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

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

GERICHTE ZUM WOHLFÜHLEN

BELA`S DRINKS

SCHAUMWEIN

	0,1	0,75
Champagner		
Perrier Jouet Brut	18,5	128
Perrier Jouet Rosé	21,5	148
Veuve Clicquot Rosé		158
Schlumberger		
Sparkling	10	51
Rosé	12	54
Chardonnay Brut Reserve		58
Pinot Noir Brut Reserve		58

WEISSWEIN

	1/8	0,75
Grüner Veltliner Neuland, Bio Weingut Zillinger	9	52
Sauvignon Blanc Gamlitzer, Bio Weingut Sattlerhof	12	69
Chardonnay Steinriegl, Bio Weingut Gesellman	13	75
Muskateller Weingut Wohlmuth	9,5	55

BIER

	0,3	0,5
Gösser Märzen	5,7	7,2
Schladminger Zwickel	5,7	7,2
Schleppe Pale Ale	8	
Gösser Naturgold alkoholfrei	5,7	

ROTWEIN

	1/8	0,75
Zweigelt, Bio Weingut Beck	9,5	55
Kekfrankos, Bio Weingut Weninger	11	62
Pinot Noir Weingut Markowitch	11,5	65
Pannobile, Bio Weingut G. Heinrich	14	77

ROSEWEIN

	1/8	0,75
Rosé vom Zweigelt Weingut Jurtschitsch-Sonnhof	7,9	45
Fräulein Rosé Mayer am Pfarrplatz		48

MINERALWASSER

	0,33	0,75
Römerquelle Still | Prickelnd	4,9	11,5
San Pellegrino		13,5
Aqua Panna		13,5

LIMOS & JUICES

Coca–Cola | Light | Zero-Zero	0,33	5,5
Almdudler | Fanta | Sprite	0,33	5,5
Pago Fruchtsäfte juices Apfel | Marille | Ananas | Johannesbeere | Orange	0,2	5,5

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Zutaten und Allergene. Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwehrsteuer. Trinkgeld ist exklusive.

BELA`S SPEISEN

VORSPEISEN

Rübe „Zahl“ Rübenraritäten, Labneh & Passionsfrucht	16,5
NO! Foie Gras Cashewnuss, Kumpuats & Brioche	22,5
Vitello vom Wildschwein Räucheraal, Haselnuss & Granny Smith	19,9
Gebackenes Bio Ei Alpenkaviar, Erdäpfel & Cracker	26,5
Beef Tatar x Herrenhofstyle vom Simmentaler Rind mit Senfkaviar, Belper Knolle & Schnittlauchmayonnaise	22,9

Zwischendurch

Hommage an Andi Wojta´s Minoritenstüberl Jour Grammelknödel mit Sauerkraut, Süßholz & Wacholdersafter´l	19,9
Gegrillter Oktopus Paprika, Buchenholz & MAYU-Mayonnaise	19,9

SUPPEN

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Kernöl & Kürbiskernen	12,9

HAUPTGERICHTE

Unser Lehrlingsgericht (konzipiert, kalkuliert & kuratiert von einem unserer Küchenlehrlinge)	22,5
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb hausgemachter Erdäpfelsalat, Zitrone & Preiselbeeren	32
Veganes Kebap (optional mit Scharf!) Pilze von Hut & Stiel, fermentiertes Rotkraut & Sojajoghurt	19,9
Beiried vom Simmentaler Rind „Esterhazy Art“ Purple Haze Karotte, Senfgurke & Brezelknödel	26,5
Heilbutt Alles von der Kerbelknolle (Knolle, Püree, Kerbel & Straub) & Noriblatt	29,9

Signature Dish

Weibliche Waldviertler Weideente Bio Gemüse, Bio Kaffee & Erdäpfel	33,9

Trust the Chef Menü

Überraschungsmenü

5-Gänge	**55**
8-Gänge	**88**

Weinbegleitung

5-Gänge	**45**
8-Gänge	**78**

Vegetarisch Vegan Regionales Produkt

Gedeck pro Person 4,5