

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

Bitte beachten Sie, dass der Verzehr mitgebrachter Speisen und Getränke
in unserem Restaurant sowie in der Bar nicht gestattet ist.
Please note that the consumption of outside food and beverages
is not permitted in our restaurant or bar.

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

béla béla



GERICHTE ZUM WOHLFÜHLEN

bELA`S DRINKS

SCHAUMWEIN	0,1	0,75	ROTWEIN	1/8	0,75
Champagner			Zweigelt, Bio Weingut Beck	9,5	55
Perrier Jouet Brut	18,5	128			
Perrier Jouet Rosé	21,5	148	Kekfrankos, Bio Weingut Weninger	11	62
Veuve Clicquot Rosé		158			
			Pinot Noir Weingut Markowitch	11,5	65
Schlumberger			Pannobile, Bio Weingut G. Heinrich	14	77
Sparkling	10	51			
Rosé	12	54			
Chardonnay Brut Reserve		58			
Pinot Noir Brut Reserve		58			
WEISSWEIN	1/8	0,75	ROSEWEIN	1/8	0,75
			Rosé vom Zweigelt Weingut Jurtschitsch-Sonnhof	7,5	45
Grüner Veltliner Neuland, Bio Weingut Zillinger	9	52	Fräulein Rosé Mayer am Pfarrplatz		48
Sauvignon Blanc Gamlitzer, Bio Weingut Sattlerhof	12	69			
Chardonnay Steinriegl, Bio Weingut Gesellman	13	75	MINERALWASSER	0,33	0,75
Muskateller Weingut Wohlmuth	9,5	55	Römerquelle Still Prickelnd	4,9	11,5
Riesling Ried Loiben Weingut Pichler-Krutzler	12	69	San Pellegrino		13,5
			Aqua Panna		13,5
BIER	0,3	0,5	LIMOS & JUICES		
			Coca – Cola Light Zero	0,33	5,5
Gösser Märzen	5,8	7,6	Almdudler Fanta Sprite	0,33	5,5
Schladminger Zwickel	5,8	7,6			
Schleppe Pal Ale	8,5		Pago Fruchtsäfte juices	0,2	5,5
Gösser Naturgold alkoholfrei/non alcoholic		6,5	Apfel apple Marille apricot Ananas pineapple		

bELA`S SPEISEN

VORSPEISEN

Eingepackter gegrillter Feta 	12,5
mit Tomaten, Kalamata Oliven, Rosmarin & Olivenöl dazu Fladenbrot	
Karfiol – Tofu Bowl 	14
mit Blattspinat, Karotte, Erdnuss, Sojakeimen & Sesamdressing	
Gegrillte Kräuterseitlinge 	16
mit herbstlichem Blattsalat, Weintrauben, Walnüssen & Bio Balsamico – Honigdressing	
Süß – Saurer Kohlrabi	18,5
mit gegrillten Hühnerstreifen, Raita mit Gurke & Minze dazu Sauerteigbrot aus dem Hause „Öfferl“	
Beef Tatar vom Weiderind 	23
mit Honig-Senfsoße, Wachtelei Basilikumkresse & „Öfferl“ Brioche	

SUPPEN

Wiener Suppentopf vom Tafelspitz 	11,5
mit Wurzelgemüse, Frittaten & Schnittlauch + Grießnockerl oder Fleischstrudel	2,5
Kürbiscremesuppe 	10,5
mit Haselnuss-Blätterteig Gebäck & Kernöl	

HAUPTGERICHTE

Bio Krautfleckerl mit Blattsalat  	14,5
„klimafreundliches Gericht“	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb 	26,5
+ Petersilerdäpfel	6,5
+ Gurken-Rahmsalat oder Erdäpfelsalat	5,5
Klassisches Rehragout 	30
mit Wurzelgemüse & Preiselbeeren dazu gebratene Serviettenknödel & Rotweinbirne	
Gefüllte Zucchini 	19,5
mit buntem Gemüse Couscous, veganem Feta auf Tomaten – Fenchelragout	
Gegrillter Zander	27
auf mediterranem Gemüse mit Tomaten, Oliven & Kapern dazu einen Feta – Brunnenkresse Dip	
Gegrillte Beiriedschnitte 	29
mit Artischocken, Champignons & Tomaten an cremiger Kräuterpolenta mit Rosmarinjus	
Hausgemachte gefüllte Ravioli	24,50
aus geschmorten Rindsbackerl & italienischem Frischkäse in sämiger Tomatensauce mit Basilikum & Zitrone	
NACHSPEISEN	
Original Herrenhofwürfel 	10
Nougat, Schokolade, Crunch & Himbeersorbet	
Schokoladen Brownie 	9,5
mit Passionsfrucht-Mango & kreolischer Sauce	
Tiramisu anderer Art 	9,5
Mascarpone, dunkles Kirsch Sorbet, Löffelbiskuit & Arabica Bohne	
Nocke von der weißen Schokolade 	9,5
mit Matcha, Brombeere & Nussknusper	