

VIELEN DANK
FÜR IHREN BESUCH
FAMILIE FRIESE



ZUM SCHWARZEN KAMEEL

SEIT 1618 IN WIEN

DIE REICHE TRADITION STILVOLLEN GENIESSENS

Jeder Gast im Haus „Zum Schwarzen Kameel“ in der Bognergasse 5 erlebt eine kleine, kostbare Welt der Tafelfreuden, wie sie wienerischer nicht sein könnte. Hier wird seit Jahrhunderten die Geschichte verführerischen Wohlgeschmacks geschrieben.

Im Jahre 1618 erwarb Johan Baptist Cameel das damals schon traditionsreiche Haus und richtete eine Gewürzkrämerei ein. Heiteren Sinnes nannte er sie:

„Zum schwarzen Kameel“.

Joseph Stiebitz übernahm zwei Jahrhunderte später das Reich der edlen Weine und der duftenden Spezereien und gründete jene Familie, der das Lokal seinen zweiten, nicht minder vertrauten Namen verdankt. Viele Generationen von kundigen Gastgebern und anspruchsvollen Gästen gaben und geben dieser gleichermaßen leichtlebigen wie gediegenen kulinarischen Institution in der Bognergasse ihre ganz besondere Atmosphäre. Hier wurde Geschichte geschrieben, die sich mit allen Sinnen genießen lässt. Sogar zarter Blütenduft darf dabei nicht fehlen: Ein Verwandter des Gründers, Pater Camelius, brachte die später nach ihm benannte Kamelie von den Philippinen nach Europa. Im Mittelpunkt standen allerdings seit eh und je nahrhafte Sinnensfreuden.

Seit Anfang des 19. Jahrhunderts ergänzte eine Weinstube die Feinkosthandlung auf das Erfreulichste. Mehr und mehr fand sich im schwarzem Kameel, Hoflieferant seit 1825, ein sehr anregend gemischtes Publikum zusammen: Noble Leute, die hier der steifen Etikette entfliehen konnten, ohne gar zu sehr unter das Volk zu geraten, achtbare Bürger und ebenso achtbare, wenn auch nicht ganz so gesittete Künstler. Georg Ferdinand Waldmüller griff erst zum Wein und dann

zum Skizzenblock, um das längst legendäre Höckertier endlich auch ins Bild zu setzen. Der zu seiner Zeit recht bekannte Friedrich August Kanne komponierte und dichtete im obersten Stockwerk des Hauses, wenn er nicht gerade zu ebener Erde aß und trank, was das Zeug hielt und auch ein ganz großer unter seinen Kollegen, Ludwig van Beethoven dachte nicht daran, sich zu kasteien, wenn er hier zu Gast war oder Bestellungen aufgab.

1901 wurde in der Bognergasse 5 ein neues Haus gebaut und das schwarze Kameel bekam sein heutiges Interieur: Edlen Jugendstil. Längst ist dieses architektonische Gesamtkunstwerk zu einer liebevoll bewahrten, bewunderten Wiener Institution geworden, doch sein kulinarisches Innenleben ist so lebendig wie eh und je: Zwei Generationen der Familie Friese bewahren verlässliche Kontinuität und unwiderstehliche Vielfalt. Wie seit jeher ergänzen einander Feinkosthandlung, Buffet und Restaurant auf eine geradezu gefährlich appetitanregende Weise, warten in den drei uralten Kellergeschossen flüssige Schätze auf ihre Entdecker und Genießer. Seit jeher gehört es aber auch zum Stil des Hauses, auf Wunsch ins Haus zu kommen. Ob großes Buffet, ob kleines intimes Fest: Das schwarze Kameel ist immer für ein individuell geplantes, kreativ gestaltetes kulinarisches Erlebnis gut, dem der allzu neue Begriff „Partyservice“ nicht wirklich gerecht werden kann.

Die wichtigste Rolle in dieser facettenreichen Inszenierung spielen jedenfalls die Gäste: Persönlichkeiten, die mit ihrer kompetenten Freude an den guten Dingen des Lebens im schwarzen Kameel die unendliche Geschichte stilvollen Genießens fortschreiben.

KAMEEL ACCESSOIRES

Haben Sie Interesse an Kameel Accessoires?

**Wasserglas von Lobmeyr,
Gläser mit Kameel Logo für Schaumweine,
Weine, Bier und Whiskeytumbler**

Wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.



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



Rind: Fleischwaren Höllerschmid, Walkersdorf
Huhn: Lugitsch, Höllerschmid, Walkersdorf
Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel
Eier (Bodenhaltung): R. H. Eihandel, Lugitsch
Erdäpfel: Michael Bauer, Stetten, Rauchberger
Wurzelgemüse u. Gemüse der Saison: Kreimer, Bauer
Wildsaibling, Karpfen, Forelle: Gut Dornau, Leobersdorf,
Eishken, Bachmann
Produkte aus der Region Wien: Wieninger Chardonnay
Genussregionsprodukte: Kürbiskernöl Kölli
Spargel (nach Saison): Spargelhof Weiß

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 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

ROTWEIN

Zweigelt Schmid - Kremstal	4,50
Blaifränkisch Ried Fabian 2017 „Kameel Selektion“ Gager - Mittelburgenland	6,50
Cuvée Classique, Zweigelt-St. Laurent, 2017 „Kameel Selektion“ Umatham - Neusiedlersee	7,50
Cuvée Unique, Syrah-Blaifränkisch, 2016 „Kameel Selektion“ Gesellmann - Mittelburgenland	7,50
Château Grand Poujeaux 2015 „Kameel Selektion“ Cru Bourgeois, Médoc, Bordeaux - Frankreich	8,50



Pinot Noir 2017 Markowitsch - Carnuntum	7,50
Blaifränkisch Eisenberg DAC Reserve 2015 Krutzler - Südburgenland	8,30
Syrah Sydhang 2016 Muhr van der Niepoort - Carnuntum	8,30
Opus Eximium No. 30 2017 Gesellmann - Mittelburgenland	8,30
Cabernet Sauvignon Tribun 2016 Taferner - Carnuntum	9,40
Cuvée Cablot, Cabernet Sauvignon-Merlot 2017 Gager - Mittelburgenland	8,90
Rioja Crianza 2016 Bodegas Ramon Bilbao - Spanien	6,90
Lambda Toscana 2016 Fattoria Kappa - Toskana, Italien	6,20

ROSÉ

Rosé Château Routas 2018 Coteaux Varois en Provence	6,10
Rosé vom Zweigelt 2018 Bründlmayer - Kamptal	6,70

Weinpreise im Restaurant / Füllmenge 1 Glas = 1/8l

SCHAUMWEIN

Sekt Les Caves Romaines, „Kameel Selektion“	7,90
Prosecco DOC Treviso, „Kameel Selektion“	7,90
Champagner Mathieu Princet Brut 1er Cru Grande Reserve „Kameel Selektion“	14,80
Champagner Mathieu Princet Rosé Brut 1er Cru „Kameel Selektion“	14,80
Champagner Rosé Brut Billecart-Salmon Mareuil-sur-Ay	18,90

Füllmenge 1 Glas = 0,1l

WEISSWEIN

Grüner Veltliner „Kameel Selektion“ Schmid - Kremstal	4,50
Grüner Veltliner Smaragd Maria 2018 „Kameel Selektion“ Prager - Wachau	8,90
Wiener Gemischter Satz DAC Weisleiten 2018 Mayer am Pfarrplatz - Wien	5,90
Welschriesling Südsteiermark 2018 „Kameel Selektion“ Gross - Südsteiermark	6,50
Gelber Muskateller Krenegg 2018 „Kameel Selektion“ Gross - Südsteiermark	7,30
Sauvignon Blanc Krois 2018 „Kameel Selektion“ Gross - Südsteiermark	7,90
Riesling Heiliger Geist Kremstal DAC Reserve 2016 „Kameel Selektion“ Schmid - Kremstal	7,90
Riesling Smaragd Loibenberg Obere Parzelle 2015 „Kameel Selektion“ Domäne Wachau - Wachau	8,90
Schwarz & Kameel Scheurebe x Chardonnay 2017 „Kameel Selektion“ Schwarz - Seewinkel	8,90

Grüner Veltliner Kremser Löss 2018 Schmid - Kremstal	6,70
Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg 2019 Prager - Wachau	8,20
Morillon Nussberg-Pretschnigg 2015 Gross - Südsteiermark	8,90
Riesling Kremstal DAC Stein a.d. Donau 2016 Salomon Undhof, Kremstal	7,30
Riesling Federspiel Steinriegl 2018 Prager - Wachau	8,20

Weinpreise im Restaurant / Füllmenge 1 Glas = 1/8l

PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN & ABGABEN

MENÜS

KAMEEL MENÜ

Lachstatar und sein Kaviar

Rote Rübe – Räucherforellencreme – pochiertes Wachtelei

Erdäpfel-Lauchcremesuppe

Trüffelschaum

Rostbraten vom Zander

Ingwer-Zitrusbutter – Korianderkarotten – Mascarponeblattspinat

Jungrind-Steak auf Holzkohle gegrillt

Topinambur-Petersilienpüree – Schwarzwurzel

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille

Mandelstreusel – Granny Smith Sorbet

Menü 94,00
Couvert 4,50

WIENER KÖSTLICHKEITEN

Handgeschnittener Beinschinken

Frischer Kren – Hausbrot

Kräftige Rindsuppe

Beinschinkenstrudel

Kalbsrahmgulasch

Butternockerln – Sauerrahm

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalbsrückenfilet

Erdäpfel-Vogerlsalat

Marillenpalatschinken

Marillensorbet – Marillenröster

Menü 69,-
Couvert 4,50

PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN & ABGABEN

ZUM SCHWARZEN KAMEEL

— VORSPEISEN —

Handgeschnittener Beinschinken	14,50
<i>Frischer Kren – Hausbrot</i>	
Handgeschnittener Beinschinken in Schinkensaftmarinade	18,50
<i>Kleine Schwammerl – verlorenes Wachtelei</i>	
Beef Tatar vom österreichischen Jungrind	26,50
<i>Avocado – Limetten-Yuzucreme – Butterstoast</i>	
Gänseleberganache	28,00
<i>Senfkaviar – Apfelstampf – Rosmarin Toast</i>	
Lachstatar und sein Kaviar	25,00
<i>Rote Rübe – Räucherforellencreme – pochiertes Wachtelei</i>	

— AUSTERN —

Fines de Claire	3 Stk. 21,00 6 Stk. 42,00
Gillardeau	3 Stk. 27,00 6 Stk. 54,00
<i>mit Austernbrot und Portweinschalotten</i>	

— SUPPEN —

Kräftige Rindsuppe	7,50
<i>Beinschinkenstrudel</i>	
Erdäpfel-Lauchcremesuppe	9,50
<i>Trüffelschaum</i>	

— ZWISCHENGERICHTE —

Gebratene Gänseleber mit Soja glasiert	28,00 32,00
<i>Eingelegter Chinakohl – Balsamicoapfel – Erdnusscreme</i>	
Confierte Schwarzwurzel	21,00 26,00
<i>Getrüffelte Erbsen – Pumpernickel-Erdäpfel</i>	

— FISCH —

Rostbraten vom Zander	23,50 29,50
<i>Ingwer-Zitrusbutter – Korianderkarotten – Mascarponeblattspinat</i>	
Kurz gebratener Wolfsbarsch	30,00
<i>Rote Rüben Couscous – Pak Choi</i>	
Stör mit seinem Kaviar von Grill	33,00
<i>Getrüffeltes Erdäpfelpüree – Blattspinat – Wachtelei</i>	

SEIT 1618 IN WIEN

— HAUPTSPEISEN —

Kalbsrahmgulasch	23,50
<i>Butternockerln – Sauerrahm</i>	
Unser Rindstafelspitz	27,50
<i>Crèmespinat – Rösteräpfel – Apfeln – Schnittlauchsauce</i>	
Steirische Hendlbrust	29,50
<i>Safran Perlgraupen Risotto – geschmorter Curry Chicorée</i>	
Backerl und Rücken vom österreichischen Kalb	32,00
<i>Süßkartoffelpüree – Romanesco</i>	
Jungrind-Steak auf Holzkohle gegrillt	39,00
<i>Topinambur-Petersilienpüree – Schwarzwurzel</i>	

— DESSERT —

Sorbet nach Tagesangebot	12,50
Schoko-Nuss Brownie	12,50
<i>Eingelegte Kumquats – Bergamottensorbet</i>	
Crème Brûlée von der Tahiti Vanille	12,50
<i>Mandelstreusel – Granny Smith Sorbet</i>	
Marillenpalatschinken	12,50
<i>Marillensorbet – Marillenröster</i>	
Kleines süßes Allerlei	3 Stk. Petits fours 6,50
<i>verschiedene Sorten nach Saison</i>	

— KÄSE —

Französische Rohmilchkäsespezialitäten	14,50
<i>Quittengelée – Ingwer-Marillenchnetney – Grapparosinen – Hausbrot</i>	
Büffelcamembert im Weinblatt gereift von Robert Paget	14,50
<i>Quittengelée – Ingwer-Marillenchnetney – Grapparosinen – Hausbrot</i>	