



WIENER BRASSERIE & BAR ZUM SCHWARZEN KAMEEL

IM ERDGESCHOSS

DELIKATESSEN KALT SERVIERT

DELICACIES SERVED COLD

Der legendäre Beinschinken „Zum Schwarzen Kameel“	19,50
<i>handgeschnitten mit Kren & Haubrot</i>	
The hand-cut “bone-in ham” with horseradish and housebread	
Jamon Pata Negra	24,90
<i>handgeschnitten mit Pimientos de Patron & Manchego</i>	
Hand-cut Ibérico ham with pimientos de patron and manchego	
Beef Tartar <i>handgeschnitten mit Avocado & Buttertoast</i>	22,90
Hand-cut beef tartare with avocado and buttered toast	
Carpaccio	24,50
<i>hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Trüffelereme & Friséealat</i>	
Wafer-thin slices of beef fillet with truffle cream and frisée lettuce	
Yellow fin Tuna Tartar	24,90
<i>handgeschnitten mit Wasabi & Gurke</i>	
Hand-cut tuna tartare with wasabi and cucumber	
Vitello Tonnato	22,50
<i>rosagebratene Kalbfiletscheiben, Thunfischsauce, Kapernbeeren</i>	
Pink fried veal fillet slices with tuna sauce and caper berries	
Pastrami New York Style	23,90
<i>mit englischem Senf & Cornichon</i>	
Pastrami New York style with english mustard and cornichon	
Gran selezione di Antipasti mediterranei	14,90 19,90 23,90
Prosciutto San Daniele	21,90
<i>24 Monate gereift mit Melone oder Artischocken</i>	
Prosciutto San Daniele - matured for 24 months with melon or artichokes	
Rosa gebratenes Roastbeef <i>mit Sauce Tartare</i>	22,90
Roastbeef with tartar sauce	
Büffel-Mozzarella Caprese aus Kampanien	18,90
<i>mit Kürschtomaten & Basilikum</i>	
Buffalo Mozzarella from Campania with cherry tomatoes and basil	
Mediterranes Grillgemüse <i>VEGAN</i>	17,90
<i>mit Thymian & Rosmarin, kalt serviert</i>	
Grilled mediterranean vegetables, served cold	
Avocado Tartar <i>VEGAN mit Kürschtomaten & Limette</i>	17,90
Avocado tartare with cherry tomatoes & lime	
Hors-d'œuvre „Kameel“	33,00
<i>Beinschinken, Prosciutto, Vitello Tonnato, Roastbeef, Lachs, Artischocken, Oliven & Kapernbeeren</i>	
Hors-d'œuvre Kameel style: bone-in ham, prosciutto, vitello tonnato, roast beef, salmon, artichokes, olives and capers	

SALAT-SPEZIALITÄTEN

SALAD SPECIALITIES

Kleiner bunter Blattsalat <i>VEGAN</i>	small mixed leaf salad	6,50
Bunter Blattsalat <i>VEGAN</i>	<i>mit Paradeiser, Gurke und Radieschen</i>	9,40
Leaf salad with tomato, cucumber and radish		
Caesar Salad	12,50	
mit Huhn <i>chicken</i>	19,50 mit Garnele <i>prawn</i>	22,00
Auf Wunsch gerne dazu: Parmesanbaguette	1,90	
Please order additional parmesan cheese baguette		
Marinierte Burrata	19,50	
<i>mit Brotsalat und Basilikum</i>		
Marinated burrata, breadsalad and basil		
Bulgursalat <i>mit Gurke, Avocado und Tofu</i>	17,90	
Bulgur salad, with cucumber, avocado and tofu		
Gebratene Garnelen <i>auf Blattsalat</i>	22,50	
Fried prawns on lettuce		

Bitte bestellen Sie zusätzlich Brot und Gebäck

Please order additional bread or pastry

3,90

EIERSCHWAMMERL CHANTERELLES

À la crème mit Gnocchi	Risotto mit Parmesan
À la crème with gnocchi	Risotto with parmesan
27,00	28,00
mit Ei & getoastetem Hausbrot	Eierschwammerl mit Salat
with eggs and toasted house-bread	Chanterelles and salad
17,50	16,00

SUPPEN SOUPS

Kräftige Rindsuppe

mit Grießnockerl oder Frittaten oder Beinschinkenstrudel

Intense beef soup with semolina dumpling or fried sliced pancakes or bone-in ham strudel

8,50

Weißer Paradeisercremesuppe

mit Büffelmozzarella und Basilikum

White tomatoe cream soup with buffalo mozzarella and basil

9,90

STIEBITZEREIEN

Leberkäse aus Litschau *mit Zwiebelwenz und Handvettel*

Meatloaf from Litschau with onion mustard and handmade roll

Altwiener Frankfurter *mit Senf, Kren, Essiggemüse und Hand-Semmel*

Old Viennese style sausage with mustard, radish, mixed pickles and hand roll

14,50

Garnelenspieße 22,50

mit Kräuterbaguette, Sauce Aioli und Chili-Dip

Prawn skewer with herbs baguette, sauce aioli, chili dip

Gugumuck's gratinierte Weinbergschnecken

mit Kräuterbaguette & Limetten-Dip

Escargots from Gugumuck with herb baguette & lime dip

22,50

Fingerfood Wiener Schnitzel *vom Kalbrücken*

Fingerfood Viennese Schnitzel from saddle of veal

23,50

FISCH & KRUSTENTIERE KALT SERVIERT

FISH AND CRUSTACEANS SERVED COLD

Rosa Garnelen 60/80	8 Stk. 23,90	Räucherlachs aus Norwegen <i>mit Honig Dill Dijonsauce</i>	24,90
<i>mit Amalfi Mayonnaise</i>		Norwegian smoked salmon with honey dill Dijon sauce	
Pink prawns with Amalfi mayonnaise			
Shrimpscocktail „Klassik“ <i>mit Buttertoast</i>	21,90	Heringshappen <i>in körniger Senf- Joghurt-Sauce</i>	16,90
Shrimps cocktail classic style with buttered toast		Herring in grainy mustard yoghurt sauce	
Superior Lachsfilet vom Bachmann	33,00	Fischplatte „Kameel“	
<i>mit Dill-Senf-sauce und Toast</i>		Lachs Matjesfilet Shrimpscocktail Rosa Garnele	
Smoked salmon from Bachmann with dill mustard sauce and toast		Mixed fish platter: „Kameel“:	
		salmon matjes fillet shrimps cocktail pink prawns	
			37,50
Kaviar vom sibirischen Stör von Walter Grill			
<i>dazu Toast, Butter, Zitrone</i>			
Caviar from Siberian sturgeon from Walter Grill, toast, butter, lemon			
	10g 53,00		

KAMEEL ROTISSERIE

Feines kleines Hühnchen mit besonders zartem Fleisch *mit Ris-Bisi*

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

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Ribeye Steak <i>mit Eierschwammerln und Chili-Erdäpfeln</i>	39,00	Geschmorte Lammstelze <i>mit Zucchini und Oliven-Couscous</i>	33,50
Ribeye steak with chanterelles and chili potatoes		Braised lamb shank with zucchini and olive couscous	
Rinderfilet vom Jungrind	39,00	Naturschnitzel <i>vom Kalbrücken mit Ris-Bisi</i>	29,00
<i>mit Wildbrokkoli und Pommes Pont Neuf</i>		Veal cutlet from saddle of veal with rice and peas	
Filet steak from young beef with wild broccoli and pommes pont neuve			
Original Tafelspitz vom Rind	29,50	Kalbsrahmgulasch - der Klassiker	26,90
<i>Wurzelgemüse – Rösterdäpfel – Apfelkren – Schnittlauchbauge</i>		<i>mit Butternockerln & Sauerrahm</i>	
Beef “Tafelspitz” – root vegetables – roasted potatoes apple horseradish – chive sauce		Veal goulash with homemade “nockerl” and sour cream	
<i>Wir empfehlen dazu: Cremespinat 6, 50</i>		Kalbsbutterschnitzel <i>mit Erdäpfelpüree</i>	25,90
		Minced veal butter Schnitzel with potato mash	
Original Wiener Schnitzel <i>vom feinsten Teil des Kalbes, in der Pfanne gebraten</i>	1 Stk. 20,50 2 Stk. 26,50		
Original pan fried Viennese Schnitzel from the finest part of veal.			
<i>Wir empfehlen dazu: Erdäpfel-Vogelersalat 6,50</i>			

FIS(C)H

Wolfsbarschfilet vom Grill	29,00	Radlberger Lachsforelle gebraten	27,00
<i>mit Mangoldgemüse und Wildreis-Risotto</i>		<i>mit Gartengurke, Dill und Erdäpfeln</i>	
Sea bass fillet with Chard vegetables and wild rice risotto		Salmon trout with garden cucumber, dill and potatoes	

„KAMEEL“ PASTA & RISOTTO

Spaghetti Bolognese <i>mit hausgemachtem Kalbsragout</i>	19,90	Farfalle con carciofi <i>mit Artischocken und Paradeisern</i>	19,00
with homemade veal ragout		with artichokes and tomatoes	
Penne all'arrabbiata <i>mit Büffelmozzarella und Basilikum</i>	19,90	Schinkenfleckerl <i>mit Bergkäse und grünem Salat</i>	
with buffalo mozzarella and basil		Austrian Pasta with ham, mountain cheese and lettuce	

KÄSE CHEESE

<i>Erlesene Auswahl von cremig mild bis würzig kräftig mit hausgemachtem Chutney</i>		
Assorted French cheese from creamy & mild to spicy & robust with homemade chutney		
Käsebrett „Italien“ <i>Gereifte Klassiker mit hausgemachten Grapparainen</i>		17, ⁵⁰ 22, ⁵⁰
Assorted Italian mature classics with homemade grappa raisins		
Comté ^(K) <i>Hart-Rohmilchkäse, 50 Monate gereift</i>	Comté – raw milk cheese, 30 months matured	14, ⁵⁰
Parmegiano Reggiano ^(K) <i>24 Monate gereift, grüne Belice & schwarze Gaeta Oliven</i>	Parmesan cheese matured for 24 months 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, <i>mit Feigensenf</i>		17, ⁵⁰
Variety of French raw milk cheese with fig mustard		

DESSERT

Marillenpalatschinken	Apricot pancakes	6,90 12,20
<i>auf Wunsch dazu: Marillensorbet 3,90</i>		
Schoko-Haselnusspalatschinken mit Schlagobers	Chocolate hazelnut pancakes with whipped cream	7,50 12,80
<i>auf Wunsch dazu: Vanilleeis: 3,90</i>		
Sorbet nach Tagesangebot	Sorbet of the day	1 Kugel / 1 scoop 4,90
Eiskaffee mit Vanilleeis	Iced coffee with vanilla ice cream	9,50
Knuspriger Apfelstrudel mit Rosinen	Homemade crispy apple strudel with raisins	8,90
Feiner Topfenstrudel mit Rumrosinen	Homemade curd strudel with rum raisins	8,90
<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	
Ofenwarmer Schokokuchen <i>mit Vanilleis und Erdbeeren</i>	Luke warm chocolate cake with vanilla ice cream and strawberries	12,90
Crème brûlée <i>mit Karamellkruste und Bourbon Vanilleis</i>	Crème brûlée with caramel crisp and Bourbon vanilla ice cream	13,50

AUS UNSERER VITRINE

FROM OUR GLASS CABINET

Petits Fours <i>verschiedene Sorten nach Saison</i>	Apfelstreuselwürfel, Biskuitroulade, Erdbeere in Schokolade getunkt, Limettenroulade, Esterhazychnitte, Pariser Spitz, „Kameel“ Sacherwürfel und Petits tartes aux fruits	pro Stück 2,50
	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	
Die „weltbesten“ Punschkrapfen	“World famous” Punschkrapfen	pro Stück 2,80
Chamelle <i>verschiedene Sorten nach Saison</i>	handgefüllte Gläser mit feinen Cremes in Schichten	pro Glas 7,50
Hand filled glasses with fine creams in layers – big variety according to the season		