

béla béla

Ankündigungen saisonaler Gerichte, besonderer Anlässe und die Möglichkeit für **Tischreservierungen** vorab finden Sie auf unserer Webseite.



Tel. +43 (0) 1 534 040 / E-Mail belabela@steigenberger.com

béla béla

Restaurant Béla Béla / Fahnengasse 1 / 1010

GERICHTE ZUM WOHLFÜHLEN

bÉLA'S DRINKS

SCHAUMWEIN	0,1	0,75	ROTWEINE	1/8	0,75
Champagner			Zweigelt Ried Föllikberg Weingut Leberl	7,8	45
Perrier-Jouët Brut	18,5	128			
Perrier-Jouët Rosé	21,5	148	Blaufränkisch Hochäcker Weingut Kerschbaum	8,9	51
Veuve Cliquot Rosé		158			
Schlumberger			Cuvée Heideboden Weingut Hans & Anita Nitnaus	9,5	52
Sparkling	8,5	49	St. Laurent Res. Ried Lusterberg Winzerhof Dockner	10	57
Rosé	9	51	Cuvée Vulcano Hans Igler		69
Chardonnay Brut Reserve		51	Fabelhaft Reserva Tinto Niepoort Vinhos, Douro, Portugal		40
Pinot Noir Brut Reserve		55			
			Côtes du Rhone Ferraton Père & Fils, Rhone, Frankreich		52
WEISSWEIN	1/8	0,75	Château Phelan Segur Bordeaux, Frankreich		145
Grüner Veltliner Alte Reben Kamptal DAC Reserve Winzerhof Sax	7,3	42	Rioja Grand Reserva CUNE. Rioja Alta, Spanien		70
Wiener Gemischter Satz DAC Weingut Mayer am Pfarrplatz	7,8	45	Tignanello Toscana IGT Marchesi Antinori, Toskana, Italien		280
Riesling Klassik Weingut Hindler	7,2	40	Brunello di Montalcino DOCG Altesino, Toskana, Italien		105
Sauvignon Blanc Weingut Retter-Kneissl	8,8	49			
Morilion Weingut Skoff	8,5	48			
Muskateller Versus, Stajerska, Slowenien		45			
Fosilni Berg Sauvignon Blanc Domaine Ciringa, Stajerska, Slowenien		48			
I Frati Lugana Cà dei Frati, Lombardei, Italien		65			
Chablis 1 ^{er} Cru Baeuroy La Chablisienne, Burgund, Frankreich		70			
			ROSÉWEINE	1/8	0,75
			Rosé vom Zweigelt Weingut Jurtschitsch-Sonnhof	7,5	39
			Fräulein Rosé Mayer am Pfarrplatz		45
			Rosé Corail Côte de Provence Château de Roquefort, Roquefort la Bedaule, Frankreich		49
			Rosé Cep d'Or AOP Côtes de Provence Mâitres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez, Frankreich		47

bÉLA'S SPEISEN

VORSPEISEN	To share	à la carte	HAUPTGERICHTE	To share	à la carte
Caesar's Salad  Römersalat, Parmesan, & Croutons + gegrillte Garnelen	16	20	Bio Krautfleckerl mit Blattsalat	10	14,5
Beef Tatar vom Weiderind  Honig-Senfauce, Wachtelei Basilikumkresse & „Öfferl“ Brioche	17	23	Original Wiener Schnitzel vom Kalb  + Petersilienerdäpfel + Gurken-Rahmsalat oder Erdäpfelsalat	15,5	26,5 6,5 5,5
Zaatar Hühnerstreifen Geschmorter Kürbis, Vogersalat & Kürbiskern-Vinaigrette	15,5	21,5	Ossobuco vom Kalb glaciertem Chicorée, Polenta & Grana		27,5
Portobello  Perlgraupen, Limette, Feta & Chili auf Süßkartoffelcreme	10	14,5	Erdäpfel trifft Topinambur  aus dem Ofen mit Zitrone, Salbei & Paradieser	12	16
			Kichererbsencurry  mit Gemüse & Basmatireis	16	20
ZUM KOMBINIEREN		160g	LIVE KÜCHE		
24 H eingelegter Fenchel-Feta Salat  mit Granatapfel & Sumach		10	Gebratenes Saiblingsfilet	22	29
Marinierte Aubergine  mit Tahini & Oregano		10	Salsa aus grünen Oliven, Sellerie & Rosinen dazu Babyerdäpfel		
Gegrillter Karfiol  mit Tomaten, Dill & Kapern		10	Schmortopf aus dem Schamott-Ziegel Ochenschwanz, Kürbis & Zimt		32
3er Kombination 300g		18,5	Pappardelle mit Garnelen Paradieser, Oliven & Pernod	19,5	27
SUPPEN			NACHSPEISEN		
Wiener Suppentopf vom Tafelspitz  mit Wurzelgemüse, Frittaten & Schnittlauch + Grießnockerl oder Fleischstrudel	11,5	2,5	Hausgemachter Apfelstrudel Vanillesauce & Schlagobers + eine Kugel Vanilleeis		9,5 2,5
Geschmorte Kürbiscremesuppe  mit Chili, Honig & Croutons	10,5		Original Herrenhofwürfel Nougat, Schokolade, Crunch & Himbeersorbet		10
Zwiebelsuppe  mit Weißwein, Thymian, Majoran & Käsetoast	9,5		Tartelette von der Williamsbirne Vanilleeis & Salz Popcorn		9
			Kidneybohnen-Cashew Fudge  warme Schokosauce & Himbeersorbet		9
			Cassismousse Orange & Schokoladenbrownie		9