

Café | Restaurant **Bellaria**

Wiener Kaffeehaus tradition in der Kulturmeile Wiens

Wir bieten:

Frühstück - Original Wiener Küche

**Mittagsmenü - Fleisch - Vegetarisch
Saisonale und regionale Küche**

**Torten und Mehlspeisen
Qualitätsweine direkt vom Winzer
Fassbier
Kaffeespezialitäten**

Montag Liederabend - Eintritt frei

www.cafebellaria.at

Bellariastraße 6, 1010 Wien

Tel. ++43 1 523 53 20

Fax. ++43 1 522 39 26

e-mail cafebellaria@aon.at

Kalte Gerichte

Carpaccio vom Rindersteak mit Balsamico und frischem Parmesan ^{G)}	€ 12,60
Rindfleischsalat- Rote Zwiebel, Kernöl	€ 9,00
Räucherlachs mit Oberskren, Toast und Butter ^{A) C) F) G) N)}	€ 12,60
Shrimpscocktail ^{A) B) C) M)}	€ 11,40
Shrimps gegrillt auf Blattsalat ^{A) B) M)}	€ 12,60
Haussülzchen ^{L)} Essig-Kernöl, rote Zwiebel	€ 7,90
Mozzarella-Tomaten, Basilikum ^{G)}	€ 7,90
Salatschüssel mit Schinken und Käse ^{G)L)M)}	€ 7,90
Salatschüssel mit gegrillten Putenstreifen und Dipsauce ^{A) C) M) O)}	€ 9,00
Gebackene Hühnerstreifen mit Blattsalat, Erdäpfelsalat und Kernöl ^{A) C) M)}	€ 9,20
Schafkäse im Speckmantel gegrillt, auf Blattsalat ^{G) L) M)}	€ 9,20

Suppen

Rindsuppe mit Leberknödel ^{A) F) G) L) O)}	€ 3,70
Rindsuppe mit Frittaten ^{A) C) F) G) L) O)}	€ 3,70
Wiener Suppentopf mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln ^{A) F) G) L) O)}	€ 5,20
Gulaschsuppe ^{A) F) G) L) O)}	€ 4,60

Kleine Speisen

Schinken-Käse-Toast ^{A)C)F)G)L)N)}	€ 4,70
Sacherwürstel mit Senf und Kren	€ 5,80
Sacherwürstel ^{A)F)G)L)O)} mit Gulaschsaft	€ 7,10
Debreziner ^{L)} mit Senf und Kren	€ 5,80
Ham ^{L)} & Eggs mit 3 Eiern	€ 6,30
Emmentaler gebacken mit ^{A)G)} Preiselbeeren	€ 8,70,-
Omelette ^{C)} nach Wahl mit Schinken ^{L)} oder Käse ^{G)}	€ 6,30
Kleines Saftgulasch ^{A)F)G)L)O)}	€ 5,30
Eiernockerl mit grünem Salat ^{A)C)G)M)}	€ 8,70,-
Spinat-Schafkäsestrudel mit Kräutersauce ^{A)G)}	€ 8,70,-

Beilagen

Pommes, Reis, Erdäpfeln	€ 3,70
Semmel ^{A)}	€ 1,10
Spezialgebäck ^{A)F)N)}	€ 1,40
Gemischter Salat ^{M)}	€ 3,80

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln ^{A)C)G)}	€ 18,00
„Schniposa“ Kalbswienerschnitzel mit Pommes und Salat ^{A)C)G)M)}	€ 19,00
Das gekochte Schulterscherzel mit Schnittlauchsauce, Gemüse, Apfelkren und Rösti ^{A)C)F)G)L)M)O)}	€ 15,30
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und Gurkerl ^{A)F)G)L)M)O)}	€ 15,30,-
Entrecôte „Café de Bellaria“ mit Gemüse und Pommes frites ^{G)O)}	€ 19,00
Ungarisches Saftgulasch mit Salzerdäpfeln und Pfefferoni ^{A)F)G)L)O)}	€ 9,80
Grillkotelette vom Schwein mit Braterdäpfeln ^{G)O)}	€ 12,00,-
Putenfilet mit Mozzarella und Tomaten, überbacken, dazu Petersilerdäpfel ^{G)O)}	€ 12,60
Putencordonbleu (Schinken-Käse) mit gemischtem Salat ^{A)C)G)}	€ 12,00,-
Scholle gebacken mit Erdäpfelsalat ^{A)C)D)F)G)L)M)O)}	€ 12,60
Zander natur mit Petersilerdäpfeln ^{A)D)G)}	€ 15,30,-

Desserts

Marmeladepalatschinken ^{A) C) G)}	€ 5,70
Nußpalatschinke mit Schokosauce und Schlagobers ^{A) C) G) H)}	€ 5,70
Apfelstrudel ^{A) G) H)}	€ 3,90
Topfenstrudel ^{A) C) G)} mit Vanillesauce	€ 5,60
Mohr im Hemd mit Schokosauce und Schlagobers ^{A) C) G) F) H)}	€ 5,90
Bananensplit ^{A) G) H)}	€ 5,90
„Heiße Liebe“ Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagobers ^{A) C) E) F) G) H)}	€ 5,90

Torten und Mehlspeisen

Eine Auswahl feiner Mehlspeisen
finden Sie in unserer Vitrine!

Eisvariationen auf der Eiskarte!

Coffee, Chocolate, Tea

Small Espresso	€ 2,70
Double Espresso	€ 3,90
Viennese Mélange with milk	€ 3,70
Caffè latte	€ 3,90
Verlängerter - Cup of coffee	€ 3,70
Cappuccino - Espresso with hot chocolate, whipped cream	€ 4,00
Einspanner-with whipped cream – served in glass	€ 3,40
Grandmother`s “Häferl” coffee	€ 4,00
Franziskaner special	€ 4,60
Rüdesheimer Kaffee – Espresso with Asbach Uralt, choco sprinklings and whipped cream	€ 7,20
Café Superbe – Espresso, Brandy, coffee liqueur , whipped cream	€ 7,20
Irish Coffee – Espresso, cream, Irish Whiskey, brown sugar	€ 7,20
Coffee – Maria Theresia with Orange- liqueur, whipped cream	€ 7,20
Hot chocolate with whipped cream	€ 4,00
Tea with lemon or milk Black-, fruit- or green tea	€ 3,70
Hot alcoholic berries punch	€ 4,30
Whipped cream	€ 1,00

Alkoholfrei/ Non- Alcoholic Drinks

Direktgepr. Orangensaft 1/8 l	€ 2,40
Karotten-Apfelsaft direktgepr. 1/8 l	€ 2,40
Apfelsaft 0,25 l	€ 3,20
Apfelsaft gespritzt 0,25 l	€ 2,60
Orangensaft 0,25 l	€ 3,20,-
Fl. Johannisbeer/Multivitamin 0,2 l	€ 3,60
Fl. Mineral prickelnd/ohne 0,3 l	€ 2,80
Fl. Mineral prickelnd 0,7 l	€ 5,10
Fl. Mineral ohne 0,7 l	€ 5,10
<i>Glas Wiener Wasser 0,5l</i>	€ 2,00
Soda-Zitrone 0,25 l	€ 2,60
Coca Cola 0,25 l ^{A)}	€ 3,40
Fl. Cola light 0,35 l	€ 3,50
Limo 0,25 l Sprite, Almdudler	€ 3,40
Korl Kola-Orange-Limonade 0,5 l	€ 3,90,-
Schweppes Tonic 0,2 l	€ 3,60
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l	€ 3,60
Red Bull Dose 0,25 l	€ 4,40,-
Jugenddrink-Himbeer 0,5 l	€ 3,80
Jugenddrink –Eistee 0,5 l	€ 3,80
Eistee Zitrone 0,25 l	€ 2,70
Jugenddrink-Soda-Zitrone 0,5 l	€ 3,80
Portion Zitrone 2 cl	€ 0,70

Bier/Beer vom Faß/draught

Zwettler Original 1890 0,3 l ^{A)}	€ 3,70
Zwettler Original 1890 0,5 l ^{A)}	€ 4,50
Weitra Bräu 0,5 Fl./Bottle ^{A)}	€ 4,50
Zwettler Dunkles 0,5 Fl./Bottle ^{A)}	€ 4,50
Erdinger-Hefe 0,5 Fl./Bottle ^{A)}	€ 4,50
Stiegl Flasche/bottle 0,5 l ^{A)}	€ 4,50
alkoholfrei – non-alcoholic	€ 4,50

Aperitif-Digestif

Martini-bianco-rosso-dry 5 cl	€ 3,60
Sherry Sandemann dry 5 cl	€ 3,60
Campari Soda 4 cl	€ 5,20
Campari Orange 4 cl	€ 5,70
Aperol Bitter 5 cl	€ 4,20
Nußschnaps 2 cl	€ 2,90
Fernet branca 2 cl	€ 2,90
Wodka 2 cl	€ 2,90
Gordon's dry Gin 2 cl	€ 2,90
Grappa 2 cl	€ 2,90
Johnny Walker Red Label 4 cl	€ 8,00
Wald4tler Rye- Whisky 4 cl	€ 8,20
Scotch Whiskey 4 cl	€ 8,00
Tullamore Dew-Irish 4 cl	€ 8,00
Bourbon Whiskey 4 cl	€ 8,00
Cognac V.S.O.P. 2 cl	€ 4,20
Asbach Uralt 2 cl	€ 2,90
Marillenschnaps 2 cl	€ 2,90
Himbeergeist 2 cl	€ 2,90
Williams Birne 2 cl	€ 2,90
Vogelbeerschnaps 2 cl	€ 2,90
Cointreau 2 cl	€ 2,90
Baileys Irish Cream 4 cl	€ 6,00
Amoretto di sorono 2 cl	€ 2,90
Tia Maria 2 cl	€ 2,90
Inländerrum 2 cl	€ 2,10
Bacardi 2 cl	€ 2,90
Tequila Olmeca gold 2 cl	€ 2,90

Offener Wein / Wine open

Weiß/White

Grüner Veltliner 2017 trocken 12 %, Ried Galgenberg, Pröll, Weinviertel 1/8 l ^{o)}	€ 3,30,-
Riesling-Terrassen DAC 2017 13,5 % Reserve Kamptal Schweiger 1/8 l ^{o)}	€ 3,50
Rivaner 2017 trocken 12,5 % Ried Karl, Pröll, Weinviertel 1/8 l ^{o)}	€ 3,50
Sommerspritzer ^{o)} 1/8 l weiss gespritzt mit Soda auf 0,375 l	€ 3,60
Weißer G´spritzer ¼ l ^{o)}	€ 2,80
Aperol Spritzer ¼ l ^{o)}	€ 4,00
Weißer Glühwein ¼ l ^{o)}	€ 4,20

Rot/Red

Blaufränkisch 2015 13,5% K+K Kirnbauer, Deutschkreutz 1/8 l ^{o)}	€ 5,00,-
Zweigelt 2016 13,5 % Zöbinger Kogelberg, Schweiger 1/8 l ^{o)}	€ 3,30,-
Cuveé – Collorado 2016 14,0 % Cabernet Sauvignon-Merlot leichter Barrique, Hagn-Mailberg 1/8 l ^{o)}	€ 4,80
Roter G´spritzer ¼ l ^{o)}	€ 2,80
Roter Glühwein ¼ l ^{o)}	€ 4,20

Flaschenwein / Bottled

Wine 0,75l

Weiß/White

Grüner Veltliner 2017 12 % trocken Ried Galgenberg Pröll, Weinviertel 0,75 l Flasche	€ 19,80,-
Riesling-Terrassen 2017 13,5 % trocken, DAC Reserve Kamptal Schweiger 0,75 l Flasche	€ 21,00
Rivaner 2017 12,5 % trocken, Ried Karl, Pröll - Weinviertel 0,75 l Flasche	€ 21,00

Rot/Red

Blaufränkisch 2015 13,5% K+K Kirnbauer, Deutschkreutz 1/8 l ^{o)}	€ 30,00
Zweigelt 2016 13,5 % trocken Zöbinger Kogelberg, Kamptal Schweiger 0,75 l Flasche	€ 19,80
Cuvée Colloredo 2016 14,0 % trocken, Cabernet Sauvignon- Merlot, leichter Barrique Mailberg, Weinviertel, Hagn 0,75 l Flasche	€ 28,80

Sekt/Sparkling wine Prosecco/Champagner

Glas Sekt 0,1 l ^{o)}	€ 4,20
Glas Sekt mit Aperol 0,1 l ^{o)}	€ 5,40
Fl. Sekt 0,7 l ^{o)}	€ 29,40
Fl. Schlumberger Sparkling 0,7 l ^{o)}	€ 36,80
Fl. Schlumberger Sparkling Baby 0,2 l ^{o)}	€ 9,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A) Gluten haltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch
E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte
L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen
R) Weichtiere

Wichtige Info zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.