



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 Schwarzen 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.

AUS UNSERER DELIKATESSEN VITRINE

Handgeschnittener Beinschinken <i>mit Kren und Hausbrot</i>	11, ⁵⁰
Prosciutto San Daniele <i>mit Melone und Pinienkernen</i>	13, ⁵⁰
Zart rosa gebratenes Roastbeef <i>mit Sauce Tartare und Brot</i>	15, ⁵⁰
Vitello Tonnato <i>mit Kapernbeeren</i>	17, ⁵⁰
Räucherlachs vom Bachmann <i>mit Dill-Senf sauce</i>	19, ⁵⁰
Kameel Antipasti Teller	9, ⁵⁰ 14, ⁵⁰
Matjesfilet <i>in Dill-Senf-Sauce</i>	14, ⁵⁰
Parmesanbruch <i>mit Olivenöl</i>	12, ⁵⁰
Büffelmozzarella <i>mit Paradeisern und Basilikum</i>	14, ⁵⁰
Trüffelkäse Moliterno	15, ⁰⁰

Bitte bestellen Sie auf Wunsch zusätzlich Brot und Gebäck.

AUS UNSERER SANDWICH VITRINE

Unsere herrlichen Sandwiches werden unverändert nach den Rezepten von Maria Friese liebevoll handgefertigt.

Wählen Sie aus unserer Vitrine.

STIEBITZEREIEN

Fingerfood Wiener Schnitzel
vom österreichischen Kalbsrückenfilet

18,⁵⁰

Leberkäse aus Litschau
mit Zwiebelsenf und Handsemmel

9,⁵⁰

Garnelenspießchen
*mit Kräuterbaguette,
Sauce Aioli & Chili-Limettdip*

16,⁵⁰

Garnelen
mit Cocktailsauce und Wachtelei

19,⁵⁰

Gugumuck's gratinierte Wienerbergschnecken

Limettdip & Kräuterbaguette

6 Stk. 15,⁵⁰

AUSTERN

Fines de Claire

3 Stk. 21,⁰⁰ – 6 Stk. 42,⁰⁰

Gillardeau

3 Stk. 27,⁰⁰ – 6 Stk. 54,⁰⁰

jeweils mit Austernbrot und Portweinschalotten

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe *mit Beinschinkenstrudel* 4,⁹⁰

Hühnersuppe *mit Ingwer, Chili und Wintergemüse* 5,⁹⁰

Weißwurzelpommesuppe *mit Trüffelschaum* 6,⁵⁰

VORSPEISEN

Handgeschnittener Beinschinken *mit Kren und Hausbrot* 11,⁵⁰

Avocadotatar *mit Sesam und Limetten-Yuzucreme* 16,⁵⁰

Lachstatar und sein Kaviar *mit Roter Rübe und Räucherforellencreme* 20,⁰⁰

Beef Tatar vom österreichischen Jungrind *mit Butterstoast* 20,⁵⁰

SALAT-SPEZIALITÄTEN

Rucolasalat *mit Paradeisern, Büffelmozzarella und Pesto Rosso* 12,⁵⁰

Gebratene steirische Hendlbrust *mit marinierten Salatherzen* 14,⁵⁰

Gebratene Garnelen *mit Pflücksalaten* 15,⁵⁰

Bunter Blattsalat mit gebratenen Rinderfiletspitzen
vom österreichischen Jungrind und sautierten Schwammerln 15,⁵⁰

Bitte bestellen Sie auf Wunsch zusätzlich Brot und Gebäck

PASTA

Penne all'arrabbiata <i>mit Basilikumpesto</i>	12,50
Spaghetti Bolognese <i>vom österreichischen Kalb</i>	14,50
Tagliatelle <i>mit Currygarnelen und Rucola</i>	16,50

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel <i>vom österreichischen Kalbrückenfilet mit Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	24,50
Rindstafelspitz <i>Cremespinat – Rösteräpfel – Apfelkren – Schnittlauchsauc</i>	23,50
Kalbsrahmgulasch <i>mit Butternockerln e3 Sauerrahm</i>	21,00
Kalbsbutterschnitzel <i>mit Erdäpfelpüree</i>	19,50
Geschmortes Kalbswangerl <i>Kohlsprossen – Kräuterseitlinge – Süßkartoffelpüree</i>	21,50
Rostbraten vom Zander <i>Ingwer-Zitrusbutter – Korianderkarotten – Mascarponeblattspinat</i>	24,50

VOM GRILL

Atlantische Seezunge 24,50	Kalbskotelett am Knochen* 26,50
Zander vom Gut Dornau 22,50	Steak 200g vom österreichischen Jungrind* 29,00

*) 15 Min. „Vorfreude“

Wir servieren unsere gegrillten Spezialitäten mit einem bunten Blattsalat.
Wählen Sie dazu von unseren Beilagen:

Braterdäpfel – Petersilienerdäpfel – Erdäpfelpüree – (Kräuter-)Reis
Blattspinat mit Salzzitronen – Gegrilltes Gemüse
sautierte Schwammerln
je Beilage: 5,50
– Brotteller: 2,50 –

KÄSE

Französische Rohmilchkäsespezialitäten	14,50
Büffelcamembert im Weinblatt gereift von Robert Paget	14,50
Parmesan mit Olivenöl	12,50
Trüffelkäse Moliterno	15,00

Wir reichen zu unseren Käsen:

Quittengelee – Ingwer-Marillenchutney – Grapparosinen sowie unser Hausbrot

DESSERTS

Sorbet nach Tagesangebot	drei Kugeln 12,50
Tonkabohnen Crème Brûlée <i>Waldmeister-Erdbeersorbet</i>	10,50
Lauwarmer Rumtopf mit Mascarponeschaum <i>Bratapfeleis und Maronicreme</i>	10,50
Marillenpalatschinken <i>mit unserer Marmelade aus der „Kameel-Selektion“, Marillensorbet und Marillenröster</i>	10,50

AUS UNSERER VITRINE

Kleines süßes Allerlei pro Stück 1,80
verschiedene Sorten nach Saison: Apfelstreuselwürfel, Biskuitroulade,
Erdbeere in Schokolade getunkt, Limettenroulade, Esterhazyschnitte,
Pariserspitz, Sacherwürfel „Kameel“, Punschkrapfen
und Petits tartes aux fruits

Kameel Beerenauslese im Mürbteigschüssel pro Stück 1,80
Chameelle pro Glas 5,40
handbefüllte Gläser mit feinen Cremes in Schichten
verschiedene Sorten nach Saison

WEISSWEIN 1/8l

— KAMEEL SELEKTION —

Grüner Veltliner <i>Schmid, Kremstal</i>	3, ⁴⁰
Grüner Veltliner Smaragd Maria 2017, <i>Prager, Wachau</i>	7, ⁹⁰
* Wiener Gemischter Satz DAC Weisleiten 2017 <i>Mayer am Pflz., Wien</i>	4, ⁶⁰
Riesling Heiliger Geist Kremstal DAC Reserve 2015, <i>Schmid, Kremstal</i>	6, ⁹⁰
Riesling Smaragd Loibenberg Obere Parzelle 2017, <i>Domäne Wachau</i>	7, ⁹⁰
Welschriesling Von den Terrassen 2016, <i>Gross, Stajerska Slovenia</i>	5, ¹⁰
Gelber Muskateller Krenegg 2017, <i>Gross, Süsteiermark</i>	5, ⁹⁰
Sauvignon Blanc Krois 2017, <i>Gross, Süsteiermark</i>	6, ⁶⁰
Schwarz & Kameel Scheurebe x Traminer 2017, <i>Schwarz, Seewinkel</i>	7, ⁴⁰

Grüner Veltliner Convent 2017, <i>Schmid, Kremstal</i>	5, ²⁰
Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg 2017, <i>Prager, Wachau</i>	6, ⁵⁰
Chardonnay 2015, <i>Gross, Süsteiermark</i>	7, ⁴⁰
Riesling Kremstal DAC Stein a.d. Donau 2016, <i>Salomon Undhof, Kremstal</i>	5, ⁹⁰
Riesling Federspiel Steinriegl 2017, <i>Prager, Wachau</i>	6, ⁵⁰



SCHAUMWEIN 0,1l

— KAMEEL SELEKTION —

Sekt Les Caves Romaines	6, ⁵⁰
Prosecco DOC <i>Treviso</i>	6, ⁵⁰
Champagner Brut 1er Cru Grande Reserve <i>Mathieu Princet</i>	12, ⁸⁰

Champagner Rosé Brut 1er Cru <i>Mathieu Princet</i>	13, ⁸⁰
Champagner Rosé Brut <i>Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Ay</i>	16, ⁹⁰

ROTWEIN 1/8l

— KAMEEL SELEKTION —

Zweigelt <i>Schmid, Kremstal</i>	3, ⁴⁰
Blaufränkisch Ried Fabian 2015, <i>Gager, Mittelburgenland</i>	5, ¹⁰
Cuvée Classique 2014, <i>Zweigelt, St. Laurent, Umatsum, Neusiedlersee</i>	6, ¹⁰
Cuvée Unique 2015, <i>Syrah, Blaufränkisch, Gesellmann, Mittelburgenland</i>	6, ¹⁰
Château Grand Poujeaux 2012, <i>Bordeaux, Frankreich</i>	7, ¹⁰

Pinot Noir 2016, <i>Markowitsch, Carnuntum</i>	6, ¹⁰
Blaufränkisch Eisenberg DAC Reserve, Klassik 2014, <i>Krutzler, S-Bgld.</i>	6, ⁹⁰
Syrah Sydhang 2016, <i>Muhr van der Niepoort, Carnuntum</i>	6, ⁹⁰
Opus Eximium No. 29 2016, <i>Gesellmann, Mittelburgenland</i>	6, ⁹⁰
Cuvée Cablot 2016, <i>Gager, Mittelburgenland</i>	7, ⁶⁰
Cabernet Sauvignon Tribun 2015, <i>Taferner, Carnuntum</i>	7, ⁹⁰
Rioja Crianza 2015, <i>Bodegas Ramon Bilbao, Spanien</i>	5, ⁶⁰
Lambda Toscana 2016, <i>Fattoria Kappa, Toskana, Italien</i>	7, ¹⁰

ROSÉ 1/8l

Rosé vom Zweigelt 2017, <i>Bründlmayer, Kamptal</i>	5, ³⁰
---	------------------

SÜSSWEIN 1/16l

— KAMEEL SELEKTION —

Scheurebe Trockenbeerenauslese 2008, <i>Kracher, Neusiedlersee</i>	7, ⁹⁰
Traminer Trockenbeerenauslese 2011, <i>Kracher, Neusiedlersee</i>	8, ³⁰
Riesling Beerenauslese Ried Achleiten 2009, <i>Prager Wachau</i>	8, ⁹⁰

Red Roses Beerenauslese 2015, <i>Kracher, Neusiedlersee</i>	7, ³⁰
---	------------------

L'APERITIVO MODERNO

Campari Seltz	7,50
Campari Milano	8,60
Campari Orange	7,50
Campari Tonic	7,50
Campari Spritz	7,00
Campari Shakerato	9,80
Aperol Spritz	7,00
Aperol Veneziano	8,00
Crodino Biondo oder Rosso Spritz <small>ALKOHOLFREI</small>	4,90
Americano	8,90
Negroni oder Negroni Sbagliato	8,90

KLASSIKER

Gspritzter <i>vom Grünen Veltliner „Bognergasse“</i>	0,25l – 3,90
Kaiserspritzer <i>vom Grünen Veltliner mit Holunderblütensirup</i>	0,25l – 4,50
Bründlmayer Rosé gespritzt <i>mit Pfefferminze & Limette</i>	0,25l – 6,90
Prosecco oder Sekt Orange <i>mit frisch gepresstem Orangensaft</i>	0,1l – 7,00
Hugo <i>Holunderblütensirup/ Limette / Prosecco / Minze / Soda</i>	0,25l – 7,00
Hugo alkoholfrei <i>Holunderblütensirup/ Limette / Minze / Soda</i>	0,25l – 4,20
Lillet Vive	0,25l – 7,90
<i>Lillet Blanc / Aqua Monaco Tonic / Minze / Erdbeere / Gurke</i>	
Bellini <i>weißes Pfirsichmark / Prosecco</i>	0,1l – 7,90
Averna Sour Whiskey Sour Amaretto Sour	8,90
Gin Gimlet	8,90
Seedlip Garden Elder Flower Tonic <small>ALKOHOLFREI</small>	6,90
Seedlip Spice & Tonic <small>ALKOHOLFREI</small>	6,90
Virgin Mary <small>ALKOHOLFREI</small>	6,90

ALKOHOLFREI

Vöslauer ohne prickelnd	0,33l – 3,90
Vöslauer ohne prickelnd mild	0,75l – 6,90
San Pellegrino	0,25l – 4,90
Soda	1/8l – 0,80
Zitronenlimonade	0,25l – 1,50
Frisch gepresster Orangensaft	1/8l – 3,40
Frisch gepresster Pink Grapefruitsaft	1/8l – 3,40
Holunderblütensirup-Soda <small>JUGENDGETRÄNK</small>	0,5l – 3,60
Apfelsaft naturtrüb Obsthof Wetter <i>„Discovery“ – „Cox Orange“</i>	1/8l – 2,70
Wachauer Marillennektar <i>Selektion Zum Schwarzen Kameel</i>	0,2l – 5,10
Obsthof Reisinger Fruchtnektar <i>Williams Christ Birne, Johannisbeere</i>	0,2l – 5,10
Pago Tomatensaft	0,2l – 4,90
Aqua Monaco <i>Tonic, Ginger, Lemon</i>	0,23l – 5,10
Fountain of Youth <i>pures Kokoswasser</i>	0,25l – 4,60
Coca-Cola classic light zero	0,3l – 4,90
Frucade	0,3l – 4,60
Almdudler	0,3l – 4,60
Kombucha Classic Quitte Cranberry	0,25l – 4,90
Red Bull	0,2l – 4,50

BIER VOM FASS

Pfiff Schladminger	0,1l – 2,00
Seidl Schladminger	0,3l – 4,20
Pfiff Reininghaus Jahrgangspils 2017	0,1l – 2,30
Seidl Reininghaus Jahrgangspils 2017	0,3l – 4,50

FLASCHENBIER

Wiener Lager <i>Braubaus Gusswerk</i>	0,33l – 5,50
Edelweiss Weizenbier	0,5l – 5,10
Zipfer Radler	0,3l – 4,40
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,5l – 5,10

KAMEEL KAFFEE

Unser Kaffee „Yellow Catuaí“ kommt aus Brasilien, Moniquera da minas, Minas Gerais, Carmo da Minas. In der Tasse schmeckt er nach Schokolade und gerösteten Mandeln. Dank seines kräftigen Körpers eignet er sich hervorragend in Kombination mit Milch.

Kleiner Espresso, kleiner Macchiato	2,90
Großer Espresso	5,40
Einspanner	3,50
Melange, Cappuccino	4,90
Caffè latte	4,90
Verlängerter	3,90
Caffè corretto	5,90
Kleiner Espresso Grand Marnier	6,90

dazu 2cl Grand Marnier und ein Stück dunkle Schokolade aus der Kameel Selektion

Gerne servieren wir unseren Kaffee auch koffeinfrei.

HEISSGETRÄNKE

Heiße Schokolade	4,90
------------------	------

TEESPEZIALITÄTEN

In der Teekanne serviert – 4,90

Nana Minze

Erfrischender Geschmack, duftet nach frischer Minze.

Bio Earl Grey

Hochwertige Mischung Schwarzer Tees aus China und Ceylon mit kräftigem, fruchtigem Geschmack.

Blutorange

Erfrischend, klarer Geschmack mit leicht herber Blutorangennote.

Bio Apfel-Minze

Delikate Mischung aus frischen Kräutern und Apfelscheiben, kräftiger Pfefferminzgeschmack.

Ginseng Ingwer

Milder, leicht süßlicher Geschmack, wohltuend und entspannender Teegenuss.

Darjeeling

Vollmundiger und sehr aromatischer Tee mit weich-samtiger Note.

Bio Bai Mu Dan - Weisser Tee

Einzigartig weiches, mildes Aroma mit einer lieblichen Süße im Abgang.

Hsian Pen - Bio Jasmin

Einzigartig, blumiges Aroma mit ausgeprägter Jasmin Note.

Sencha Yuzuki - Grüner Tee

Charakteristisch herb-erfrischendes Aroma mit einem Hauch Süße im Abgang.

Genmaicha - Grüner Tee mit Röstreis

Harmonische Mischung aus der Frische des grünen Tees und der süßlichen Note des gerösteten Reis.

Kamillen Tee

Goldener Teeaufguss mit sehr typischer Kamillennote, sehr bekömmlich und magenwohltuend.

EDELBRÄNDE 2cl

— KAMEEL SELEKTION —

Marille	4,00
Weichsel	4,00
Williams	4,00
Weinbrand	4,00
Trauben	4,00

ROCHELT

Williams Birne	11,40
Wachauer Marille	12,00

KRENN'S YSPERTAL

Marille	7,90
Rote Williams	7,90
Johannisbeere	9,40
Vogelbeere	10,40
Schlehe	10,40
Himbeere	10,90

REISETBAUER

Marille	8,40
Williams Birne	8,40
Zwetschke	9,40
Quitte	9,90
Vogelbeere	10,90
Himbeere	11,90
Elsbeere	18,90

GRAPPA 2cl

Grappa Nonino Tradizionale	4,40
Grappa di Moscato Nonino	4,90
Grappa Elisi	5,90
Grappa Tignanello	6,40

RUM 4cl

Myers's Jamaica Rum	6,00
Havana 3 Anos	7,00
Havana 7 Anos	10,00
Appleton 12 Years	10,00
Appleton 21 Years	26,00

SINGLE MALTS 4cl

Talisker 10 Years	9,80
Laphroaig 10 Years	10,80
Glenmorangie 10 Years	10,80
Glenfiddich 12 Years	11,80
Lagavulin 16 Years	13,80
Dalwhinnie 15 Years	13,80

IRISH & CANADIAN WHISKEY 4cl

Jameson Irish Whiskey	9,80
Paddy Irish Whiskey	9,80
Bushmills Single Malt 10 Years	10,80

SCOTCH WHISKY 4cl

The Famous Grouse	7,80
Johnny Walker Black Label	9,80
Chivas 12 Years	8,80
Chivas Royal Salute 21 Years	14,00
Glen Grant 10 Years	10,80
Glen Grant 18 Years	13,80

BOURBON WHISKEY 4cl

Jack Daniels Single Barrel	13,00
Wild Turkey Rare Breed	12,00

ARMAGNAC & CALVADOS 2cl

Clés Des Ducs VSOP	4,90
Père Magloire XO	4,90

GIN 4cl

Tanqueray	7,00
Reisetbauer Blue Gin	10,00
Reisetbauer Sloeberry Blue Gin	10,00
Bombay Sapphire	10,00
Hendrick's	11,00
Monkey 47	11,00
Gin Mare	11,00
Spitzmund	11,00

COGNAC 2cl

Rémy Martin VSOP	4,90
Rémy Martin XO	11,90
Martell Cordon Bleu	11,90

TEQUILA 4cl

Calle 23	9,50
Olmecca Gold	8,00

ANIS 4cl

Pernod	7,80
Ricard Pastis	7,80
Absente Absinthe	10,00

VERMOUTH 4cl

Martini Extra Dry Bianco Rosso	5,90
Antica Formula	5,90
Noilly Prat	5,90
Cinzano 1757 Vermouth Rosso	5,90

VODKA 4cl

Stolichnaya	7,00
Absolut Elyx	10,80
Grey Goose	10,80
Belvedere	10,80
Puriste Premium	10,80

BITTERS 4cl

Aperol	5,90
Campari	5,90
Averna	5,90
Fernet Branca	5,90
Fernet Branca Mentha	5,90
Jägermeister	5,90
Lillet Blanc	5,90
Cynar	5,90

PORT & SHERRY 4cl

Sandemann Ruby Porto	5,90
Sandemann Fino Porto	5,90
Sandemann Sherry Fino	5,90
Sandemann Medium Dry	5,90
Tio Pepe Sherry	5,90

LIQUEUR 4cl

Disaronno Amaretto	7,20
Bailey's Irish Cream	7,20
Kahlua	7,20

Grand Marnier	7,20
---------------	------

*eine Mischung aus hochwertigem Cognac und Essenzen tropischer Orangen;
dazu ein Stück dunkle Schokolade aus der Kameel Selektion*

Grand Marnier Cuvée du Centenaire	9,90
-----------------------------------	------

dazu ein Stück dunkle Schokolade aus der Kameel Selektion

ACCESSOIRES

Haben Sie Interesse an Kameel Accessoires?

*Wasserglas von Lobmeyr,
Gläser mit Kameel Logo für Schaumweine,
Weine, Bier und Whiskeytumbler
Butterpresse, Serviettenringe, Augartenteller
sowie Krawatte, Halstuch, Anstecknadel oder Regenschirm*

Wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.



Öffnungszeiten

Bar

Täglich von 8:00 bis 24:00 Uhr
(Küche 12 bis 23 Uhr)

Restaurant

Täglich von 12:00 bis 24:00 Uhr
(Küche 12 bis 23 Uhr)

Delikatessen

Mo bis Sa von 8:00 bis 20:00 Uhr

Reservierung

Restaurant

+43 (0)1 533 81 25 DW 11

Beletage

+43 (0)1 533 81 25 DW 14 oder 20

Sandwichbestellungen

+43 (0)1 533 81 25 DW 21 & 22

Delikatessenbestellungen

+43 (0)1 533 81 25 DW 27

Catering

+43 (0)1 533 81 25 DW 14 oder 34

Weinhandlung

+43 (0)1 533 81 25 DW 28

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

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

