

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@herrenhof-wien.steigenberger.at

béla béla

béla béla

Restaurant Béla Béla / Fahnengasse 1 / 1010

Satz- und Druckfehler vorbehalten. Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. | Impressum: Steigenberger Hotel Herrenhof, Herrengasse 10, 1010 Wien, Austria

GERICHTE ZUM WOHLFÜHLEN

bELA`S DRINKS

SPARKLING WINE	0,1	0,75	RED WINE	1/8	0,75
Champagner			Zweigelt Ried Föllikberg winery Leberl	7,8	45
Perrier Jouet Brut	18,5	128			
Perrier Jouet Rosé	21,5	148	Blaufränkisch Hochäcker winery Kerschbaum	8,9	51
Veuve Cliquot Rosé		158	Cuvée Heideboden winery Hans & Anita Nittnaus	9,5	52
Schlumberger			St. Laurent Res. Ried Lusterberg winery Dockner	10	57
Sparkling	8,5	49			
Rosé	9	51	Cupee Vulcano Hans Igler		69
Chardonnay Brut Reserve		51			
Pinot Noir Brut Reserve		55			
WHITE WINE	1/8	0,75	ROSE WINE	1/8	0,75
			Rosé vom Zweigelt winery Jurtschitsch-Sonnhof	7,5	39
Grüner Veltliner Alte Reben Kamptal DAC Reserve winery Sax	7,3	42	Fräulein Rosé winery Mayer am Pfarrplatz		45
Wiener Gemischter Satz DAC winery Mayer am Pfarrplatz	7,8	45	Rosé Corail Côte de Provence Château de Roquefort, Roquefort la Bedaule, France		49
Riesling Klassik winery Hindler	7,2	40	Rosé Cep d´Or AOP Côtes de Provence Maitres Vignerons de la Presqu`lle de Saint Tropez, France		47
Sauvignon Blanc winery Retter-Kneissl	8,8	49			
Morillon winery Skoff	8,5	48			
Beer	0,3	0,5	Mineral Water	0,33	0,75
Gösser Märzen	5,8	7,6	Römerquelle Still Prickelnd	4,9	11,5
Schladminger Zwickel	5,8	7,6	San Pellegrino		13,5
Schleppe Pal Ale	8,5		Aqua Panna		13,5
Gösser Naturgold alkoholfrei/non alcoholic		6,5			
			Limos & Juices		
			Coca – Cola Light Zero	0,33	5,2
			Almdudler Fanta Sprite	0,33	5,2
			Pago juices apple apricot pineapple	0,2	5,2

bELA`S DISHES

STARTER	MAIN COURSE
	Bio "Krautfleckerl" with lettuce salad "climate friendliest dish"   14,5
24 H pickled fennel feta salad with pomegranate & sumach  10	Original veal viennese Schnitzel  + parsley potatoes 26,5 + cucumber cream salad or potato salad 6,5 + 5,5
Chickpea-Tomato Salad With grilled eggplant, red onion & parsley  12	Root Variation  16 With vegan lemon yogurt, pine nuts & baby spinach
Braised Orange Cauliflower Curry, pine nuts & potato cream  15,5	Chickpea curry with vegetables & basmati rice  20
Oven-Baked Red Cabbage With cumin, hummus & olive oil  10	Grilled Sea Bass 29 Shirazi salad, Arabic rice with sultanas & almonds
Beef Tatar of meadow beef honey mustard sauce, quail egg basil cress & "Öfferl" organic brioche  23	Braised Beef Cheeks  32 From the chamotte oven, mashed potatoes & glazed shallots
	Linguine with Prawns 27 Roasted bell pepper, zucchini & Parmesan
SOUP	DESSERT
Viennese soup pot with "Tafelspitz" with vegetables, sliced pancake & chives + semolina dumplings or meat strudel  11,5 2,5	Original Herrenhof cake Nougat, chocolate, crunch & raspberry sorbet  10
Creamy Lentil Soup With coconut, red lentils & oriental spices  10,5	"Banoffee" Banana, caramel & dark chocolate  9,5
Onion soup with white wine, thyme, marjoram & cheese toast  9,5	Rice Pudding Cake Ginger-lemon fruits & coconut sorbet  9,5
	Chocolate-Nougat Fondant Salt-butter chocolate crumble & berry caviar  9,5
	Cover charge p.P. 4,5