

B

RESTAURANT
SEIT
Bella Palma
1997
PIZZERIA



Essen — Trinken



Eine Erfolgsgeschichte

Die Pizzeria Bella Palma in Hallein blickt auf eine interessante Geschichte zurück, die bis ins Jahr 1997 reicht. Die Familie Simic, die das Restaurant betreibt, stammt aus Kroatien und brachte ihr Wissen und ihre Leidenschaft für die Küche mit nach Österreich. Seit 2007 im ehemaligen traditionsreichen Sandwirt beheimatet, wurde das Restaurant über die Jahre zum festen Bestandteil der Gastronomieszene in Hallein und wird von Einheimischen und Touristen gleichermaßen geschätzt.

Ob man sich für eine knusprige Pizza entscheidet oder eine der vielen kroatischen oder österreichischen Spezialitäten probiert – hier wird jeder Gaumen verwöhnt. Die Pizzeria Bella Palma ist ein Ort, an dem man gerne Zeit mit Freunden und Familie verbringt und die Vielfalt der Küche, der Bierspezialitäten und des Weinkellers genießt.



Guten Appetit!



Seit 1997

Infos zu Allergenen:

[A] glutenhaltiges Getreide, [B] Krebstiere, [C] Ei, [D] Fisch, [E] Erdnuss, [F] Soja, [G] Milch & Laktose, [H] Schalenfrüchte, [L] Sellerie, [M] Senf, [N] Sesam, [O] Sulfite, [P] Lupinen, [R] Weichtiere

Vorspeisen

Antipasti Istrien ^[A,G,H,M]

eine Variation feinsten Vorspeisen aus Istrien mit Gebäck für 1 Person **14,80** / für 2 Personen **27,80**

Essigwurst mit Salatgarnitur und Ciabatta ^[A] **9,50**

Carpaccio di manco ^[A,C,E,G,H] **14,50**

mit Rucola, Olivenöl, Basilikumpesto und Grana Padano D.O.P

Geröstetes Ciabatta ^[A,C,G,E,H] **9,80**

überbacken mit Mozzarella, Prosciutto aus Istrien, Basilikumpesto und Rucola



Suppen

Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten ^[A,C,L] **5,50**

Knoblauchcremesuppe ^[A,G] **5,90**

mit gerösteten Croutons und Schlag

Saisonale Cremesuppe siehe Empfehlung **5,90**

Salate

Gemischter Salat / grüner Blattsalat ^[G,M] **5,90 / 5,50**

Griechischer Bauernsalat ^[G,M] **9,60**

mit Paprika, Kirschlorbeeren, Oliven, Zwiebeln und Feta-Käse

Salat Gamba e Manzo ^[A,B,G,M] normal **19,20** / klein **17,20**

Garnelen und rosa Rumpsteak auf knackigem Blattsalat mit Grana Padano D.O.P. und Pizzabrot

Haus-Salat ^[A,C,G,M] normal **16,20** / klein **14,20**

gegrillte Hühnerstreifen auf knackigem Blattsalat mit Kernöl, Kürbiskernen und Pizzabrot

Avocado-Salat ^[A,C,G,M] **13,60**

mit Pinienkernen, Croutons, sonnengetrockneten Tomaten, Grillgemüse und Blattsalat

San Bella Palma Salat ^[A,C,G,M] normal **16,20** / klein **14,20**

gebackene Hühnerstreifen auf knackigem Blattsalat mit Pizzabrot

Fisch-Salatteller ^[A,B,D,G,R,M] normal **18,80** / klein **16,80**

Garnele, Calamari, Wolfsbarschfilet, Seehechtfilet und Knoblauch auf knackigem Blattsalat mit Pizzabrot

Alle Salate wahlweise mit unserem klassischen Haus-Dressing oder mit Balsamico-Senf-Honig-Dressing

Pasta und Risotto

Hausgemachte Spaghetti Aglio e Olio ^[A,B,C] 11,90

frischer Knoblauch in Olivenöl mit Peperoncini, Datteltomaten, Petersilie und Grana Padano D.O.P
mit 4 Stück Garnelen 15,80

Risotto Gambero ^[A,B,C,G,O] 16,90

mit Garnelen, Weißwein und Erdbeeren

Hausgemachte Spaghetti Bolognese ^[A,C,L,O] 13,50

mit hausgemachtem Ragout vom Rind und Schwein

Hausgemachte Bandnudeln Pesto Rosso ^[A,C,G,E,H] 16,50

mit gerösteten Pinienkernen, Cashewkernen, Kirschparadeiser, Pesto, frischem Knoblauch und Grana Padano D.O.P

Penne Burrata ^[A,C,G,L,O] 15,40

mit Olivenöl, Knoblauch, Schalotten, Kirschparadeisern, Rucola, Granatapfel und Grana Padano D.O.P

Hausgemachte Lasagne al forno ^[A,C,L,O] 14,50

mit hausgemachtem Ragout Bolognese, Schinken, frischen Champignons und Käse

Hausgemachte Ravioli ^[A,C,G] 15,80

Spinat-Füllung und Gorgonzolasauce

über glutenfreie Nudeln informiert Sie unser Service-Personal gerne.
Unsere Eier sind Berglandeier aus Annaberg.



Fisch



Fischteller Bella Palma (ca. 350 gr.) ^[A,C,D,G,R] 23,80

ganzer Fisch, Calamari, Garnele, Muscheln, Jungkartoffeln und Grillgemüse

Fischplatte für 2 Personen (ca. 800 gr.) ^[A,C,D,G,R] 53,80

nach Art des Hauses zubereitet, inkl. 2 ganzen Fischen mit Jungkartoffeln und Grillgemüse

CATCH OF THE DAY (300 - 400 gr.) ^[A,D,L,O] 20,80

ganzer Fisch mit Blattspinat und Jungkartoffeln, Zitrone und Knoblauch-Olivenöl

Calamari vom Grill ^[G,R,M] 19,20

mit Spinat-Kartoffeln und Knoblauch

Seehechtfilet gebacken ^[A,C,D,G,L] 14,20 / 16,20

serviert mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar

Bio-Miesmuscheln ^[A,G,O,R] 16,50

wahlweise mit Tomaten- oder Weißweinsauce, Knoblauch, Olivenöl und Pizzabrot





Ode an die Pizza



Oh Pizza, du köstliche Kreation,
Mit deinem knusprigen Teig und den vielen Belägen.
Ob Käse, Schinken oder Gemüse,
Du bist immer die perfekte Speise.

Dein Aroma erfüllt den Raum,
Und lässt uns das Wasser im Mund zusammenlaufen.
Jeder Bissen ist ein wahres Fest,
Eine Gaumenfreude, die uns verwöhnt und begeistert.

Ob im Restaurant oder zuhause,
Du bist immer eine willkommene Pause.
Eine Mahlzeit, die uns glücklich macht,
Und uns in jeder Situation Freude und Zufriedenheit bringt.

Extra
Extra
Extra
Extra

B

Manchmal darfs ein bisserl mehr sein:



Pizzakäse, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignon, Salami,
scharfe Salami, frisches Gemüse, Kirschparadeiser, Rucola, rote Zwiebel,
Paprika, Portion Oliven, Speck, Portion Pfefferoni, Ananas, Artischocken,
Meeresfrüchte, Spinat, Ananas, Rucola, Mais, Feta oder Zucchini
1,20

Ei, Sardellen, Thunfisch, Prosciutto Crudo
2,00

Garnelen (4 Stück)
6,50

Portion Shrimps
2,50

— / — Pizza

Burrata ^[A,E,H,G] 13,50

Datteltomaten kalt belegt, Basilikum, Burrata-Käse und Pesto

Giovanni ^[A,E,H,G] 13,60

Pikante Salami, Prosciutto Cotto, Datteltomaten kalt belegt, Pinienkerne und Basilikum

Margherita ^[A,G] 9,00

mit Tomatensauce und Käse

Funghi ^[A,G] 9,80

Champignons auf Tomatensauce und Käse

Salami ^[A,G] 10,80

Salami auf Tomatensauce und Käse

Schinken ^[A,G] 10,80

Prosciutto Cotto auf Tomatensauce und Käse

Romana ^[A,G] 11,60

Champignons und Prosciutto Cotto auf Tomatensauce und Käse

Gemüse-Pizza ^[A,G] 12,20

frisches Gemüse und Champignons auf Tomatensauce und Käse

Al Leone ^[A,G] 12,40

Prosciutto Cotto, Champignons und Salami auf Tomatensauce und Käse

Primavera ^[A,G] 13,90

Mozzarella, Datteltomaten kalt belegt, Prosciutto und Rucola auf Tomatensauce und Käse mit Grana Padano D.O.P

Calzone alla Bolognese ^[A,G] 13,50

hausgemachtes Ragout Bolognese auf Tomatensauce und Käse

Calzone Ripieno ^[A,G,G] 13,50

Champignons, Prosciutto Cotto und Ei auf Tomatensauce und Käse

Regina ^[A,G] 12,80

Salami, Knoblauch, rote Zwiebel, Paprika, schwarze Oliven auf Tomatensauce und Käse

Sarda ^[A,D,G] 12,40

Champignons und Sardellen auf Tomatensauce und Käse

Inferno ^[A,G] 12,40

Pikante Salami, Chili-Honig, scharfe Pfefferoni, Mozzarella auf Tomatensauce und Käse

Bauernpizza ^[A,C,G] 13,50

Speck, Ei, Zwiebel, Knoblauch und Champignons auf Tomatensauce und Käse

Provenziale ^[A,G] 12,50

Prosciutto Cotto, Speck, Mais, und milde Pfefferoni auf Tomatensauce und Käse

Gamberetti e Rucola ^[A,B,G] 15,50

Garnelen, Knoblauch, Rucola und Grana Padano D.O.P auf Tomatensauce und Käse

Hawaii ^[A,G] 12,40

Prosciutto Cotto, Mais und Ananas auf Tomatensauce und Käse

— / — Pizza

Diavolo (scharf) ^[A,G] 12,50

Salami, Knoblauch, Paprika, Pfefferoni und Tabasco auf Tomatensauce und Käse

Thunfisch ^[A,D,G] 12,50

Thunfisch, Mais und Oliven auf Tomatensauce und Käse

Ziege ^[A,G] 13,50

Ziegenfrischkäse, rote Zwiebel und Kirschparadeiser auf Tomatensauce und Käse

Verona ^[A,D,G] 13,50

Broccoli, Spinat, Thunfisch, rote Zwiebel und Knoblauch auf Tomatensauce und Käse

Quattro Stagione ^[A,G] 12,50

Prosciutto Cotto, Salami, Champignons und Paprika auf Tomatensauce und Käse

Capricciosa ^[A,G] 12,50

Prosciutto Cotto, Champignons, Artischocken, milde Pfefferoni und Oliven auf Tomatensauce und Käse

Mafia (scharf) ^[A,G] 12,50

Salami, Mais, rote Zwiebel, Knoblauch und Tabasco auf Tomatensauce und Käse

Frutti di Mare ^[A,G,R] 13,80

Meeresfrüchte, Knoblauch und Garnele auf Tomatensauce und Käse

Bella Palma Hauspizza ^[A,G] 13,80

Prosciutto Cotto, Salami, Paprika, Champignons, Mais, Knoblauch und Oliven auf Tomatensauce und Käse

Quattro Formaggio ^[A,G] 11,80

4 verschiedenen Käsesorten auf Tomatensauce

Spinat ^[A,G] 11,80

Spinat und Feta auf Tomatensauce und Käse

Pizzabrot ^[A,G] 3,00 / 3,50

nur mit Käse

Pizzabrot ^[A,G] 3,50 / 4,00

mit frischem Knoblauch und Olivenöl

Pizzabrot ^[A,E,H,G] 4,00 / 4,50

mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Olivenöl

Mini-Version

Für diejenigen, die es lieber etwas kleiner mögen, bieten wir alle Pizzen auch in einer **Mini-Version um € 2,00** günstiger an.



Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute ^[A,C,G] 15,90
mit Jungkartoffeln oder Pommes frites, Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Schwein oder Pute ^[A,C,G] 16,90
mit Jungkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren

Kalbs-Leber ^[A,G,L,O] klein 14,80 / normal 16,80
geröstete Leber mit Paprika, Bratensauce und Kartoffeln

Grillteller Bella Palma (ca. 330g) ^[A,C,G,L,M] 19,50
Hühnerfilet, Raznjici, Cevapcici, pikante Wurst, Djuvecreis, Pommes frites und Bratensauce

Classic Burger 180g, Patty vom heimischen Rind ^[A,C,G,M] 16,50
geschmorte Zwiebel, knackiger Salat, Tomate, Cheddar-Käse, Burgersauce und handgemachte Pommes frites

Crunchy Chicken Burger 180g ^[A,C,G,M] 16,50
knackiger Salat, Rucola, Tomate, Burgersauce und handgemachte Pommes frites

Gefüllte Pljeskavica ^[A,C,G,L,M] 18,80
hausgemachte Laibchen gefüllt mit Käse vom Grill mit Djuvecreis, Pommes frites und Bratensauce

Cevapcici ^[A,C,G,L,M] klein 14,50 / normal 16,50
mit Djuvecreis, Pommes frites und Bratensauce

Halb und Halb ^[A,C,G,L,M] 16,80
Cevapcici, Raznjici, hausgemachter Djuvecreis mit Pommes frites und Bratensauce

Clubsandwich ^[A,C,G] 18,80
Hausbrot, Hühnerfilet, Speck, Käse, knackigem Salat, Joghurt-Senf Sauce und Süßkartoffel-Pommes

Kartoffel-Gemüsepfanne ^[G] 12,80
Kartoffel-Gemüsegröstl mit Tomaten, Zucchini, Paprika und Lauch, überbacken mit Käse

Hausgemachte Kasnocken ^[A,C,G,L] klein 10,80 / normal 12,80
mit Röstzwiebeln

Grillplatte Bella Palma für 2 Personen (ca. 750g) ^[A,C,G,L] 47,90
Hühnerfilet, gefüllte Pljeskavica, Raznjici, Cevapcici, Rumpsteak, pikante Wurst, hausgemachter Djuvecreis und Pommes frites mit Bratensauce

Spezialität



Kindergerichte

Kleiner Italiener ^[A,C,G] 8,90
Linguine Bolognese

Max & Moritz ^[G] 6,90
Grillwürstl mit Pommes frites und Ketchup

Schinken-Käse Toast ^[A,G] 5,90
mit Ketchup

Chicken Strips mit Pommes frites ^[A,C,G] 8,90
panierte Hühnerstreifen mit Pommes frites und Ketchup

Portion Pommes frites ^[G] 5,00
mit Ketchup

Süßkartoffel Pommes ^[G] 5,50
mit Sourcream-Dip

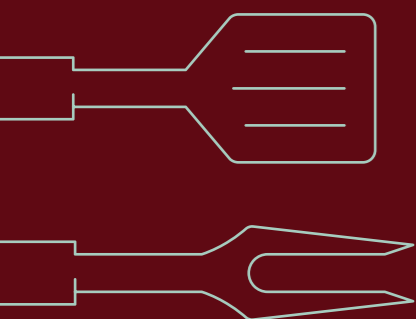
Pumuckl ^[A,C,G] 8,90
kleines Schnitzel Wiener Art von der Pute mit Pommes frites

Wir verwenden ausschließlich österreichisches Fleisch mit dem AMA-Gütesiegel.



Manchmal darf es ein

Steak Steak Steak sein.



Unsere Steaks stammen von Rindern aus Argentinien. Wir arbeiten nur mit ausgewählten Lieferanten, die mit Naturprodukten füttern und auf die konventionelle Tierhaltung verzichten. Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht. Wir servieren unsere Steaks mit einer Beilage nach Wahl und Kräuterbutter.

Rumpsteak
(mit typischen Fettrand) ^[A,B,C,G]
ca. 250g 28,90

Filetsteak
(das zarteste Stück von der Rinderlende) ^[A,B,C,G]
ca. 250g 37,80
ca. 180g 29,80

Rib-Eye
(aus dem Zwischenrippenstück, mit typischem Fettauge) ^[A,B,C,G]
ca. 250g 27,90

Steak-Teller
(alle 3 Sorten gemischt, mit einer Beilage nach Wahl) ^[A,B,C,G]
ca. 350g 33,90



Beilagen (nur für Steakkarte)

- Pommes frites 4,00
- Wedges 4,00
- Kroketten 4,00
- Grillgemüse 4,00
- Jungkartoffel 4,00
- Süßkartoffelpommes 5,50



Wie darf der Chef dein Steak grillen?

- ENGLISCH – roh, blutig (aber innen schon leicht warm)
- MEDIUM – saftig und rot
- MEDIUM WELL – zartrosa
- WELL DONE – durch (da bleibt der Saft leider am Grill ;-)



Desserts

Zwei Stück Palatschinken ^[A,C,G] **7,80**
mit Nutella, Marillen- oder Preiselbeermarmelade

Affogato Classico ^[C,G] **5,90**
1 Kugel Vanille-Eis mit heißem Espresso überzogen

Dessert-Variation ab 2 Personen ^[A,C,G,O] **16,90**
jede weitere Person 5,00

Eispalatschinken ^[A,C,G] klein **8,90** / groß **14,90**
mit Vanilleeis, Schlagsahne und Schokosauce

Mohr im Hemd ^[A,C,G] **7,90**
mit Vanilleeis, Schlagsahne und Schokosauce

Panna Cotta mit Himbeeren im Glas ^[A,C,G] **6,90**

Toblerone-Mousse ^[A,C,G,O] **9,50**
mit Sauerkirschenragout

Tiramisù im Glas ^[A,C,G,O] **6,90**

Kugel Gelato von ICEZEIT Salzburg - Kugel **2,00**
Cassis-Ribisel, Cookies-Biscotto, Erdbeere,
Karamell-Popcorn oder Mozart
(plus Sahne **1,20**)



Weitere hausgemachte Torten & Kuchen nach Tagesangebot in unserer Vitrine!
Wirf auch einen Blick in unsere Eiskarte!

[A] glutenhaltiges Getreide, [B] Krebstiere, [C] Ei, [D] Fisch, [E] Erdnuss, [F] Soja, [G] Milch & Laktose, [H] Schalenfrüchte, [L] Sellerie,
[M] Senf, [N] Sesam, [O] Sulfite, [P] Lupinen, [R] Weichtiere



Kaffee Tee



B



Espresso 3,10

Espresso Doppio 4,00

Verlängerter 3,50

Espresso Macchiato 3,40

Kleiner Brauner 3,00

Großer Brauner 4,20

Cappuccino 3,90

Café Latte 4,30

Heiße Schokolade mit Schlagobers 4,50

Teekanne Selection 1882 3,90

Darjeeling, Sencha Morgenblüte, Green Tea, Earl Grey, Fruit Selection,
Kamille, Pfefferminze oder Vitalkräuter

Heiße Zitrone frisch gepresst 2,90

Unsere Kaffees sind auch koffein- und laktosefrei erhältlich.

Alkoholfrei

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5l (mit Soda und Eis)

Ingwer Limo mit frischer Zitrone **4,90**
Himbeer Limo mit frischer Zitrone **4,50**
Grapefruit-Granatapfel Limo mit frischer Zitrone **4,90**
Passion Lemonade Limo (Maracuja, Holunderblüte, frische Zitrone) **4,90**
Special Eistee (Grüner Tee, Maracuja, Rosmarin und frische Zitrone) **4,90**

Gasteiner Mineralwasser prickelnd o. still 0,33l **3,50** / 0,75l **5,90**

Coca-Cola, Fanta, Spezi 0,3l **3,90** / 0,5l **4,90**

Sprite, Almdudler, Coca-Cola Zero 0,33l **3,90**

Schweppes Bitter Lemon oder Tonic Water 0,25l **4,20**

Soda Zitrone (frisch gepresst) / Leitung Zitrone 0,3l **3,00** / 0,5l **3,50**

Red Bull / Sugarfree 0,25l **4,80**

Eistee Pfirsich 0,3l **3,90** / 0,5l **4,90**

ORGANICS by Red Bull purple BERRY 0,25l **4,50**

Carpe Diem Classic 0,33l **4,50**

FRUCHTSÄFTE VON RAUCH

Rauch Apfel, Orange, Johannisbeere, Mango, Marille oder Erdbeere
 ... pur 0,3l **3,90** / 0,5l **4,90**
 ... gespritzt mit Soda oder Wasser 0,3l **3,60** / 0,5l **4,60**

Franz Josef Rauch Fruchtsaft Bio-Rhabarber naturtrüb g'spritzt 0,33l **4,40**

Aperitiv/Cocktails

Lillet Wild Berry mit Rose Wermut & Beeren 0,25l **6,70**

Aperol-Spritz mit Weißwein, Orange und Eis 0,25l **5,90**

Aperol-Veneziano mit Prosecco, Orange und Eis 0,25l **6,50**

Mirtillo Spritz Heidelbeerlikör, Prosecco, Bitter Lemon, Soda 0,25l **6,70**

Limoncello Spritz mit Prosecco und Bitter Lemon 0,25l **6,70**

Hugo Classic mit Prosecco, Holunderblütensirup und Minze 0,25l **6,00**

Heidelbeer-Hugo mit Prosecco, Soda und Beeren 0,25l **6,70**

Mango Spritz mit Prosecco, Soda und frischer Mango 0,25l **6,70**



Inge Spritz mit Prosecco, Soda, Ingwersirup und Limette 0,25l **6,70**

Pink Grapefruit Spritz mit Prosecco, Soda, Grapefruit 0,25l **6,60**

Campari-Orange / -Soda 4cl **5,90**

Martini Bianco Soda 6cl **5,90**

Sacchetto Fili Prosecco DOC Spumante 0,1l **4,50**

Sex on the Beach mit Absolut Vodka 4cl **8,90**

Mojito Classic mit Havana Club 3J 4cl **8,90**

Caipirinha Classic mit Pitu 4cl **8,90**

Bier



VOM FASS

Gösser Gold alc. 5,3% vol. 0,2l **3,30** 0,3l **4,20** 0,5l **4,90**

Kellerbier Kaltenhausen 0,3l **4,60** 0,5l **5,40**

Kaiser Märzen alc. 5,4% vol. 0,2l **3,30** 0,3l **4,20** 0,5l **4,90**

Weihenstephan Hefetrüb alc. 5,4%. 0,2l **3,30** 0,3l **4,50** 0,5l **5,20**

AUS DER FLASCHE

Kaltenhausen 1457 Pale Ale 0,33l **4,80**

Kaiser Fasstyp 5,0% vol. 0,5l **4,50**

Edelweiss Weißbier Dunkel alc. 5,3% vol. 0,5l **4,80**

Birra Moretti 0,33l **4,40**

Gösser NaturGold alkoholfrei 0,5l **4,80**

Edelweiss Weißbier alkoholfrei 0,5l **4,80**

Gösser NaturRadler alc. 2,0% 0,33l **3,90** 0,5l **4,60**

Gösser Himbeer-Rhabarber NaturRadler 0,0% 0,33l **3,90**

Unsere Biere enthalten von Natur aus Gluten.



B



Eine große Auswahl weiterer Schnäpse und Grappas gibts an unserer Schnaps-Bar!

Schnaps/Grappa

GUGLHOF (Hallein)

- Waldhimbeer 6,90
- Alte Zwetschke oder Alte Birne im Eichenfass gelagert 5,30
- Marille, Williams oder Kriecherlbrand 5,50
- Vogelbeere oder Wildkirschbrand 9,20
- Williams Birne 5,50
- Rote Williams Birne 6,20
- Zirbe 4,50

HERZOG (Saalfelden)

- Nusserl, Haselnuss 5,30
- Obstler 3,90

HÄMMERLE (Lustenau)

- Marille Edelbrand 4,90

WALCHER (Südtirol)

- Marille Exklusiv 4,50
- Williams Exklusiv 4,50

KROATIEN

- Sliwowitz 3,90

ITALIEN

- Grappa Nonino Tradizionale 4,50
- Grappa Poli Barrique 4,50
- Grappa Poli Moscato 4,50



Spirituosen

VODKA

- Absolut 4cl 4,90
- Belvedere 4cl 7,90

WHISKEY

- Jack Daniel's Bourbon 4cl 5,90
- Chivas Regal 12y, Scotch 4cl 6,90
- Glenfiddich 12y, Single Malt 4cl 7,90
- Glenfiddich 15y, Single Malt 4cl 8,50

RUM

- Captain Morgan 4cl 4,50
- Malibu 4cl 4,80
- Havana Club 3J 4cl 4,80
- Diplomatico Reserva 12y 4cl 7,90
- Ron Zacapa Centenario 23 4cl 8,80
- Bacardi Carta Blanca 4cl 4,90

GIN LONGDRINKS (inkl. Thomas Henry Tonic Water)

- The Botanist, Island, 4cl 9,90
- Hendrick's, Schottland 4cl 9,90
- GIN Alpin, Guglhof 4cl 9,90
- Gin Mare Mediterranean, Spanien 4cl 9,90
- Poli Marconi 46 Dry Gin, Italien 4cl 9,90

COGNAC

- Hennesy, Fine de Congac 4cl 6,90
- Remy Martin VSOP 4cl 7,50
- Courvoisier VSOP 4cl 6,90

BITTERS, LIQUEUR & TEQUILA

- Fernet Branca, Ramazzotti, Averna, Cynar 2cl 3,90 / 4cl 6,90
- Jägermeister 2cl 3,50
- Pelinkovac Badel 2cl 3,90 / 4cl 6,90
- Olmecca Gold Tequila 2cl 3,90 / 4cl 6,90
- Baileys Irish Cream 2cl 3,90
- Xuxu – Erbeerlikör mit Vodka 2cl 3,90 / 4cl 6,90

B

RESTAURANT
SEIT

Bella Palma

1997
PIZZERIA

pizzeria-bellapalma.at

