



RESTAURANT ZUM SCHWARZEN KAMEEL IN DER BELETAGE

PASSEND ZUR JAHRESZEIT

VVORSPEISEN

GEBEIZTES RINDERFILET

Friede, Sauerkirichen & Amarant

28,⁹⁰

BUNTER KARFIOL

Sanddorn, Buchweizen & Portulak

24,⁰⁰

LANGOUSTINE

Passionsfrucht, Passiere Alge & Grill Kaviar

42,⁹⁰

DAIKON RETTICH

Shiitake, Lauch & Kaviar des Feldes

26,⁰⁰

ZWISCHENGANG

NEUSIEDLER WALLER

Rote Rube, Blunze

& Kren

29,⁰⁰

KAROTTEN VIELFALT

Geschmorte Karotten mit Weizen,

Datteln & Macadamia

24,⁵⁰

HAUPTSPEISEN

HEIMISCHER HIRSCHKALBSRÜCKEN

Petersilienwurzeln, Rotkraut

& Wildsalami

44,⁰⁰

STEAK VON DER WACHEL

Trevio, Brioche

& Trüffel

36,⁰⁰

KÄSE ODER ERFRISCHUNG

FOURME D'AMBERT

Williams Birne, Rosmarin

& Portwein

14,⁰⁰

ERFRISCHUNG

Rosé Champagnerorbet

mit Grapefruit & Minze

14,⁰⁰

DESSERTS

DREIERLEI VALRHONA SCHOKOLADE

Zwetschke, Haselnuss

& Reisetbauer Rum

14,⁰⁰

BUTTERNUSS-KÜRBIS

Bratapfel, Sauerrabm

& Honig

14,⁰⁰

Aus der „Jahreszeiten-Auswahl“ können Sie gerne auch als Menü bestellen

4-Gang – 119,⁰⁰

5-Gang – 139,⁹⁰

6-Gang – 159,⁰⁰

7-Gang – 179,⁰⁰

Couvert– 4,⁵⁰

UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

HANDGESCHNITTENER BEINSCHINKEN

Frücher Kren – Hawobrot

19,⁵⁰

BEEF TATAR VOM ÖSTERREICHISCHEN JUNGRIND

Avocado – Kresse – gebeiztes Eigelb

29,⁵⁰

HANDGESCHNITTENER BEINSCHINKEN IN SCHINKENSAFTMARINADE

Eingelegte Spargelpitzen – Steinpilze – Wachtelei

23,⁵⁰

HÄUPELSALAT „KAMEEL“

Ziegenkäse – Nüsse

15,⁰⁰

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE

Leberknödel – Griesnockerl – Beinschinkenpofese

14,⁰⁰

PASTINAKENSCHAUMSUPPE

Sot-l'y-laiwe – Bio Ei – Trüffel

14,⁵⁰

ZWISCHENGANG

RIESLINGBEUSCHEL

Topfenknödel – Sauerrabm – Majoran

24,⁵⁰

GILLARDEAU AUSTERN ROH & POCHIERT

Drei Stück Austern – Maroni – Apfel

36,⁰⁰

HAUPTSPEISEN

ROSTBRATEN VOM ZANDER

Ingwer-Zitrusbutter – Korianderkarotten

Mascarponeblattpinart

32,⁰⁰

UNSER TAFELSPITZ

Markbrot – Cremespinat – Rösterdäpfel

Apfelkren – Schnittlauchsauce

29,⁵⁰

SEEZUNGE AM STÜCK GEBRATEN

Wilder-Brokkoli – Paradeiser – getrüffelter Erdäpfelpüree

45,⁰⁰

KALBSRAHMGULASCH

Butternockerln – Sauerrabm

26,⁹⁰

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

Dazu empfehlen wir: Erdäpfel-Vogerloalat 6,⁹⁰

29,⁵⁰

ENTRECOTE „CAFE DE PARIS“

Herbst-Gemüse – Erdäpfelstangerl

39,⁵⁰

KÄSE

AFFINIERTER KÄSE

Aus unserem Delikatessengeschäft, dazu Chutney & Hawobrot

17,⁵⁰

DESSERTS

SORBET NACH TAGESANGEBOT

EINE KUGEL

5,⁵⁰

MARILLEN- PALATSCHINKEN

1 STK. 6,⁹⁰

2 STK. 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

Schmid - Kremstal

7,¹⁰

Grüner Veltliner Wachtberg & Goldberg 2024

Salomon Undhof - Kremstal

13,⁵⁰

Wiener Gemischter Satz DAC Weisleiten 2025

Mayer am Pfarrplatz - Wien

8,⁴⁰

Welschriesling BIO Südsteiermark DAC 2024

Gross - Süsteiermark

8,⁴⁰

Chardonnay 2024 *Schwarz - Andau*

9,⁵⁰

Pinot Blanc Roter Stein BIO Süsteiermark DAC 2024

Gross - Süsteiermark

9,⁵⁰

Sauvignon Blanc BIO Süsteiermark DAC 2025

Gross - Süsteiermark

10,²⁰

Gelber Muskateller Süsteiermark DAC 2025

Trummer - Süsteiermark

10,⁴⁰

Riesling Heiliger Geist Kremstal DAC Reserve 2023

Schmid - Kremstal

— • —

11,⁴⁰

Grüner Veltliner Kremser Löss 2025 *Schmid - Kremstal*

8,⁹⁰

Riesling Federspiel Steinriegl 2025 *Prager - Wachau*

12,⁵⁰

Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg 2025

Prager - Wachau

12,⁵⁰

Chablis 2024

Domaine Maurice Lecestre - Chablis

12,⁹⁰

SCHAUMWEINE

„Kameel Selektion“

Sekt Les Caves Romaines Brut

9,⁵⁰

Prosecco DOC Treviso

9,⁵⁰

Crémant de Bordeaux Rosé

Château Cazeau - Bordeaux

9,⁹⁰

Champagner Brut 1er Cru Grande Reserve

Mathieu Princet

18,⁹⁰

— • —

Champagner Rosé Brut

Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Ay

22,⁹⁰

Füllmenge 1 Glas = 0,1l

ROSÉ

Rosé vom Merlot & Zweigelt BIO 2025

Limitierte Jubiläumsausgabe – Bründlmayer - Kamptal

9,⁹⁰

Château Minuty Cuvée Prestige 2025

Château Minuty, Provence

10,²⁰

ROTWEINE

„Kameel Selektion“

Blaufränkisch Ried Fabian 2023

Gager - Mittelburgenland

8,⁵⁰

Cuvée Classique, Zweigelt-St. Laurent 2021

Umatum - Neusiedlersee

10,³⁰

Cuvée Unique, Syrah-Blaufränkisch 2022

Gewellmann - Mittelburgenland

10,⁹⁰

Château Grand Poujeaux 2018

Cru Bourgeois, Médoc, Bordeaux - Frankreich

12,⁵⁰

— • —

Pinot Noir 2025

Markowitzsch - Carnuntum

10,⁵⁰

Blaufränkisch Eisenberg DAC Reserve 2022

Krutzler - Südburgenland

11,⁵⁰

Opus Eximium No. 35 2022

Gesellmann - Mittelburgenland

13,⁵⁰

Cuvée Cablot, Cabernet Sauvignon-Merlot 2020

Gager - Mittelburgenland

14,⁹⁰

Cabernet Sauvignon Tribun 2022

Tafner - Carnuntum

14,²⁰

Rioja Crianza 2022

Bodega Ramon Bilbao - Spanien

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 *Holundersirup, Limette, Prosecco, Minze, Soda*

10,⁵⁰

Virgin Hugo *Holundersirup, Limette, Minze, Soda*

9,⁵⁰

Mimosa *Champagner, frischer Orangensaft, Eis*

24,⁵⁰

Bellini *Prosecco, weißes Pfeffermark*

10,⁹⁰

Campari Soda

10,⁹⁰

Sarti Spritz *Prosecco, Soda Limette*

15,⁵⁰

Campari Garibaldi Spritz

frischer Orangensaft, Prosecco & Orange

15,⁵⁰

Negroni Sbagliato *Campari, Vermouth rosso, Prosecco*

16,⁵⁰

Wildshut Bio Perlage 2023

Stiegl - weder Bier noch Schaumwein, einfach Perlage

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 der Saison: Gottfried Bauer, Wien

Wildsaibling, Karpfen, Forelle: Gut Dornau, Dornau, Kreimann, Kärnten

Karnerta, Klagenfurt

Produkte aus der Region: 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