

FRÜHSTÜCK

Breakfast

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
Handkneidel, Brிக்கepfifer, 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, Schwarzbrotandwich mit handgeschnittenem Beinwinkeln 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 Haubrot 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
Handkneidel, Croissant, Bio-Butter, Marmelade, Beinwinkeln handgeschnitten und Bergharon 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 Dillensauce, 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
Getruffeltes 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 Beinwinkeln & Kirschparadeisern with hand-cut bone-in ham and cherry tomatoes	12, ⁹⁰
Omelette mit Räucherlachs with smoked salmon	15, ⁹⁰
Eggs Benedict	14, ⁹⁰
wachweiches Ei, steirischer Frühstücksspeck, Hollandaise, Toast	
Soft boiled egg, bacon from Styria, sauce hollandaise, toast	
Eggs Florentine wachweiches Ei, Spinat, Pinienkerne, Hollandaise, Toast	14, ⁹⁰
Soft boiled egg, spinach, pine seeds, sauce hollandaise, toast	
Eggs Avocado wachweiches Ei, Avocado, Tomaten, Hollandaise, Toast	15, ⁴⁰
Soft boiled egg, avocado, tomatoes, sauce hollandaise, toast	
Eggs Norwegian wachweiches Ei, Räucherlachs, Hollandaise, Toast	15, ⁴⁰
Soft boiled egg, smoked salmon, sauce hollandaise, toast	

WAFFELN & PANCAKES

Frisch gemachte Waffeln mit Vanillecreme und Marillenröster	12, ⁵⁰
Freshly made waffles with vanilla cream and apricot compote	
Original Pancakes mit Abornsirup 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	11, ⁵⁰
Fruit and cereals with honey yoghurt	
Frische Früchte pur oder mit Naturjoghurt	13, ⁵⁰
Fresh fruits pure or with plain yoghurt	
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	2, ⁹⁰
Apricot from the Wachau, raspberry, strawberry	
Gebirgswaldhonig vom Wanderimker Gruber	2, ⁹⁰
Mountain forest honey	
Bio-Butter	2, ²⁰
Organic butter	
Nutella	2, ⁴⁰
Hazelnutcream	

GEBÄCK Pastry

Handsemmel - 2, ²⁰	Schwarzbrot 3 Stk - 2, ⁵⁰
Handmade roll	
Dark bread 3pcs	
Croissant 3,90 Brிக்கepfifer 3,20	Schnittlauchbrot - 4,90
Croissant Brioche croissant	
Bread with butter and chives	
Toastbrot 2 Stk - 3,10	Buttersemmel mit Bio-Butter - 3,90
Toast 2pcs	
Buttered handmade roll with organic butter	
Brotkorb Assorted bread	
9,00	

DELIKATESSEN & KALT SERVIERT

Delicacies served cold

Der legendäre handgeschnittene Beinschinken	19, ³⁰
„Zum Schwarzen Kameel“ mit Kren und Haubrot	
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 Buttersoast	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
rwaagebratene Kalbfiletcheiben, 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	17, ⁹⁰
Grilled mediterranean vegetables with thyme and rosemary, served cold	
Avocado Tartar mit Kirschtomaten und Limete	17, ⁹⁰
Avocado tartare with cherry tomatoes and lime	
Hors-d'œuvre „Kameel“	33, ⁰⁰
Beinwinkeln, 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 Buttersoast	21, ⁹⁰
Shrimps cocktail classic style with buttered toast	
Superior Lachsfilet vom Bachmann mit Dill-Senfsoauce und Toast	33, ⁰⁰
Smoked salmon from Bachmann with dill mustard sauce and toast	
Räucherlachs aus Norwegen mit Honig-Dill-Dijon-sauce	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 Kalbbratwürstel, gebratener Speck,

gegrillte Tomate, Baked Beans

Fried veal sausages, fried bacon, grilled tomatoes, 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
Assortierte 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 Klawiker 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 Rohrmilchkäse mit Feigensenf	17, ⁵⁰
Variety of French raw milk cheese with fig mustard	
3,90	

AUS UNSERER VITRINE

From our glass cabinet

Petits Fours verschiedene Sorten nach Saison	pro Stück 2, ⁵⁰
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, biscuit roll, strawberries in chocolate, lime roll, Esterhazy slice, "Kameel" Sacher cube, "Pariser Spitz" and petits tartes aux fruits	
Die „weltbesten“ Punschkrapfen "World famous" Viennese punch fancies	pro Stück 2, ⁸⁰
Chamelle verschiedene Sorten nach Saison	pro Glas 7, ⁵⁰
handgefüllte Gläser mit feinen Cremes in Schichten	
Hand filled glasses with fine creams in layers – big variety according to the season	

KAFFEE

Coffee

Kleiner Espresso, kleiner Macchiato	small espresso, small macchiato	3, ⁷⁰
Großer Espresso double espresso		6, ⁹⁰
Einspanner 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 gebackt	double espresso shaken 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, Schlagschöbers		15, ⁹⁰
Small espresso, Baileys, foamed milk, cream		
Irish Coffee doppelter Espresso, Whiskey, Schlagschöbers		16, ⁹⁰
Double espresso, whiskey, cream		
Gerne servieren wir unseren Kaffee auch koffeinfrei.		
On request we serve you coffee decaffeinated.		

HEISSEGETRÄNKE

HOT BEVERAGES

Heiße Schokolade hot chocolate	6, ⁴⁰
Kameel Chai Latte	7, ⁵⁰

FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE

Breakfast drinks

Yakult	0,065l 1, ²⁰
Orangen- oder Pink Grapefruitsaft frisch gepresst	1/8l 4, ⁸⁰
Freshly squeezed orange- or pink grapefruitjuice	
Tomatensaft Tomato juice	0,2l 5, ⁹⁰

TEE SPEZIALITÄTEN

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 berver Blutorangennote.

refreshing plain flavor, lightly bitter border 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, woblend und entspannender Teegenuss.

mild, lightly sweet flavored, pleasant and 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 Frühe 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 magenwoblend.

golden infusion of very typical camomille bouquet, very digestible and pleasant

Bio Fünf Kräuter Tee

Pfefferminze, Zitronenmelisse, Ringelblume, Schafgarbe, Himbeerblätter

peppermint, lemon balm, marigold, yarrow, raspberry leaves

BARETTINO LATTERIA

Barettino Hot Matcha Latte	Barettino Iced Chai Latte
Matcha, beife Milch und Milchschaum	Chai-Roobos, kalte Milch
Matcha, hot milk and milk foam	
Chai-roobos, cold milk	
Barettino Iced Matcha Latte	Barettino Hot UBE Hafer Latte
Matcha, kalte Milch oder Haferdrink	Ube-Sirup und Haferdrink mit
Matcha, cold milk or oat drink	
Haferstraubhaube	
Ube syrup and oat drink with oat foam	
Barettino Hot Chai Latte	Barettino Iced Ube Hafer Latte
Chai-Roobos, beife Milch und	Ube-Sirup, kalter Haferdrink
Milchschaum	
Chai-roobos, hot milk and milk foam	
Ube syrup, cold oat drink	
7,90	

KLASSIKER

Gspritzter vom Grünen Veltliner „Bognergasse“	Wine and soda water	0,25l – 6, ⁴⁰
Kaiserspritzer vom Grünen Veltliner mit Holunderblütenwirup	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 rose 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

PRICKELNDES – SPARKLING

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