

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

BELA`S DRINKS

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

BELA`S SPEISEN

VORSPEISEN	HAUPTGERICHTE
24 H eingelegter Fenchel-Feta-Salat mit Granatapfel & Sumach	Bio Krautfleckerl mit Blattsalat
Kichererbsen-Tomaten Salat mit gegrillter Melanzani, rote Zwiebel & Petersilie	Original Wiener Schnitzel vom Kalb + Petersilerdäpfel + Gurken-Rahmsalat oder Erdäpfelsalat
Geschmorter Orangen-Karfiol Curry, Pignoli & Erdäpfelcreme	Rübenvariation veganem Zitronenjoghurt, Pignoli & Babyspinat
Ofen Rotkraut mit Kreuzkümmel, Hummus & Olivenöl	Kichererbsencurry mit Gemüse & Basmatireis
Beef Tatar vom Weiderind Honig-Senfsoße, Wachtelei Basilikumkresse & „Öfferl“ Brioche	Gegrillter Wolfsbarsch Shirazi-Salat, arabischer Reis mit Sultanienen & Mandeln
Wiener Suppentopf vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Frittaten & Schnittlauch + Grießnockerl oder Fleischstrudel	Geschmorte Rinderbackerl aus dem Schamott Ofen, Erdäpfelpüree & glasierten Schalotten
Cremige Linsensuppe mit Kokos, roten Linsen & orientalischen Gewürzen	Linguine mit Garnelen geröstetem Paprika, Zucchini & Parmesan
Zwiebelsuppe mit Weisswein, Thymian, Majoran & Käsetoast	NACHSPEISEN
	Original Herrenhofwürfel Nougat, Schokolade, Crunch & Himbeersorbet
	„Banoffee“ Banane, Caramel & dunkle Schokolade
	Milchreiskuchen Ingwer-Zitronenfrüchte & Kokossorbet
	Schoko-Nougat Fondant Salz-Butter Schokoladencrumbel & Beeren Kaviar