



RESTAURANT ZUM SCHWARZEN KAMEEL IN DER BELETAGE

PASSEND ZUR JAHRESZEIT

VORSPEISEN

GEBEIZTE GOLDFORELLE „RADLBERG“
Radlreuben, Apfel & Molke
30,00

WALDPILZE
Kerbel, Johannisbeeren & Einkorn
22,00

CARABINERO
Pfirsich, Lavendel & Grill Kaviar
42,90

PARADEISER „ALTE SORTEN“
Fenchel, Ricotta & Zitronenverbene
26,00

ZWISCHENGANG

ATLANTIK SEETEUFEL
*Artischocken, schwarzen Oliven
& Pinienkerne*
32,00

CONFIERTE MELANZANI
*Kichererbsen, Rosinen
& Koriander*
21,00

SECRETO VOM IBERICO SCHWEIN BBQ
*Mais, schwarzer Knoblauch
& Ofenerdäpfel*
33,00

BOHNEN VIELFALT
Paprika, Wachtel, & Sauerteigbrot
24,50

HAUPTSPEISEN

HEIMISCHES REH
*Sellerie, Heidelbeeren
& Eierschwammerln*
44,00

EIERSCHWAMMERLN À LA CRÈME
Spinat & Topfenpizokel
25,50

BRUST UND KEULE VOM WILDHENDL
*Schwertmuscheln, Zucchini
& Amalfi-Zitronen*
36,00

KÄSE ODER ERFRISCHUNG

WILDBLUMENKÄSE
*grüne Erdbeeren, Mohn
& Wildkräuter*
14,00

ERFRISCHUNG
*Rosé Champagnervorbet
mit Grapefruit & Minze*
14,00

DESSERTS

VALRHONA MILCHSCHOKOLADE
Marille, Kirsche & Muskovado-Zucker
14,00

MASCARPONE
Brombeeren, Löffelbiskuit & Sauerklee
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
Frücher Kren – Haubrot
19,50

HANDGESCHNITTENER BEINSCHINKEN
IN SCHINKENSAFTMARINADE
Spargelpitzen – Wachtel
23,50

BEEF TATAR VOM ÖSTERREICHISCHEN JUNGRIND
Avocado – Kresse – gebeiztes Eigelf
29,50

HÄUPELSALAT „KAMEEL“
Ziegenkäse – Nüsse
15,00

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE
Leberknödel – Griesnockerl – Beinschinkenpofese
14,00

MELONEN-GAZPACHO
Kefir – Mandeln – Sardine
14,50

ZWISCHENGANG

RIESLINGBEUSCHEL
Topfenknödel – Sauerrahm – Majoran
24,50

KOPF UND HIRN VOM MILCHKALB
Fisolen – Bio Ei – Liebstöckel
24,50

HAUPTSPEISEN

ROSTBRATEN VOM ZANDER
*Ingwer-Zitrusbutter – Korianderkarotten
Mascarponeblattsalat*
32,00

UNSER TAFELSPITZ
*Markbrot – Cremespinat – Rösterdäpfel
Apfelfren – Schnittlauchsauce*
29,50

SEEZUNGE AM STÜCK GEBRATEN
Wilder-Brokkoli – Paradeiser – getrüffelter Erdäpfelpüree
45,00

KALBSRAHMGULASCH
Butternockerln – Sauerrahm
26,90

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB
Dazu empfehlen wir: Erdäpfel-Vogerlaalat 6,50
29,50

ENTRECOTE „CAFE DE PARIS“
Sommer-Gemüse – Erdäpfelstangerl
39,50

KÄSE

AFFINIERTER KÄSE

Aus unserem Delikatessengeschäft, dazu Chutney & Haubrot
17,50

DESSERTS

SORBET NACH
TAGESANGEBOT

EINE KUGEL
5,50

MARILLEN-
PALATSCHINKEN

1STK 6,90
2STK 12,50
dazu Marillensorbet: 5,90

KAISERSCHMARRN
*Zwetschkenröster
Vanilleeis*

VORFREUDE WARTZEIT 20 MINUTEN
18,00

KLEINES SÜSSES
ALLERLEI

verschiedene Sorten
nach Saison
3 STK. PETITS FOURS 7,50

WEISSWEINE

„Kameel Selektion“

Grüner Veltliner Bognergasse Kremstal DAC <i>Schmid - Kremstal</i>	7,10
Grüner Veltliner Wachtberg & Goldberg 2024 <i>Salomon Undhof - Kremstal</i>	13,50
Wiener Gemischter Satz DAC Weisleiten 2025 <i>Mayer am Pfarrplatz - Wien</i>	8,40
Welschriesling BIO Südsteiermark DAC 2024 <i>Gross - Süsteiermark</i>	8,40
Chardonnay 2024 <i>Schwarz - Andau</i>	9,50
Pinot Blanc Roter Stein BIO Südsteiermark DAC 2024 <i>Gross - Süsteiermark</i>	9,50
Sauvignon Blanc BIO Südsteiermark DAC 2024 <i>Gross - Süsteiermark</i>	10,20
Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2025 <i>Trummer - Süsteiermark</i>	10,40
Riesling Heiliger Geist Kremstal DAC Reserve 2023 <i>Schmid - Kremstal</i>	11,40
— • —	
Grüner Veltliner Kremser Löss 2025 <i>Schmid - Kremstal</i>	8,90
Riesling Federspiel Steinriegl 2025 <i>Prager - Wachau</i>	12,50
Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg 2025 <i>Prager - Wachau</i>	12,50
Chablis 2024 <i>Domaine Maurice Lecestre - Chablis</i>	12,90

SCHAUMWEINE

„Kameel Selektion“

Sekt Les Caves Romaines	9,50
Prosecco DOC Treviso	9,50
Crémant de Bordeaux Rosé <i>Château Cazeau - Bordeaux</i>	9,90
Champagner Brut 1er Cru Grande Reserve <i>Mathieu Princet</i>	18,90
— • —	
Champagner Rosé Brut <i>Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Ay</i>	22,90

Füllmenge 1 Glas = 0,1l

ROSÉ

Rosé vom Merlot & Zweigelt BIO 2025 <i>Limitierte Jubiläumsausgabe – Bründlmayer - Kamptal</i>	9,90
Château Routas 2024 <i>Coteaux Varois en Provence – Frankreich</i>	9,50

ROTWEINE

„Kameel Selektion“

Blafränkisch Ried Fabian 2022 <i>Gager - Mittelburgenland</i>	8,50
Cuvée Classique, Zweigelt-St. Laurent 2021 <i>Umatum - Neusiedlersee</i>	10,30
Cuvée Unique, Syrah-Blafränkisch 2022 <i>Gewellmann - Mittelburgenland</i>	10,90
Château Grand Poujeaux 2018 <i>Cru Bourgeois, Médoc, Bordeaux - Frankreich</i>	12,50
— • —	
Pinot Noir 2025 <i>Markovitch - Carnuntum</i>	10,50
Blafränkisch Eisenberg DAC Reserve 2022 <i>Krutzler - Südburgenland</i>	11,50
Opus Eximium No. 35 2022 <i>Gesellmann - Mittelburgenland</i>	13,50
Cuvée Cablot, Cabernet Sauvignon-Merlot 2020 <i>Gager - Mittelburgenland</i>	14,90
Cabernet Sauvignon Tribun 2022 <i>Taferner - Carnuntum</i>	14,20
Rioja Crianza 2022 <i>Bodegas Ramon Bilbao - Spanien</i>	9,50

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	9,50
Prosecco oder Sekt Orange mit frisch gepresstem Orangensaft	9,50
Hugo <i>Holundersirup, Limette, Prosecco, Minze, Soda</i>	10,50
Virgin Hugo <i>Holundersirup, Limette, Minze, Soda</i>	9,50
Mimosa <i>Champagner, frischer Orangensaft, Eis</i>	24,50
Bellini <i>Prosecco, weißes Pfirsichmark</i>	10,90
Campari Soda	10,50
Sarti Spritz <i>Prosecco, Soda Limette</i>	15,50
Campari Garibaldi Spritz <i>frischer Orangensaft, Prosecco & Orange</i>	15,50
Negroni Sbagliato <i>Campari, Vermouth rosso, Prosecco</i>	16,50
Wildshut Bio Perlage 2023 <i>Stiegl - weder Bier noch Schaumwein, einfach Perlage</i>	0,375l – 30,90

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
Wurzelgemüse u. Gemüse: Gut Dornau, Dornau, Bachmann, Wärten
Wildsaibling, Karpfen, Forelle: Gut Dornau, Dornau, Kreimann, Kärlten
Karnerta, Klagenfurt
Produkte aus der Region Wien: Wienerer Grüner Veltliner, Chardonnay, Wien
Genussregionsprodukte: Kürbiskernöl Kölli, 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