

---

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

### 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

|   |      |
|---|------|
| Blaufränkisch Ried Fabian 2016 „Kameel Selektion“<br>Gager - Mittelburgenland                 | 6,10 |
| Cuvée Classique, Zweigelt-St. Laurent, 2014 „Kameel Selektion“<br>Umatham - Neusiedlersee     | 7,10 |
| Cuvée Unique, Syrah-Blaufränkisch, 2015 „Kameel Selektion“<br>Gesellmann - Mittelburgenland   | 7,10 |
| Château Grand Poujeaux 2012 „Kameel Selektion“<br>Cru Bourgeois, Médoc, Bordeaux - Frankreich | 8,10 |



|  |      |
|--|------|
| Pinot Noir 2016<br>Markowitsch - Carnuntum                               | 7,10 |
| Blaufränkisch Eisenberg DAC Reserve 2014<br>Krutzler - Südburgenland     | 7,90 |
| Syrah Sydhang 2016<br>Muhr van der Niepoort - Carnuntum                  | 7,90 |
| Opus Eximium No. 29 2016<br>Gesellmann - Mittelburgenland                | 7,90 |
| Cabernet Sauvignon Tribun 2015<br>Taferner - Carnuntum                   | 8,90 |
| Cuvée Cablot, Cabernet Sauvignon-Merlot 2016<br>Gager - Mittelburgenland | 8,60 |
| Rioja Crianza 2015<br>Bodegas Ramon Bilbao - Spanien                     | 6,60 |
| Lambda Toscana 2016<br>Fattoria Kappa - Toskana, Italien                 | 8,10 |

## ROSÉ

|   |      |
|---|------|
| Rosé vom Zweigelt 2018<br>Bründlmayer - Kamptal | 6,30 |
|---|------|

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

PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN & ABGABEN

## SCHAUMWEIN

|   |       |
|---|-------|
| Sekt Les Caves Romaines, „Kameel Selektion“                               | 7,50  |
| Prosecco DOC Treviso, „Kameel Selektion“                                  | 7,50  |
| Champagner Mathieu Princet Brut 1er Cru Grande Reserve „Kameel Selektion“ | 13,80 |
| Champagner Mathieu Princet Rosé Brut 1er Cru                              | 14,80 |
| Champagner Rosé Brut Billecart-Salmon Mareuil-sur-Ay                      | 17,90 |

Füllmenge 1 Glas = 0,1l

## WEISSWEIN

|  |      |
|--|------|
| Grüner Veltliner „Kameel Selektion“<br>Schmid - Kremstal                                     | 4,40 |
| Grüner Veltliner Smaragd Maria 2017 „Kameel Selektion“<br>Prager - Wachau                    | 8,90 |
| Wiener Gemischter Satz DAC Weisleiten 2017<br>Mayer am Pfarrplatz - Wien                     | 5,60 |
| Welschriesling Von den Terrassen 2016 „Kameel Selektion“<br>Gross - Stajerska Slovenia       | 6,10 |
| Gelber Muskateller Krenegg 2017 „Kameel Selektion“<br>Gross - Südsteiermark                  | 6,90 |
| Sauvignon Blanc Krois 2017 „Kameel Selektion“<br>Gross - Südsteiermark                       | 7,60 |
| Riesling Heiliger Geist Kremstal DAC Reserve 2015 „Kameel Selektion“<br>Schmid - Kremstal    | 7,90 |
| Riesling Smaragd Loibenberg Obere Parzelle 2017 „Kameel Selektion“<br>Domäne Wachau - Wachau | 8,90 |
| Schwarz & Kameel Scheurebe x Chardonnay 2017 „Kameel Selektion“<br>Schwarz - Seewinkel       | 8,90 |



|   |      |
|---|------|
| Grüner Veltliner Convent 2017<br>Schmid - Kremstal                      | 6,20 |
| Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg 2018<br>Prager - Wachau     | 7,50 |
| Chardonnay 2015<br>Gross - Südsteiermark                                | 8,40 |
| Riesling Kremstal DAC Stein a.d. Donau 2016<br>Salomon Undhof, Kremstal | 6,90 |
| Riesling Federspiel Steinriegl 2017<br>Prager - Wachau                  | 7,50 |

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

PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN & ABGABEN

## MENÜS

### KAMEEL MENÜ

Jakobsmuscheln kurz gebraten  
*Avocadotatar – eingelegte Grapefruitfilets*

Erdäpfel-Lauchcremesuppe  
*Trüffelschaum*

Rostbraten vom Zander  
*Ingwer-Zitrusbutter – Korianderkarotten – Mascarponeblattspinat*

Jungrind-Steak auf Holzkohle gegrillt  
*Süßkartoffelpüree – Pak Choi*

Mousse und Tatar von der Quitte  
*Granatapfelsauce – Valrhona Schokoladeneis*

Menü 94,00  
Couvert 4,50

### WIENER KÖSTLICHKEITEN

Handgeschnittener Beinschinken  
*Frischer Kren – Hausbrot*

Kräftige Rindsuppe  
*Gebackener Leberknödel*

Kalbsrahmgulasch  
*Butternockerln – Sauerrahm*

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalbsrückenfilet  
*Erdäpfel-Vogerlsalat*

Marillenpalatschinken  
*Marillensorbet – Marillenröster*

Menü 69,-  
Couvert 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 Schwammerln – verlorenes Wachtelei</i>       |       |
| Tatar vom Jungkalb                                     | 26,50 |
| <i>Bourbon Vanillesalz – Artischocken - Kapern</i>     |       |
| Crème Brûlée vom Ziegenkäse - Bûche de chèvre          | 22,50 |
| <i>Stangensellerie – Birnen Chutney</i>                |       |
| Jakobsmuscheln kurz gebraten                           | 27,00 |
| <i>Avocadotatar - eingelegte Grapefruitfilets</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>Gebackener Leberknödel</i> |      |
| Erdäpfel-Lauchcremesuppe      | 9,50 |
| <i>Trüffelschaum</i>          |      |

### — ZWISCHENGERICHTE —

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

### — FISCH —

|  |               |
|--|---------------|
| Rostbraten vom Zander  | 23,50   29,50 |
| <i>Ingwer-Zitrusbutter – Korianderkarotten – Mascarponeblattspinat</i> |               |
| Seezunge mit Bouillabaisemuscheln                                      | 31,00         |
| <i>Erdäpfel-Safranpüree – Artischocken mit Arganöl – Fenchelgemüse</i> |               |

## SEIT 1618 IN WIEN

### — HAUPTSPEISEN —

|   |       |
|---|-------|
| Kalbsrahmgulasch  | 23,50 |
| <i>Butternockerln – Sauerrahm</i>                                 |       |
| Unser Rindstafelspitz   | 27,50 |
| <i>Crèmespinat – Rösterdäpfel – Apfelkren – Schnittlauchsauce</i> |       |
| Steirische Hendlbrust   | 29,00 |
| <i>Limonen-Selleriepüree – gebratene Salatherzen</i>              |       |
| Lammrückenfilet   | 32,00 |
| <i>Perlgraupen-Safranrisotto – Zuckererbsenschoten</i>            |       |
| Jungrind-Steak auf Holzkohle gegrillt                             | 39,00 |
| <i>Süßkartoffelpüree – Pak Choi</i>                               |       |

### — DESSERT —

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Sorbet nach Tagesangebot   | 12,50                    |
| Mousse und Tatar von der Quitte  | 12,50                    |
| <i>Granatapfelsauce – Valrhona Schokoladeneis</i>                                    |                          |
| Topfenknödel mit Zwetschkenröstorsorbet  | 12,50                    |
| <i>15 Min. „Vorfreude“<br/>Bergamotten-Schokoladensauce – Vanillekipferl-Crumble</i> |                          |
| Marillenpalatschinken  | 12,50                    |
| <i>Marillensorbet – Marillentröster</i>  |                          |
| Kleines süßes Allerlei   | 3 Stk. Petits fours 6,50 |
| <i>verschiedene Sorten nach Saison</i>   |                          |

### — KÄSE —

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