RESTAURANT

ZUM SCHWARZEN KAMEEL

IN DER BELETAGE

PASSEND ZUR JAHRESZEIT

VORSPEISEN

MARINIERTE GÄNSELEBER
Bodega Apfel, Joghurt & Brioche
32,50

BUNTER KARFIOL
Sanddorn, Buchweizen & Portulak
24,50

BRETONISCHER HUMMER
Spätzirsat, Bergamotte & Kürbiskerne
44,00

ERDÄPFEL- MILLE-FEUILLE
Spinat, Bio-Ei, Alba Trüffel
26,90
*Auf Wunsch zusätzlich Alba Trüffel - Ig – 15.**

ZWISCHENGANG

FILET VOM STEINBUTT
Kerbelwulle, Salz|zitrone & Graß Kaviar
36,90

DAIKON RETTICH
Shiitake, Lauch & Kartoffel-Pfeffer
24,30

HAUPTSPEISEN

ENTRECÔTE VOM KAGOSHIMA WAGYU BEEF A5
180g Entrecôte, Jalla Süßkartoffel, Chorizo & Winter-Trüffel
49,50

BRUST VON DER GEREIFTEN CHALLANS ENTE
Chicorée, Zwergorangen & Bulgur
39,00

PUNTARELLE
Champignons, Fontina-Ravioli & Alba Trüffel
29,00

KÄSE ODER ERFRISCHUNG

VACHERIN MONT D´OR
Haselnuss, Roggenmalz & Trüffelschinkenbrot
14,50

ERFRISCHUNG
Rosé Champagnersorbet mit Grapefruit & Minze
14,90

DESSERTS

AMATIKA BLANCHE VALRHONA
Ananas, Kokosmus & Cocoa Pfeffer
14,50

NASHI-BIRNE
Pekannuss, Zimt & Ahornsirup
14,50

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

4-Gang – 119.** | 5-Gang – 139.** | 6-Gang – 159.** | 7-Gang – 179.** | Couvert– 5.**

UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

HANDGESCHNITTENER BEINSCHINKEN 19,50
Frischer Kren – Hausbrot

HANDGESCHNITTENER BEINSCHINKEN IN SCHINKENSAFTMARINADE 23,50
Eingelegte Spargelspitzen – Wachtelei

BEEF TATAR VOM ÖSTERREICHISCHEN JUNGRIND 29,50
Avocado – Kresse – gebrates Eigelb

HÄUPTELSALAT „KAMEEL" 15,00
Zwiebeln – Nüsse

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE 14,90
Leberknödel – Grießnockerl – Beinschinkenpofese

SCHWARZWURZELCREMESUPPE 16,90
Kaffee – Kopfsalat – Alba Trüffel

ZWISCHENGANG

RIESLINGBEUSCHEL 24,30
Tigelbrotknödel – Sauerrahm – Majoran

GILLARDEAU AUSTERN #0 & POCHERT 38,90
Zero Stock Austern – eiszucht Gurkerl – Brunnenkresse & Champagner

HAUPTSPEISEN

ROSTBRATEN VOM ZANDER 32,90
Ingwer-Karwabutter – Kerzankerkartoffeln Mousseron|Blattspinat

SEEZUNGE AM STOCK GEBRATEN 45,90
Wilder Brokkoli – Parschaar – getrüffelter Erdäpfelpüree

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB 29,90
*Dazu empfehlen wir: Erdäpfel-Vogerlsalat 6.**

UNSER TAFELSPITZ 29,90
*Markbrot – Röstrahmkraft – Apfelkren – Schnittlauchsauce Dazu empfehlen wir: Cremespinat 6.**

KALBSRAHMGULASCH 26,90
Butterhaferlknöpfle – Sauerrahm

ENTRECOTE „CAFE DE PARIS" 39,90
Butter-Gemüse – Erdäpfelcalamari

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI 49,90
Spinat, Bio-Ei, Alba Trüffel
*Auf Wunsch zusätzlich Alba Trüffel – Ig – 15.**

KÄSE

AFFINIERTE KÄSE
Aus unserem Delikatessengewölbe, dazu Chutney & Hausbrot
17,50

DESSERTS

SORBET NACH TAGESANGEBOT
EINE KUGEL
5,90

MARILLEN-PALATSCHINKEN
1 STK. 6,90
2 STK. 12,90
*Dazu Marillensorbet 5.**

KAISERSCHMARRN
Zwetschkenröster Vanilleeis
VORFREUDE MAXIMUM 20 MINUTEN
18,90

KLEINES SÜSSES ALLERLEI
verschiedene Sorten nach Saison
3 STK. PETITS FOURS 7,90

WEISSWEINE

„Kameel Selektion"

Grüner Veltliner Bogner|asse Kremstal DAC
Schmid - Kremstal
7,**

Grüner Veltliner Wachtberg & Goldberg 2024
Salomon Undhof - Kremstal
13,**

Wiener Gemischter Satz DAC Weißleiten 2025
Meyer am Pfarrplatz - Wien
8,**

Welschriesling BIO Südsteiermark DAC 2024
Gross - Südsteiermark
8,**

Chardonnay 2024 *Schwarz - Andau*
9,**

Pinot Blanc Roter Stein BIO Südsteiermark DAC 2024
Gross - Südsteiermark
9,**

Sauvignon Blanc BIO Südsteiermark DAC 2025
Gross - Südsteiermark
10,**

Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2025
Trummer - Südsteiermark
10,**

Riesling Heiliger Geist Kremstal DAC Reserve 2023
Schmid - Kremstal
11,**

— « —

Grüner Veltliner Kremser Löss 2025 *Schmid - Kremstal*
8,**

Riesling Federspiel Steinriegl 2025 *Prager - Wachau*
12,**

Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg 2025
Prager - Wachau
12,**

Chablis 2024
Domaine Maurice Laroche - Chablis
12,**

SCHAUMWEINE

„Kameel Selektion"

Sekt Les Caves Romaines Brut
9,**

Prosecco DOC Treviso
9,**

Crémant de Bordeaux Rosé
Chêne Vieux - Bordeaux
9,**

Champagner Brut 1er Cru Grande Reserve
Matthieu Provost
18,**

— « —

Champagner Rosé Brut
Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Ay
22,**

Füllmenge 1 Glas = 0,1 l

ROSÉ

Rosé vom Merlot & Zweigelt BIO 2025
Lantschner Jubiläumsausgabe - Brandmayer - Kamptal
9,**

Château Minuty Cuvée Prestige 2025
Château Minuty, Provence
10,**

ROTWEINE

„Kameel Selektion"

Blaufränkisch Ried Fabian 2023
Gager - Mittelburgenland
8,**

Cuvée Classique, Zweigelt-St. Laurent 2021
Umathum - Neusiedlersee
10,**

Cuvée Unique, Syrah-Blaufränkisch 2022
Umathum - Mittelburgenland
10,**

Château Grand Poujeaux 2018
Cru Bourgeois, Médoc, Bordeaux - Frankreich
12,**

— « —

Pinot Noir 2025
Markowitsch - Carnuntum
10,**

Blaufränkisch Eisenberg DAC Reserve 2022
Kroiß|er - Südburgenland
11,**

Opus Eximium No. 35 2022
Gesellmann - Mittelburgenland
13,**

Cuvée Cablot, Cabernet Sauvignon-Merlot 2020
Gager - Mittelburgenland
14,**

Cabernet Sauvignon Tribun 2022
Tiefenrer - Carnuntum
14,**

Rioja Crianza 2022
Bodegas Ramon Bilbao - Spanien
9,**

Wein: Füllmenge 1 Glas = 1/8l

Wenn Sie aus unserer großen Auswahl an Weinen

nählen möchten, bringen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte.

KLASSIKER

Brändlmayer Rosé gespritzt *mit Pfefferminze & Limette*
9,**

Prosecco oder Sekt Orange
mit frisch gepresstem Orangensaft
9,**

Hugo *Holunderwasser, Limette, Prosecco, Minze, Soda*
10,**

Virgin Hugo *Holunderwasser, Limette, Minze, Soda*
9,**

Mimosa *Champagner, frischer Orangensaft, Eis*
24,**

Bellini *Prosecco, weißer Pfirsichmark*
10,**

Campari Soda
10,**

Sarti Spritz *Prosecco, Soda Limette*
15,**

Campari Garibaldi Spritz
frischer Orangensaft, Prosecco & Orange
15,**

Negroni Sbagliato *Campari, Vermouth rosso, Prosecco*
16,**

Wildshut Bio Perlage 2023
Stiegl - weiße Bier mit Schaumkrön, einfach Perlage
0,25l – 30,**

Für die frische Speisenzubereitung
und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem
AMA-Genuss Region Gütesiegel ausgezeichnet.

Rind: Fleischhauer 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 Kreimer, Wien
Wildbahnhirsch, Reh, Forelle: Gut Dornau, Bachmann, Kärnten
Kannerta, Klagenfurt
Produkte aus der Region Wien: Weninger Grüner Veltliner, Chardonnay, Wien
Genussungsmomente: Kürbiskernöl Kölli, Kirchbach
Spargel (nach Saison): Spargelhof Weiß, Lassee
Brot: Grimm, Wien, Kasses, Thaya
Frucht- und Obstöle: Wetter, Missingdorf, Reisetbauer, Kirchberg-Thening
Schnaps/Likör: 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 (VO) 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