

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
Handsemmel, Bio-Butter, Marmelade, frisch gepresster Orangensaft	
Hand made roll, organic butter, jam, freshly squeezed orange juice	

Prosecco Frühstück	20, ³⁵
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, Bergbaron Käse, frische Früchte, Marmelade, Bio-Butter, Gebäud und Haubrot und frisch gepresster Orangensaft	
Avocado tartare, soft boiled egg, garnished cottage cheese, Bergbaron cheese, fresh fruits, 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 Dillsenfauce, 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 Beinschinken & 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 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	Schwarzbrot 3 Stk - 2, ⁵⁰
Handmade roll Dark bread 3pcs	
Croissant 3, ⁹⁰	Schnittlauchbrot - 4, ⁹⁰
Croissant Bread with butter and chives	
Croissant mit Pomeranzenmarmelade	Buttersemmel mit Bio-Butter - 3, ⁹⁰
Croissant with bitter orange marmalade Buttered handmade roll with organic butter	
4, ⁹⁰	
Toastbrot 2 Stk. - 3, ¹⁰	Brotkorb Assorted bread
Toast 2pcs 9, ⁰⁰	

DELIKATESSEN & KALT SERVIERT

Delicacies served cold

Der legendäre handgeschnittene Beinschinken	19, ⁵⁰
„Zum Schwarzen Kameel“ mit Kren und Haubrot	
The Legendary hand-cut "bone-in ham" with horseradish and housebread	
Beef Tartar handgeschnitten mit Avocado und Buttertoast	22, ⁹⁰
Hand-cut beef tartare with avocado and buttered toast	
Carpaccio hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Trüfflercreme & Frisée Salat	24, ⁹⁰
Wafer-thin slices of beef fillet with truffle cream and frisée lettuce	
Yellow fin tuna Tartar handgeschnitten mit Wasabi und Gurke	24, ⁹⁰
Hand-cut tuna tartare with wasabi and cucumber	
Vitello Tonnato	22, ⁵⁰
ravagebratene Kalbfildletscheiben, Thunfischsauce mit Kapernbeeren	
Vitello tonnato - pork fried veal fillet slices with tuna sauce and caper berries	
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
roasted mediterranean vegetables with thyme and rosemary, served cold	
Avocado Tartar mit Kirschtomaten und Limette	18, 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	
Fish and Crustaceans served cold	
Fines de Claire No 2 – 3 Stk. 24, ⁰⁰ Gillardeau No 3 – 3 Stk. 34, ⁵⁰	
dazu Baguette und Rotweinschalotten	
Fines de Claire No 2 Gillardeau No 3 with baguette and red wine shallots	
Rosa Garnelen 60/80 mit Amalfi Mayonnaise	8 Stück 25, ⁰⁰
Pink prawns with Amalfi mayonnaise	
Shrimpscocktail „Klassik“ mit Buttertoast	22, ⁵⁰
Shrimps cocktail classic style with buttered toast	
Superior Lachsfilet vom Bachmann mit Dill-Senfauce und Toast	33, ⁵⁰
Smoked salmon from Bachmann with dill mustard sauce and toast	
Räucherlachs aus Norwegen mit Honig-Dill-Dijonsauce	25, ⁵⁰
Norwegian smoked salmon with honey dill Dijon sauce	
Heringshappen in körniger Senf-Joghurtsauce	17, ⁵⁰
Herring in grainy mustard yoghurt sauce	
Fischplatte „Kameel“: Lachs Matjesfilet Shrimpscocktail Rosa Garnele	39, ⁰⁰
Mixed fish platter: salmon matjes fillet shrimps cocktail pink prawns	
Kaviar vom sibirischen Stör von Walter Grilll dazu Toast, Butter, Zitronen	
Caviar from Siberian sturgeon from Walter Grilll with toast, butter, lemon	
10g 53, ⁰⁰	

SPECIALS

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
Erläutete 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	
Parmigiano 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 (S) von Robert Paget	17, ⁵⁰
Buffalo camembert from Robert Paget	
Variation vom französischen Rohmilchkäse mit Feigenwenz	17, ⁵⁰
Variety of French raw milk cheese with fig mustard	
Bitte bestellen Sie zusätzlich auf Wunsch Brot und Gebäck	
Please order additional bread or pastry	
3, ⁹⁰	

AUS UNSERER VITRINE

From our glass cabinet

Petits Fours verschiedene Sorten nach Saison	pro Stück 2, ⁵⁰
Apfelstreuselswürfel, Biskuitrolade, Erdbeere in Schokolade getunkt, Limettenrolade, Esterhazyschnitte, Pariser Spitz, „Kameel“ Sacherwürfel und Petits tartes aux fruits	
Petits 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
Einspänner	double espresso with whipped cream	6, ⁹⁰
Melange, Cappuccino	small espresso with hot milk and milk froth	5, ⁹⁰
Caffé latte	small espresso with hot milk and milk froth, served in a glass	6, ⁹⁰
Verlängerter Americano	- espresso with hot water	4, ⁹⁰
Caffé corretto	small espresso with grappa	7, ⁵⁰
Espresso Shakerato	doppelter Espresso kalt geschakelt double espresso shaken cold	7, ⁵⁰
Affogato al Caffé	Espresso mit Vanillecreme 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	15, ⁹⁰
Small espresso, Baileys, foamed milk, cream		
Irish Coffee	doppelter Espresso, Whiskey, Schlagobers	16, ⁹⁰
Double espresso, whiskey, cream		
Gerne servieren wir unseren Kaffee auch koffeinfrei.		
On request we serve our coffee decaffeinated.		

HEISSEGETRÄNKE

HOT BEVERAGES

Heiße Schokolade	hot chocolate	6, ⁴⁰
------------------	---------------	------------------

FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE

Breakfast drinks

Yakult		0,065l 1, ²⁰
Orangen- oder Pink Grapefruitsaft frisch gepresst		1/8l 4, ⁸⁰
Freshly squeezed orange- or pink grapefruit juice		
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, faintly 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, wohltuend und entspannender Teegenuss.		
mild, lightly sweet flavored, pleasant and relaxing		
Darjeeling		
Vollmundiger und sehr aromatischer Tee mit weib-samtiger Note.		
fully flavored, very aromatic tea - mellow bouquet		
Hsian Pen - Bio Jasmin		
Einzigartig, blumiges Aroma mit ausgeprägter Jasmin Note.		
unique flowery flavor - distinct jasmine 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 Früchte 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 Teaufguss mit typischer Kamillennote, bekömmlich und magenwohltuend.		
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 Chat Latte
Matcha, beife Milch und Milchschaum	Chai-Rooibos, kalte Milch
Matcha, hot milk and milk foam Chai-rooibos, 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 Haferdrinkschaum	
Barettino Hot Chai Latte	Ube sirup und oat drink with oat foam
Chai-Rooibos, beife Milch und Milchschaum	Barettino Iced Ube Hafer Latte
Chai-rooibos, hot milk and milk foam Ube-Sirup, kalter Haferdrink	
7, ⁹⁰	

KLASSIKER

Gspritzter vom Grünen Veltliner „Bognergrase“	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

ALKOHOLFREI

Nonalcoholic

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*	0,25l – 3, ⁷⁰
Soda water with raspberry, elderflower, freshly squeezed lemon juice	