Zum Schwarzen Kameel

Bognergasse 5, 1010 wien
+43 1 5338125

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ALLERLEI BIO-EI

Weiches Bio Ei VEGETARISCH — **2,20 €**
Soft boiled egg

Weiches Bio Ei im Glas VEGETARISCH — **3,90 €**
Soft boiled egg served in a glass

Zwei weiche Bio Eier im Glas VEGETARISCH — **7,50 €**
Two soft boiled eggs served in a glass

Ham & Eggs (2) oder Bacon & Eggs (2) — **12,50 €**

Bio Spiegeleier (2) mit Schnittlauch VEGETARISCH — **9,90 €**
Fried eggs (2) with chives

Getrüffeltes Bio Rührei (2) VEGETARISCH — **14,50 €**
Scrambled eggs truffled (2)

Bio Eierspeis (2) mit Kräutern VEGETARISCH — **9,90 €**
Scrambled eggs (2) with herbs

Omelette natur mit Schnittlauch VEGETARISCH — **9,90 €**
plain with chives

Omelette mit Käse und Schnittlauch VEGETARISCH — **10,90 €**
cheese and chives

Omelette mit Champignons VEGETARISCH — **12,90 €**
mushrooms

Omelette mit Paprika, Zucchini & Champignons VEGETARISCH — **10,90 €**
with pepper, zucchini and mushrooms

Omelette mit Paradeisern VEGETARISCH — **10,90 €**
tomatoes

Omelette mit Beinschinken & Kirschparadeisern — **12,90 €**
with hand-cut bone-in ham and cherry tomatoes

Omelette mit Räucherlachs — **15,90 €**
with smoked salmon

Eggs Benedict — **14,90 €**
wachsweiches Ei, steirischer Frühstücksspeck, Hollandaise, Toast

Eggs Florentine VEGETARISCH — **14,90 €**
wachsweiches Ei, Spinat, Pinienkerne, Hollandaise,Toast

Eggs Avocado VEGETARISCH — **15,40 €**
wachsweiches Ei, Avocado, Tomaten, Hollandaise, Toast

Eggs Norwegian — **15,40 €**
wachsweiches Ei, Räucherlachs, Hollandaise,Toast

KÄSE

Käsebrett „Frankreich“ VEGETARISCH **17,50 €**
Erlesene Auswahl von cremig mild bis würzig kräftig mit hausgemachtem Chutney

Käsebrett „Italien“ VEGETARISCH **17,50 €**
Gereifte Klassiker mit hausgemachten Grapparosinen

Comté VEGETARISCH **14,50 €**
Hart-Rohmilchkäse, 30 Monate gereift

Parmegiano Reggiano VEGETARISCH **14,50 €**
24 Monate gereift, grüne Belice & schwarze Gaeta Oliven

Pecorino Moliterno al Tartufo VEGETARISCH **17,90 €**
Truffled Pecorino cheese

Büffelcamembert von Robert Paget VEGETARISCH **17,50 €**
Buffalo camembert from Robert Paget

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

FRÜHSTÜCK(E)

Wiener Frühstück VEGETARISCH **14,50 €**
Handsemmel, Briochekipferl, Bio-Butter, Marmelade, frisch gepresster Orangensaft

Prosecco Frühstück **17,65 €**
Diplomatensandwich mit Lachs oder Shrimps, Schwarzbrotsandwich mit handgeschnittenem Beinschinken und Kren, Tramezzino, Glas Prosecco

Vegetarisches Frühstück VEGETARISCH **29,00 €**
Avocadotatar, weiches Ei, Hüttenkäse garniert, frische Früchte, Marmelade, Bio-Butter, Gebäck und Hausbrot und frisch gepresster Orangensaft

Kameel Frühstück **29,00 €**
Handsemmel, Croissant, Bio-Butter, Marmelade, Beinschinken handgeschnitten und Bergbaron Käse, weiches Ei, Yakult, frisch gepresster Orangensaft

Champagner Frühstück **59,00 €**
Shrimpscocktail, Räucherlachs mit Dillsenfsauce, Beef Tatar mit Avocado, Bio-Butter, Baguette, Toast und ein Glas Kameel-Champagner

WAFFELN & PANCAKES

Frisch gemachte Waffeln mit Vanillecreme und Marillenröster VEGETARISCH **12,50 €**
Freshly made waffles with vanilla cream and apricot compote

Original Pancakes mit Ahornsirup und Erbeeren VEGETARISCH **12,50 €**
Original pancakes with maple syrup and strawberries

MÜSLI & OBST

Kameel Knusper Müsli mit warmer oder kalter Voll- oder Sojamilch AUF WUNSCH VEGAN **8,50 €**
Crispy cereals, choose warm or cold milk - or soy milk

Früchtemüsli der Saison mit Honig-Joghurt VEGETARISCH **11,50 €**
Fruit and cereals with honey yoghurt

Frische Früchte pur oder mit Naturjoghurt AUF WUNSCH VEGAN **13,50 €**
Fresh fruits pure or with plain yoghurt

Overnight Oats - Mandeln, Honig & Beeren VEGETARISCH **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

Wachauer Marille, Erdbeer, Himbeer **2,90 €**
Apricot from the Wachau, raspberry, strawberry

Gebirgswaldhonig vom Wanderimker Gruber VEGETARISCH **2,90 €**
Mountain forest honey

Bio-Butter VEGETARISCH **2,20 €**
Organic butter

Nutella VEGETARISCH **2,40 €**
Hazelnutcream

GEBÄCK PASTRY

Handsemmel 2,20 €
Handmade roll

Croissant 3,90 €
VEGETARISCH

Briochekipferl VEGETARISCH 3,20 €

Toastbrot 2 Stk. 3,10 €
Toast 2pcs

Schwarzbrot 3 Stk 2,50 €
Dark bread 3pcs

Schnittlauchbrot VEGETARISCH 4,90 €
Bread with butter and chives

Buttersemmel mit Bio-Butter VEGETARISCH 3,90 €
Buttered handmade roll with organic butter

Brotkorb 9,00 €
Assorted bread

DELIKATESSEN & KALT SERVIERT

Der legendäre handgeschnittene Beinschinken „Zum Schwarzen Kameel“ — **19,50 €**
mit Kren und Hausbrot

Jamon Pata Negra — **24,90 €**
handgeschnitten mit Pimentos de Patron & Manchego

Beef Tartar — **22,90 €**
handgeschnitten mit Avocado & Buttertoast

Carpaccio — **24,50 €**
hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Trüffelcreme & Friséesalat

Yellow fin Tuna Tartar — **24,90 €**
handgeschnitten mit Wasabi & Gurke

Vitello Tonnato — **22,50 €**
rosagebratene Kalbsfiletscheiben, Thunfischsauce mit Kapernbeeren

Pastrami New York Style — **23,90 €**
mit englischem Senf & Cornichon

Gran selezione di Antipasti mediterranei — **14,90 €**

Prosciutto San Daniele — **21,90 €**
24 Monate gereift mit Melone oder Artischocken

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare — **22,90 €**
Roastbeef with tartar sauce

Büffel-Mozzarella Caprese aus Kampanien VEGETARISCH — **18,90 €**
mit Kirschtomaten & Basilikum

Mediterranes Grillgemüse VEGAN — **17,90 €**
mit Thymian & Rosmarin, kalt serviert

Avocado Tartar VEGAN — **17,90 €**
mit Kirschtomaten & Limette

Hors-d‘œuvre „Kameel“ — **33,00 €**
Beinschinken, Prosciutto, Vitello Tonnato, Roastbeef, Lachs, Artischocken, Oliven & Kapernbeeren

FISCH & KRUSTENTIERE KALT SERVIERT

Rosa Garnelen 60/80 — **23,90 €**
8 Stk. mit Amalfi Mayonnaise

Shrimpscocktail „Klassik“ — **21,90 €**
mit Buttertoast

Superior Lachsfilet vom Bachmann — **33,00 €**
mit Dill-Senfsauce und Toast

Räucherlachs aus Norwegen — **24,90 €**
mit Honig-Dill-Dijonsauce

Heringshappen in körniger Senf- Joghurt-Sauce — **16,90 €**
Herring in grainy mustard yoghurt sauce

Fischplatte „Kameel“ — **37,50 €**
Lachs | Matjesfilet | Shrimpscocktail | Rosa Garnele

Kaviar vom sibirischen Stör von Walter Grüll — **53,00 €**
dazu Toast, Butter, Zitrone

SPECIALS

English Breakfast — **16,90 €**
Gebratene Kalbsbratwürstel, gebratener Speck, gegrillte Tomate, Baked Beans

Altwiener Frankfurter — **14,50 €**
mit Senf, Kren, Essiggemüse und Hand-Semmel

SALAT-SPEZIALITÄTEN

Kleiner bunter Blattsalat VEGAN — **6,50 €**
small mixed leaf salad

Bunter Blattsalat VEGAN — **9,40 €**
mit Paradeiser, Gurke und Radieschen

Caesar Salad — **12,50 €**

Caesar Salad mit Huhn — **19,50 €**

Caesar Salad mit Garnele — **22,00 €**

Marinierte Burrata VEGETARISCH — **19,50 €**
mit Brotsalat und Basilikum

Bulgursalat mit Gurke, Avocado und Tofu — **17,90 €**
Bulgur salad, with cucumber, avocado and tofu

Gebratene Garnelen auf Blattsalat — **22,50 €**
Fried prawns on lettuce

SUPPEN SOUPS

Kräftige Rindsuppe — **8,50 €**
mit Grießnockerl oder Frittaten oder Beinschinkenstrudel

Weiße Paradeisercremesuppe VEGETARISCH — **9,90 €**
mit Büffelmozzarella und Basilikum

„KAMEEL“ PASTA & RISOTTO

Spaghetti Bolognese — **19,90 €**
mit hausgemachtem Kalbsragout

Penne all‘arrabbiata VEGETARISCH — **19,90 €**
mit Büffelmozzarella und Basilikum

Farfalle con carciofi — **19,00 €**
mit Artischocken und Paradeisern

Schinkenfleckerl — **19,00 €**
mit Bergkäse und grünem Salat

EIERSCHWAMMERL CHANTERELLES

À la crème VEGETARISCH — **27,00 €**
mit Gnocchi

Risotto VEGETARISCH — **28,00 €**
mit Parmesan

mit Ei & getoastetem Hausbrot VEGETARISCH — **17,50 €**
with eggs and toasted housebread

Eierschwammerl mit Salat — **16,00 €**
Chanterelles and salad

STIEBITZEREIEN

Leberkäse aus Litschau — **16,50 €**
mit Zwiebelsenf und Handsemmel

Altwiener Frankfurter — **14,50 €**
mit Senf, Kren, Essiggemüse und Hand-Semmel

Garnelenspieße — **22,50 €**
mit Kräuterbaguette, Sauce Aioli und Chili-Dip

Gugumuck‘s gratinierte Weinbergschnecken — **22,50 €**
mit Kräuterbaguette & Limetten-Dip

Fingerfood Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken — **23,50 €**
Fingerfood Viennese Schnitzel from saddle of veal

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Ribeye Steak 39,00 €
mit Eierschwammerln und Chili-Erdäpfeln

Rinderfilet vom Jungrind 39,00 €
mit Wildbrokkoli und Pommes Pont Neuf

Original Tafelspitz vom Rind 29,50 €
Wurzelgemüse – Rösterdäpfel – Apfelkren – Schnittlauchsauce

Geschmorte Lammstelze 33,50 €
mit Zucchini und Oliven-Couscous

Naturschnitzel vom Kalbsrücken 29,00 €
mit Risi-Bisi

Kalbsrahmgulasch - der Klassiker 26,90 €
mit Butternockerln & Sauerrahm

Kalbsbutterschnitzel 25,90 €
mit Erdäpfelpüree

Original Wiener Schnitzel vom feinsten Teil des Kalbes 20,50 €
in der Pfanne gebraten

Feines kleines Hühnchen 24,50 €
mit besonders zartem Fleisch mit Risi-Bisi

KAMEEL ROTISSERIE

Wolfsbarschfilet vom Grill 29,00 €
mit Mangoldgemüse und Wildreis-Risotto

Radlberger Lachsforelle gebraten 27,00 €
mit Gartengurke, Dill und Erdäpfeln

DESSERT

Marillenpalatschinken VEGETARISCH **6,90 €**
Apricot pancakes

Schoko-Haselnusspalatschinken mit Schlagobers VEGETARISCH **7,50 €**
Chocolate hazelnut pancakes with whipped cream

Sorbet nach Tagesangebot **4,90 €**
Sorbet of the day

Eiskaffee mit Vanilleeis VEGETARISCH **9,50 €**
Iced coffee with vanilla ice cream

Knuspriger Apfelstrudel mit Rosinen **8,90 €**
Homemade crispy apple strudel with raisins

Feiner Topfenstrudel mit Rumrosinen VEGETARISCH **8,90 €**
Homemade curd cheese strudel with rum raisins

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

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

AUS UNSERER VITRINE

Petits Fours verschiedene Sorten nach Saison VEGETARISCH **2,50 €**
Apfelstreuselwürfel, Biskuitroulade, Erdbeere in Schokolade getunkt, Limettenroulade, Esterhazyschnitte, Pariser Spitz, „Kameel“ Sacherwürfel und Petits tartes aux fruits

Die „weltbesten“ Punschkrapfen VEGETARISCH **2,80 €**
“World famous” Punschkrapfen

Chamelle verschiedene Sorten nach Saison VEGETARISCH **7,50 €**
handbefüllte Gläser mit feinen Cremen in Schichten