

NICHT NUR FÜR KIDS LIMOS & JUICES

Römerquelle Still Prickelnd Jugendgetränk still sparkling	0,33l	4,9
	0,75l	11,5
San Pellegrino	0,75l	13,5
Acqua Panna	0,75l	13,5
Wiener Hochquellwasser Viennese Mountain Water		
	0,25l	0,5
	0,5l	1
	1l	2
Coca – Cola Light -Zero	0,33l	5,5
Almdudler	0,33l	5,5
Sprite Fanta	0,33l	5,5
Schweppes Ginger Ale Bitter Lemon Tonic Water	0,2l	6
Thomas Henry Tonic Water	0,2l	7
Pago Fruchtsäfte juices Jugendgetränk	0,2l	5,5
Apfel apple Marille apricot Johannisbeere black currant Ananas pineapple Tomate tomato		
Frisch gepresster Orangensaft freshly squeezed orange juice	0,2l	6,5
Red Bull Energy Drink	0,25l	6,5

Satz- und Druckfehler vorbehalten!
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer!



Willkommen in béla^s – ‘Lounge’. Eine Hommage an den allerersten Gastronomiegründer am Standort in der Herrengasse 10. Béla Waldmann schenkte der Wiener Gesellschaft und ihrer literarischen Elite 1914 mit dem Café Herrenhof einen Ort der Begegnung, der Inspiration und der urbanen Kultur, dessen Blütezeit über zwei Jahrzehnte andauerte. In diesem Sinne heißen wir Sie herzlichst Willkommen.

Welcome to béla^s – ‘Lounge’. A homage to the very first gastronomic founder at the location Herrengasse 10. By founding the Café Herrenhof, Béla Waldmann established a place of encounters, inspiration and urban culture to the Viennese society and its literary elite. The flowering stage of the Café lasted about more than two decades. With this in mind, we wish you a very warm welcome.

b

BÉLA GOES BRITISH 6,5

Assam black tea Darjeeling black tea English Breakfast black tea
Earl Grey flavored black tea Morgentau flavored green tea Green Dragon green tea

Fruity Chamomile chamomile blossoms & orange peel
Verveine lemon & herbal mixture
Lemon Fresh lemon grass, apple, chicory root & blackberry leaves

BÉLA GOES ITALIAN

Espresso 4,3
Doppelter Espresso 5,3
Verlängerter 5
Cappuccino 5,6
Café Latte 6
Chai Latte 6

THE FOUNDER'S COCKTAIL SELECTION

CHEZ HEINZ (FRANKFURTER HOF, 1953)

19,5

Cider | Vodka | Apfelsirup | Ferrand Dry | Lemon Bitter

GESCHICHTE / STORY :
Über 30 Jahre lang verwöhnte unser Barchef im Frankfurter Hof seine Gäste in der Autorenbar.
Heute sowie damals war es en vogue, Cocktails „Chez Heinz“ zu trinken.
For over 30 years, our bar manager at the Frankfurter Hof pampered his guests in the author's bar.
Now as then, it was en vogue to drink cocktails “Chez Heinz”.

ETOILE (PARKHOTEL DÜSSELDORF, 1957)

19,5

Selbstgemachter „Picon Amer“ | Plantation 5y Barbados | Zitrone | Beeren | Zucker

GESCHICHTE / STORY :
In der Etoile-Bar, DEM abendlichen Treffpunkt, serviert unser Barchef spannende Kreationen an Gäste,
wie Christian Dior & Louis Armstrong.
In the Etoile Bar, THE evening meeting place, our bar chef serves exciting creations
to guests such as Christian Dior & Louis Armstrong.

THE LOUNGE MENÜ

Die Philosophie
Wir suchen für Sie außergewöhnliche Produkte aus der heimischen Landwirtschaft
und ausgewählte Betriebe, die bewusst nur mit Naturprodukten arbeiten
und auf die konventionelle Tierhaltung verzichten.
Unser Qualitätsbewusstsein richtet sich nach Fütterung,
Haltung und Gesundheit der Tiere in Sachen Qualität, Geschmack und Ethik.

We are seeking exceptional products for you from local agriculture
and selected farms who consciously work only with natural products and renounce
conventional animal husbandry. Our quality awareness is based on feeding,
husbandry and health of the animals in terms of quality, taste and ethics.

BAR SNACKS

12 - 23 UHR (LAST ORDER 22:30)

Trüffel-Cheese Fries mit Dip 	8,9
<i>truffle cheese frites with dip</i>	
Knuspriger Hühnercracker mit Chashew-Krendip	9,9
<i>Crispy chicken cracker with chashew horse radish dip</i>	
Tempura Mish Musch(room) mit saisonalen veganem Dip 	12,9
<i>Tempura Mish Musch(room) with seasonal vegan Dip</i>	
Arrancini mit Korinthen & Kräutermayo 	14,9
<i>Arancini with currants & herb mayonnaise</i>	
Herrenhof Clubsandwich	22
Perlhuhn, Ochsenherztomate, Bio Ei, Speck & Cocktailsaue	
<i>Guinea fowl, oxheart tomato, organic egg, bacon & cocktail sauce</i>	
+ French Frites	6,5
Hausburger	26,9
mit Rinderfiletspitzen, Trüffelraclette, Zwiebelmarmelade, Brioche Bun & Fries	
<i>With beef tenderloin tips, truffle raclette, onions jam, brioche Bun & Fries</i>	
Hausgemachte Langos homemade Langos	15,5
Mit Beinschinken, Sauerrahm, Kren & Schnittlauch	
<i>With ham, sour cream, horse radish & chive</i>	

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über einzelne Zutaten oder Allergene!
Our staff will be happy to inform you about individual ingredients or allergens!

LET THE EVENING BEGIN

ALTERNATIVE ZUM WEIß GESPRITZT

16 - 01 UHR (4 PM - 1 AM)

STRAWBERRY APEROL	16
Aperol Erdbeere Lillet Prosecco	
SWEET ITALY	13,5
Campari Holunderblütensirup elderflower syrup Prosecco	
CRODINO SPRITZ alkoholfrei / non-alcoholic	10,5
Crodino Soda Orange	
APEROL VENEZIANO	11,5
Aperol Prosecco Soda Orange	
CAMPARI MILANO	15,5
Campari Prosecco Cranberrysaft cranberry juice Minze mint	
LIMONCELLO SPRITZ	13,5
Limoncello Zitrone Prosecco Biter Lemon	
SWEET & BITTER SPRITZ	16,5
Gin St. Germain Zitrone Grapefruit Prosecco	
LILLET WILDBERRY	16,5
Lillet Rose Beeren berries Zitrone lemon Tonic Prosecco	
GOLDEN PEAR LILLET	16,5
Lillet Blanc Birne pear Thymian thyme Zitrone lemon Tonic Prosecco	
ROSE SPRITZ	16
Finlandia Botanical Wildberry & Rose Kinley Pink Aromatic Limettensaft Beeren	

SHAKE IT

Gerne serviert Ihnen unser Team auch alle klassischen Cocktails!
Our team will also be happy to serve you all the classic cocktails!

BELA’S CLASSICS
KASSIKER UND TWISTS
16 - 01 UHR (4 P M – 1 A M)

ESPRESSO MARTINI Vodka Espresso Khalua Zucker _{sugar}	17
FRENCH 76 Calvados Zitrone _{lemon} Zucker _{sugar} Champagner	18
NEGRONI SBAGLIATO Campari Süßer Wermut _{sweet vermouth} Prosecco	16
HERRENHOF MULE Vodka Limette _{lime} Gurke _{cucumber} Erdbeere _{strawberry} Basilikum _{basil} Spicy Ginger	19,5
RASPBERRY GARDEN Gin Limette _{lime} Zuckersirup _{sugar syrup} Himbeere _{raspberry} Thymian _{thyme} Tonic	18,5
PASSION MARTINI Vodka Maracuja Ananas _{pineapple}	18,5
BRAMBLE HIGHBALL Gin Brombeeren _{blackberries} Zitronensaft _{lemon juice} Bitter Lemon	18,5
HIGHDUDLER Gin Limette _{lime} Zitrone _{lemon} Himbeere _{raspberry} Basilikum _{basil} Almdudler	18,5
PINK PALOMA Cuervo 1800 Reposardo Grapefruit Limette _{lime} Salz _{salt}	17,5

BAR FOOD
12 - 23 UHR (LAST ORDER 22:30)

Beef Tartar x Herrenhofstyle Mit Senfkavier, Belper Knolle & Schnittlauchmayonnaise <i>With mustard cavier, swiss truffle cheese & chive mayonnaise</i>	22,9
Brutus Salat “Brutus” salad Mit Wildlachs, Chicorée, Asmonte, Speck-Bananendressing & Pekannuss <i>with wild salmon, chicory, Asmonte cheese, bacon-banana dressing & pecan nuts</i>	22,5
Veganer Labneh <i>vegan Labneh</i>  Mit Kohlrabi, Pinienkerne, Passionsfrucht & Microgreens <i>with kohlrabi, pine nuts, passion fruit & microgreens</i>	12,5
Wiener Schnitzel vom Milchkalb <i>Viennese Schnitzel (milk-fed veal)</i> mit hausgemachtem Erdäpfelsalat, Zitrone & Preiselbeeren <i>With homemade potato salad, lemon & cranberries</i>	32
Gnocchi “Genovese”  Mit Pinienkerne, Hartkäse & Microgreens <i>With pine nuts, hard cheese & microgreens</i>	16,5
Fish & Chips mit Malzessig, Kräutermayonnaise & kandierter Zitrone <i>With malt vinegar, herb mayonnaise & candied lemon</i>	25,5

 Vegetarisch | vegetarian  vegan  Lokale Produkte
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über einzelne Zutaten oder Allergene!
Our staff will be happy to inform you about individual ingredients or allergens!

KIDS MENU

12 - 23 UHR (LAST ORDER 22:30)

Kleines Wiener Schnitzel (Milchkalb <i>milk-fed calf</i>) Mit Pommes, Ketchup & Mayonnaise <i>With Fries, Ketchup & Mayonnaise</i>	15,5
Pasta mit Tomatensoße & Hartkäse  <i>Pasta with tomato sauce & hard cheese</i>	12,9
Backfisch <i>dried fried fish</i> Mit Pommes, Ketchup & Mayonnaise <i>With Fries, Ketchup & Mayonnaise</i>	14,5

DOGS MENU

12 - 23 UHR (LAST ORDER 22:30)

Beef Tatar Ohne Marinade aber mit viel Liebe & Leinöl <i>Without marinade but with lot of love & linseed oil</i>	15,9
Magertopfen <i>low-fed curd</i> Mit geriebenen Karotten & steirischem Apfer'l <i>With grated carrots & styrian apple</i>	8,9

BÉLA'S FAVOURITES

SIGNATURE COCKTAILS

16 - 01 UHR (4 PM - 1 AM)

LADY BERRY Gin _{Hendricks} Limette _{lime} Heidelbeeren _{blueberry} Gurke _{cucumber}	17,5
MOZART'S SCOTCH Glenfiddich Mozart Likör Zitronel _{emon} Grenadine Mozartbitter	18,5
NOT MAITAI alkoholfrei / non-alcoholic UNDONE not Rum Mandel _{almond} Limette _{lime} Ananas _{pineapple} Beeren _{berries}	17,5
SPICY TANGERINE Whiskey Ingwer _{ginger} Zitronel _{emon} Manderine _{tangerine} Ahornsirup	18,5
CUCUMBER & MINT ROYAL Finnlandia _{Cucumber & Mint} Limette _{lime} Ginger Beer Prosecco	18,5
HUGO VERDE Gin _{Hendriks} Holundersirup _{elderflower} Zitronel _{emon} Minze _{mint} Gurke _{cucumber}	17,5
KIWI FIZZ Gin Zitronel _{emon} Holundersirup _{elderflower} Prosecco Kiwi	17,5
MEDITERRANEAN SOUR Gin _{Botanist} Limette _{lime} Rosmarin _{rosemary} Paprika _{pepper} Oliven _{olives}	18,5
RED DAWN Vodka Campari Honig _{honey} Zitronel _{emon}	17
OLD CUBAN Havana 7y Limette _{lime} Zucker _{sugar} Minze _{mint} Perrier Jouët	19

HOCHPROZENTIGES

WEINBRAND | COGNAC | EDELBRÄNDE | LIKÖRE

WEINBRAND & COGNAC 4cl

Metaxa *****	8,5	Asbach Uralt	8,5
Père Magloire Calvados XO	15	Hennessy XO	35
Rémy Martin VSOP	13	Rémy Martin XO	32

GRAPPA 2cl

Grappa Nonino	8,5		
Marzadro Amarone	10,5	Marzadro Anfora	9

EDELBRÄNDE 2cl

aus der Brennerei Hämmerle produced by the distillery Hämmerle

Williams pear	12,5	Himbeer raspberry	12,5
Marille apricot	12,5	Vogelbeere rowan berry	16,5

LIKÖRE | ANISÉE 4cl 9,5

Baileys Irish	Cointreau	Southern Comfort	Dom Bénédictine
Amaretto Disaronno	Kahlúa	Grand Marnier	Drambuie
Pernod	Sambucca		

SÜßER ABSCHLUSS

Original Herrenhof Würfel „Herrenhof“ Cake	12,5
Nougat Haselnuss Himbeere	
Nougat hazelnut raspberry	

Hausgemachte Sorbets homemade sorbets (pro Kugel per scoop)	6,9
Sauerkirsche – Rote Rübe sauer cherry – beet root	
Birne – Yuzu pear – yuzu	
Pink Grapefruit	
Baba au Rhum	

Mohnnudeln poppy seed noodle	11,5
Schafsmilch Apfel Tonkabohne	
Sheep milk Apple Tonkabean	

Sauer macht Lustig sour makes you funny	12,9
Zitrusfrüchte “Orignals Beans” Olivenöl	
citrus “Original Beans” olive oil	

Käse vom Naschmarkt Cheese selection from the Naschmarkt	19,9
Chäg schwarze Nüsse Honig	
Chäg black wwalnut honey	

Pralinen aus der Holzbox	2,5
Chocolate from the Wooden Box	

Hausgemachte Kuchen & Torten aus unserer Vitrine	
Homemade cakes and pies from our display case	

Für die frische und gute Qualität Ihrer Speisen
sorgen unsere hervorragenden Partner aus der Region!

Frisches Gebäck & Brot beziehen wir von den Bäckereien **Öfferl & Müller Gartner**
Frisches Obst & Gemüse aus Krems von **Unfried**
Fleisch für unsere Gerichte von **Wiesbauer** aus Reidling
Raffinierte Gewürzmischungen kommen aus Wien von **Babette´s Gewürzmanufaktur**
Für unsere Bar beziehen wir unsere Barsnacks von **Getreide Gutscher** aus Sieghartskirchen

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.

W H I S K E Y 4cl

B L E N D E D			
Ballantine´s	10,5		Chivas Regal 12y12,5
Johnny Walker Black Label	12,5		Chivas Regal 18y21
Johnny Walker Blue Label	44		Chivas Regal Royal Salut 21y35
Jameson	11		The Temple Bar21
Tullamore Dew	10,5		
Canadian Club	10,5		
S C O T C H & I R I S H S I N G L E M A L T			
Glenfiddich 12y	17		Cragganmore 12y17,5
Macallan 12y sherry oak	26		Lagavulin 16y25
Laphroig Quarter Cask	21		Monkey shoulder16
Aberlour 12y	18,5		Aberlour A'Bunadh28
Bruichladdich The Classic Laddie	20		Bruichladdich Port Charlotte19
Talisker Storm	19,5		Glenlivet 18y26,5
Bushmills Black	15		
B O U R B O N & Ö S T E R R E I C H			
Four Roses	10,5		Jack Daniel´s11
Maker´s Mark	13,5		Knoob Creek rye19
Woodford Reserve	16		
Affenzeller	19		

RUM | VODKA | TEQUILA | BITTERS | WERMUT

R U M 4cl			
Myer's Dark Rum	8,5		Ron Zacapa 2323
Plantation XO 20th	21		Ron Barcelo16
Diplomatico 12y	21		Mezan XO19,5
Havana Club Añejo			
3 años	9,5		Especial10
7 años	11		
Undone No.1 Not Rum	10		
alkoholfrei / non-alcoholic			
V O D K A 4cl			
Wyborowa	9,5		Grey Goose17,5
Stolichnaya	10,5		Stolichnaya Cristall16
Belvedere	17,5		Mamont18
T E Q U I L A & M E Z C A L 4 C L			
Olmecca Altos Plata	9,5		Olmecca Altos Reposardo10,5
Patron Añejo	19		Cuervo Reposardo 180012
Vida del Maguey Mezcal	14		San Cosme Oaxaca Mexico Mescal15
B I T T E R S & A Q U A V I T			
Underberg Jägermeister	8 , 5		
Fernet Branca Ramazzotti			
Averna Linie Aquavit			
W E R M U T			
Martini Bianco Rosso Extra Dry	9 , 5		

HOPFEN & MALZ

V O M F A S S D R A F T B E E R	0,3l
Gösser Märzen	6
Schladminger Bio Zwickl	6
A U S D E R F L A S C H E B O T T E L E D B E E R	
Edelweiß Hefetrüb	0,5l
wheat beer	7,7
Gösser Dunkel	7,7
Gösser Radler	7,2
Schleppe No. 1 Pale Ale	8,5
Gösser Naturgold	6,5
alkoholfrei / non-alcoholic	

WEIßWEINE ÖSTERREICH

	1/8l	0,75l
Grüner Veltliner Leicht & Trocken Weingut Hindler, Weinviertel	6,9	34
Grüner Veltliner Alte Reben Kamptal DAC Reserve Winzerhof Sax, Kamptal	7,9	42
Wiener Gemischter Satz DAC Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	8,9	51
Riesling Classic Weingut Hindler, Weinviertel	7,6	41
Sauvignon Blanc Weingut Retter-Kneissl, Oststeiermark	8,9	51
Morillon Spielfelder (Chardonnay) Weingut Skoff, Südsteiermark	8,8	50
Grüner Veltliner Smaragd Ried Kellerberg Domäne Wachau, Wachau		79
Beerenauslese Cuvée Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee		49 0,375l

GINVOLLE ZWEIFTEILER 4cl

GROßBRITANNIEN Great Britain

Beefeater Dry Gin	10
Bombay Dry Gin	11
Sipsmith Dry Gin	13
Tanqueray Dry Gin	12

SCHOTTLAND Scotland

Hendrick's Gin	14
The Botanist Dry Gin	14,5

AUS DER HEIMAT Austrian

Wien Gin	14,5
Rick Dry Gin ^{BIO}	14
Reisetbauer Blue Gin	11,5
Gölles Hands on Gin	12

SPANIEN Spain

DEUTSCHLAND

Gin Sul	14
Windspiel Gin	17
Monkey 47	14,5
The Duke Munich Dry Gin	14
Berliner Brandstifter Gin	13,5
Elephant Gin	14,5
Undone No.2 Not Gin ^{non-alcoholic}	10

FRANKREICH France

G`vine	12
--------	----

JAPAN Japan

Kyoto KiNoBi Dry Gin	16
----------------------	----

TONIC FILLRES

Schweppes	6
Thomas Henry	7

SPARKLING

Champagne	0,1l	0,75l
Perrier Jouët Brut	18,5	128
Perrier Jouët Brut Rosé	21,5	148
Veuve Cliquot Rosé		158
Moët & Chandon Grand Vintage blanc 2015		175
Dom Pérignon Vintage 2013		635
Dom Pérignon Rosé Vintage		720
Prosecco Brioso DOC Spumante	8	48
Schlumberger		
Sparkling	10	51
Rose	12	54
Chardonnay Brut Reserve		58
Pinot Noir Brut Reserve		58

ROTWEINE & ROSÉWEINE

	1/8l	0,75l
Zweigelt Ried Föllikberg Weingut Leberl, Leithaberg	7,9	45
Blaufränkisch Hochäcker Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland	9,2	56
St. Laurent Reserve Ried Lusthausberg Winzerhof Dockner, Wagram	10,2	59
Cuvée Heideboden Nittnaus, Neusiedler, Neusiedlersee	9,7	56
Rosé vom Zweigelt Weingut Jurtschitsch-Sonnhof, Kamptal	7,9	45
Cuvée Vulcano Hans Igler, Mittelburgenland		73
Fräulein Rosé Mayer am Pfarrplatz, Wien		48

MITTELMEERFLAIR WEIß

	0,75l
Chablis 1er Cru Beuroy La Chablisienne, Burgund, Frankreich	83
Etichetta Grigia Vermentino Colli di Luni DOC Cantine Lunae, Ligurien, Italien	48
Malvazija Unica Kabola, Istrien, Kroatien	49
I Frati Lugana Cà dei Frati, Lombardei, Italien	65
Bianco di Morgante Morgante, Sizilien, Italien	44
Pinot Grigio Friuli DOC Scarbolo, Friaul, Italien	43
Sauvignon Blanc Fosilni Breg Domaine Ciringa Stajerska, Slowenien	56
Muskateller Verus, Stajerska, Slowenien	45

MITTELMEERFLAIR ROT

	0,75l
Tignanello Toscana IGT Marchesi Antinori, Toskana, Italien	320
Barbera d’Alba DOC Carlos Revello & Figli, Piemont, Italien	50
Brunello di Montalcino DOCG Altesino, Toskana, Italien	105
Chianti DOCG Ricasoli, Toskana, Italien	43
Teran Kabola, Istrien, Kroatien	57
Fabelhaft Reserva Tinto Niepoort Vinhos, Douro, Portugal	40
Côtes du Rhone Ferraton Père & Fils, Rhone, Frankreich	52
Château Phelan Segur Château Phelan Segur, Bordeaux, Frankreich	145
Rioja Grand Reserva CUNE, Rioja Alta, Spanien	70