monkey 47	15,50

TEQUILA 4cl

Espolòn Reposado	8,90

ANIS 4cl

Pernod	7,80
Ricard Pastis	7,80

VERMOUTH 4cl

Vermouth Rosso	6,50

SCOTCH WHISKY 4cl

Chivas 12 Years	12,00
Chivas Royal Salute 21 Years	26,00

IRISH & CANADIAN WHISKEY 4cl

Jameson Irish Whiskey	9,80
Bushmills Single Malt 10 Years	12,90

BOURBON WHISKEY 4cl

Wild Turkey Rare Breed	12,00

ARMAGNAC & CALVADOS 2cl

Clés Des Ducs VSOP	7,00
Père Magloire XO	12,50

VODKA 4cl

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

COGNAC 4cl

Rémy Martin VSOP	12,90
Rémy Martin XO	26,00
Martell Cordon Bleu	26,00

BITTERS 4cl

Aperol	6,90
Campari	6,90
Cynar	6,90
Averna	6,90
Fernet	6,90

PORT & SHERRY 4cl

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

LIQUEUR 4cl

Kameel Bitter - Kräuter Elixier	6,90
Disaronno Amaretto	9,00
Bailey's Irish Cream	9,00
Grand Marnier Gordon Rouge	7,20

eine Mischung aus hochwertigem Cognac und Essenzen tropischer Orangen;
dazu ein Stück dunkle Schokolade aus der Kameel Selektion
a blend of premium cognac and tropical oranges;
served with one piece of dark chocolate from the Kameel range

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

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

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

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 ingedients 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