



# 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 &amp; Haubrot</i>                                                                          |                       |
| The hand-cut “bone-in ham” with horseradish and housebread                                                             |                       |
| Jamon Pata Negra                                                                                                       | 27,50                 |
| <i>handgeschnitten mit Pimentos de Patron &amp; Manchego</i>                                                           |                       |
| Hand-cut Ibérico ham with pimentos de patron and manchego                                                              |                       |
| Beef Tartar <i>handgeschnitten mit Avocado &amp; Buttertoast</i>                                                       | 22,90                 |
| Hand-cut beef tartare with avocado and buttered toast                                                                  |                       |
| Carpaccio                                                                                                              | 24,90                 |
| <i>hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Trüffelereme &amp; Frisée Salat</i>                                              |                       |
| Wafer-thin slices of beef fillet with truffle cream and frisée lettuce                                                 |                       |
| Yellow fin Tuna Tartar                                                                                                 | 24,90                 |
| <i>handgeschnitten mit Wasabi &amp; Gurke</i>                                                                          |                       |
| Hand-cut tuna tartare with wasabi and cucumber                                                                         |                       |
| Vitello Tonnato                                                                                                        | 22,50                 |
| <i>rosagebratene Kalbfildetscheiben, Thunfischsauce, Kapernbeeren</i>                                                  |                       |
| Pink fried veal fillet slices with tuna sauce and caper berries                                                        |                       |
| Pastrami New York Style                                                                                                | 23,90                 |
| <i>mit englischem Senf &amp; 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 &amp; Basilikum</i>                                                                               |                       |
| Buffalo Mozzarella from Campania with cherry tomatoes and basil                                                        |                       |
| Mediterranes Grillgemüse <i>VEGAN</i>                                                                                  | 17,90                 |
| <i>mit Thymian &amp; Rosmarin, kalt serviert</i>                                                                       |                       |
| Grilled mediterranean vegetables, served cold                                                                          |                       |
| Avocado Tartar <i>VEGAN mit Kürschtomaten &amp; Limette</i>                                                            | 18,50                 |
| Avocado tartare with cherry tomatoes & lime                                                                            |                       |
| Hors-d'œuvre „Kameel“                                                                                                  | 33,00                 |
| <i>Beinschinken, Prosciutto, Vitello Tonnato, Roastbeef, Lachs, Artischocken, Oliven &amp; Kapernbeeren</i>            |                       |
| Hors-d'œuvre Kameel style: bone-in ham, prosciutto, vitello tonnato, roast beef, salmon, artichokes, olives and capers |                       |

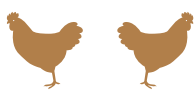
### SALAT-SPEZIALITÄTEN

#### SALAD SPECIALITIES

|                                                  |                                             |       |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------|
| Kleiner bunter Blattsalat <i>VEGAN</i>           | small mixed leaf salad                      | 6,70  |
| Bunter Blattsalat <i>VEGAN</i>                   | <i>mit Paradeiser, Gurke und Radieschen</i> | 9,70  |
| Leaf salad with tomato, cucumber and radish      |                                             |       |
| Caesar Salad                                     | 12,50                                       |       |
| mit Huhn <i>chicken</i>                          | 20,50   mit Garnele <i>prawn</i>            | 22,50 |
| Auf Wunsch gerne dazu: Parmesanbaguette          | 2,20                                        |       |
| Please order additional parmesan cheese baguette |                                             |       |
| Marinierte Burrata                               | 20,50                                       |       |
| <i>mit Feige und Vogerlaalat</i>                 |                                             |       |
| Marinated burrata, fig and lamb's lettuce        |                                             |       |
| Quinoa <i>mit Räuchertofu und Kürbis</i>         | 17,90                                       |       |
| Quinoa with smoked tofu and pumpkin              |                                             |       |
| Gebratene Garnelen <i>auf Blattsalat</i>         | 23,00                                       |       |
| Fried prawns on lettuce                          |                                             |       |

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

3,90



### KAMEEL ROTISSERIE

Feines kleines Hühnchen  
mit besonders zartem Fleisch  
*mit Risi-Bisi*  
26,50  
Fine little chicken  
with particularly tender meat  
served with rice and peas

### 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

Erdäpfelcremesuppe  
*mit Pilzen und Liebstöckl*  
Potato cream soup  
with mushrooms and lovage

9,90

### STIEBITZEREIEN

Leberkäse aus Litschau *mit Zwiebelwef und Handvommel* 16,90  
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

14,90

Garnelenspieße 23,50  
*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

23,00

Fingerfood Wiener Schnitzel *vom Kalborücken* 24,00  
Fingerfood Viennese Schnitzel from saddle of veal

### FISCH & KRUSTENTIERE KALT SERVIERT FISH AND CRUSTACEANS SERVED COLD

Fines de Claire No 2 – 3 Stk. 24,00 | Gillaudeau No 3 – 3 Stk. 34,50

*dazu Baguette und Rotweinschalotten*  
Fines de Claire No 2 | Gillaudeau No 3  
with baguette and red wine shallots

Rosa Garnelen 60/80 8 Stk. 25,00  
*mit Amalfi Mayonnaise*  
Pink prawns with Amalfi mayonnaise

Räucherlachs aus Norwegen *mit Honig Dill Dijonsauce* 25,50  
Norwegian smoked salmon with honey dill Dijon sauce

Shrimpscocktail „Klassik“ *mit Buttertoast* 22,50  
Shrimps cocktail classic style with buttered toast

Heringshappen *in körniger Senf- Joghurt-Sauce* 17,50  
Herring in grainy mustard yoghurt sauce

Superior Lachsfilet vom Bachmann 33,50  
*mit Dill-Senfauce und Toast*  
Smoked salmon from Bachmann with dill mustard sauce and toast

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

39,00

Kaviar vom sibirischen Stör von Walter Grill

*dazu Toast, Butter, Zitrone*  
Caviar from Siberian sturgeon from Walter Grill, toast, butter, lemon

10g 53,00

### HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Ribeye Steak *mit Ofenkürbis und confierten Erdäpfeln* 39,00  
Ribeye steak with oven-roasted pumpkin and confit potatoes

Rehragout 33,50  
*mit Maroni, Gnocchi und Preiselbeeren*  
Venison ragout with chestnuts, gnocchi, and lingonberries

Rinderfilet vom Jungrind 41,00  
*mit Wildbrokkoli und Pommes Pont Neuf*  
Filet steak from young beef with wild broccoli and pommes pont neuve

Naturschnitzel *vom Kalborücken mit Risi-Bisi* 29,00  
Veal cutlet from saddle of veal with rice and peas

Original Tafelspitz vom Rind 29,50  
*Wurzelgemüse – Rösterdäpfel – Apfelkren – Schnittlauchbaine*  
Beef “Tafelspitz” – root vegetables – roasted potatoes  
apple horseradish – chive sauce  
*Wir empfehlen dazu: Cremespinat* 6,70

Kalbsrahmgulasch - der Klassiker 26,90  
*mit Butternockerln & Sauerrabm*  
Veal goulash with homemade “nockerl” and sour cream

Kalbsbutterschnitzel *mit Erdäpfelpüree* 25,90  
Minced veal butter Schnitzel with potato mash

Original Wiener Schnitzel *vom feinsten Teil des Kalbes, in der Pfanne gebraten* 1 Stk. 21,00 | 2 Stk. 28,00  
Original pan fried Viennese Schnitzel from the finest part of veal.

*Wir empfehlen dazu: Erdäpfel-Vogersalat* 6,70

### FIS(C)H

Wolfsbarschfilet vom Grill 29,00  
*mit weißen Bohnen und Schmorpaprika*  
Sea bass fillet with white beans and braised peppers

Filet vom Zander gebraten 27,00  
*mit Stöckelkraut-Speck Kümmel-Erdäpfeln*  
Zander fillet with Stöckelkraut bacon and caraway seed potatoes

### „KAMEEL“ PASTA & RISOTTO

Spaghetti Bolognese  
*mit hausgemachtem Kalbsragout*  
with homemade veal ragout

20,50

Fusilli  
*mit Kürbis, Kokos und Chili* *VEGAN*  
with pumpkin, coconut and chili

19,00

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

19,90

Schinkenfleckerl  
*mit Bergkäse und grünem Salat*  
Austrian Pasta with ham, mountain cheese and lettuce

19,50

### 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“ *Gereifte Klassiker mit hausgemachten Grapparowinen* 17,50 | 22,50  
Assorted Italian mature classics with homemade grappa raisins

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

Parmigiano Reggiano <sup>(K)</sup> *24 Monate gereift, grüne Belice & schwarze Gaeta Oliven* 14,50  
Parmesan cheese matured for 24 months with green Belice and black Gaeta olives

Pecorino Moliterno al Tartufo <sup>(S)</sup> Truffled Pecorino cheese 17,90

Büffelcamembert <sup>(B)</sup> *von Robert Paget* Buffalo camembert from Robert Paget 17,50

Variation vom französischen Rohmilchkäse, *mit Feigensenf* 17,50  
Variety of French raw milk cheese with fig mustard

### 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: Vanilleeis: 3,90*

Sorbet nach Tagesangebot *Sorbet of the day* 4,90  
<sup>1 Kugel / 1 scoop</sup>

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  
*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

Ofenwarmer Schokokuchen *mit Vanilleis und Erdbeeren* 12,90  
Luke warm chocolate cake with vanilla ice cream and strawberries

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

### AUS UNSERER VITRINE

#### FROM OUR GLASS CABINET

Petits Fours *verschiedene Sorten nach Saison* pro Stück 2,50  
Apfelstreuselwürfel, Biskuitroulade, Erdbeere in Schokolade getunkt, Limettenroulade, Esterhazy Schnitte, Pariser Spitz, „Kameel“ Sacherwürfel und Petits tartes aux fruits

*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 *verschiedene Sorten nach Saison* 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