

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

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



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

## ROSÉ

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

---

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

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*

#### Weißwurzelsuppe

*Trüffelschaum*

#### Gebratene Gänseleber mit Soja glasiert

*Eingelegter Chinakohl – Balsamicoquitten – Erdnusscreme*

#### Jungrind-Steak auf Holzkohle gegrillt

*Trüffel – Bauernspargel – Topinambur*

#### Tonkabohnen Crème Brûlée

*Waldmeister-Erdbeersorbet*

Menü 94,00  
Couvert 3,90

### 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 Couvert 3,90

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>	
Beef Tartare vom Österreichischen Jungbrind	26,50
<i>Avocado – Sesam – Butterstoast</i>	
Liaison von gebeizter Himbeere und jungen Rüben	22,50
<i>Erbsen- Orangenbeet</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

*mit Austernbrot und Portweinschalotten*

### — SUPPEN —

Kräftige Rindsuppe	7,50
<i>Beinschinkenstrudel</i>	
Weißwurzelsuppe	9,50
<i>Trüffelschaum</i>	

### — ZWISCHENGERICHTE —

Kanadischer Hummer und Jakobsmuschel	31,00   36,00
<i>Artischocke – Blattspinat – Fenchel-Erdäpfelcreme</i>	
Gebratene Gänseleber mit Soja glasiert	28,00   32,00
<i>Eingelegter Chinakohl – Balsamicoquitte – 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 —

Getrübete Spätzle vom Brett	29,00
<i>Blattspinat – Trüffelschaum – weißer Alba Trüffel</i> <i>Alba Trüffel auf Wunsch zusätzlich: pro Gramm 9,50</i>	
Kalbsrahmgulasch	23,50
<i>Butternockerln – Sauerrahm</i>	
Unser Rindstafelspitz	27,50
<i>Crèmespinat – Rösterdäpfel – Apfeln – Schnittlauchsauc</i>	
Sallmashofer Schneeberglandente	32,00
<i>Orangen-Tarhonya – geschmorter Curry Chicorée</i>	
Rosa gebratener Kalbsrücken und geschmortes Wangerl	32,00
<i>Kohlsprossen – Kräuterseitlinge – Süßkartoffelpüree</i>	
Jungbrind-Steak auf Holzkohle gegrillt	39,00
<i>Trüffel – Bauernspargel – Topinambur</i>	

### — DESSERT —

Sorbet nach Tagesangebot	12,50
Tonkabohnen Crème Brûlée	12,50
<i>Waldmeister-Erdbeersorbet</i>	
Topfenknödel mit Zwetschkenröstorsorbet	12,50
<i>15 Min. „Vorfreude“</i> <i>Bergamotten-Schokoladensauce – Vanillekipferl-Crumble</i>	
Ofenfeige mit Schneehaube	12,50
<i>Cashew-Orange-Preiselbeeren</i>	
Marillenpalatschinken	12,50
<i>Marillensorbet – Marillentrüffel</i>	
Kleines süßes Allerlei	3 Stk. Petits fours 6,50
<i>verschiedene Sorten nach Saison</i>	

### — KÄSE —

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