

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!



Free WiFi  
Passwort:  
**welovepizza**



Folge uns  
auf Instagram!

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

## Hausgemachte Limonaden 0,5l (mit Soda und Eis)

**Passion Lemonade Limo** mit Maracuja, Holunderblüte, frischer Zitrone & Minze 6,50 Favorit

**Berry Lemon Limo** erfrischende Limonade mit Beeren & Minze 6,50

**Ginger Lemon Fizz** mit frischer Zitrone, Ingwer gerieben & Minze, frisch & würzig 6,50

**Himbeer Limo** mit frischer Zitrone & Minze 4,90

**NEU!** **Pink Grapefruit Limo** mit Minze, fruchtig, leicht herb & herrlich erfrischend 6,50

**Soda/Leitung Zitrone** (frisch gepresst) 0,3l 3,50 / 0,5l 4,10

## Aperitifs

### SIGNATURE SPRITZ

**Bella Palma Spritz** mit Prosecco, Pfirsichpüree, getrockneter Aprikose & Soda 0,25l 8,50 Favorit

**Sarti Maracuja Spritz** mit Sarti Rosé, Maracuja, Prosecco & Soda, verfeinert mit Limette 0,25l 7,90

**Ginger Lemon Spritz** frischer Ingwer & Zitrone mit Prosecco & Soda 0,25l 7,90

**Pink Grapefruit Spritz** Pink Grapefruit mit Prosecco & Soda, verfeinert mit Limette & Rosmarin 0,25l 7,90

**Amalfi Spritz** Limoncello, Prosecco & Zitrone, verfeinert mit Bitter Lemon 0,25l 8,50

### KLASSIKER

**Lillet Wild Berry** mit Rose Wermut & frischen Beeren 0,25l 8,20 Favorit

**Prosecco DOC Spumante mit Eis** 0,125l 5,90

**Aperol-Veneziano** 6cl Aperol mit Prosecco, Orange & Eis 0,25l 7,90

**Aperol-Spritz** 6cl Aperol mit Weißwein, Orange & Eis 0,25l 6,90

**Hugo Classic** mit Prosecco, Holunderblütensirup & Minze 0,25l 6,90

### ALKOHOLFREIE VARIANTE SERVIERT IM APERITIF-GLAS

**Citrus Spritz 0.0** Tanqueray GIN 0.0 mit Pink Grapefruit, Yuzu und Soda – fruchtig, frisch & alkoholfrei 0,25l 10,90 Signature

**Mediterranean Garden 0.0** Tanqueray GIN 0.0 mit Zitrone, Rosmarin und Tonic – frisch, aromatisch & alkoholfrei 0,25l 10,90

**Crodino Spritz alkoholfrei** Crodino mit Soda, Orange & Minze 0,25l 6,90

**Maracuja Lemon Spritz alkoholfrei** Maracuja, Limette & Soda – fruchtig & erfrischend 0,25l 6,90



# Vorspeisen

## Antipasti Bella Palma <sup>[A,E,G,H]</sup>

feinste Auswahl mediterraner Spezialitäten mit Wurst, Käse, eingelegtem Gemüse und warmen Pizza-Pane aus dem Ofen für 1 Person 17,90 / für 2 Personen 29,90

## Carpaccio di Manzo <sup>[G]</sup>

hauchdünn geschnittenes Rind mit mariniertem Rucola, Grana Padano D.O.P., Olivenöl und hausgemachtem Basilikumpesto 16,90 + Cremig gezupfter Burrata +3,00

## Burrata Caprese Salat <sup>[A,E,G]</sup>

cremige Burrata auf marinierten Tomaten, Basilikumöl, Olivenöl, Premium-Balsamico aus Modena und warmen Pizza-Pane aus dem Ofen 12,90

## Pizza-Pane Rustico <sup>[A,G]</sup>

knuspriges Pizza-Pane aus dem Ofen, belegt mit Prosciutto San Daniele, Fior di Latte, hausgemachtem Basilikumpesto und mariniertem Rucola 12,90

## Essigwurst nach Art des Hauses <sup>[A,C]</sup>

klassische Essigwurst mit Gurken, Paprika, Zwiebeln, milder Pfefferoni und Ei, serviert mit warmen Pizza-Pane aus dem Ofen 12,90

# Suppen

## Rindsuppe mit Frittaten <sup>[A,C,F,G,L,M]</sup>

hausgemacht, kräftig und klassisch 6,90

## Knoblauchcremesuppe <sup>[A,C,F,G,L,M]</sup>

mit gerösteten Croutons und einem Hauch Schlag 6,90

# Salate

## Feta Salat <sup>[G]</sup>

Gurken, Paprika, Datteltomaten, rote Zwiebel und Oliven großzügig bestreut mit geriebenem cremigem Feta-Käse 10,90

## Bella Palma Salat mit knusprigem Pizzabrot <sup>[A,G]</sup>

bunter saisonaler Blattsalat mit Datteltomaten, Gurken, Paprika, Radieschen und Kresse 12,90



Signature

### Dazu wahlweise:

- Maishendl gegrillt oder paniert +8,00
- Garnelen und Calamari <sup>[B,D,R]</sup> +9,00
- Argentinisches Maredo **Entrecôte**, medium gegrillt +9,50

## Avocado-Salat mit ofenfrischem Pizza-Pane <sup>[A,C]</sup>

bunter Blattsalat mit Avocado, mediterranem Grillgemüse und eingelegten Tomaten, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen und Granatapfelkernen 16,90 +cremiger Burrata +3

## Gemischter Salat nach Saison klein 5,90 / groß 7,90

## Grüner Beilagensalat 6,60



Passend zu jedem Salat:  
**SUPERFOOD**

- Avocado +3,00
- Nussmischung +3,00  
(Cashew, Pinienkerne, Kürbiskerne)

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

# Fisch

## LEICHT & ZUM TEILEN

### Cozze al Vino Bianco <sup>[A,G,O,R]</sup>

frische Bio-Miesmuscheln in aromatischer Weißweinsud mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl, serviert mit knusprigem Pizzabrot 17,90

### Calamari Fritti <sup>[A,G,O,R]</sup>

knusprig gebackene Calamari mit Zitrone, Pommes frites und Sauce Tartar 22,90 als Vorspeise (kleine Portion) 12,90

## AUS DER ADRIA

### Branzino Filet „Adria Style“ <sup>[A,D,L,O]</sup>

zart gebratenes Branzinofilet in feiner Zitronen-Kräuterbutter, serviert mit in Butter geschwenkten Jungkartoffeln 24,90



Signature

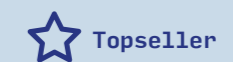
### Dorade oder Branzino im Ganzen <sup>[A,D,L,O]</sup>

frischer Fisch im Ganzen gegrillt mit Olivenöl, Zitrone und Knoblauch, begleitet von Blattspinat-Butterkartoffeln 25,90

## KLASSIKER

### Calamari vom Grill <sup>[G,R,M]</sup>

zart gegrillte Calamari, verfeinert mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie, serviert mit Blattspinat-Butterkartoffeln 23,90



Topseller

### Lachsfilet <sup>[A,D,G,O,R]</sup>

zart gebratenes Lachsfilet mit cremigem Süßkartoffelpüree und knackigem, frischem Grillgemüse, sanft in Butter geschwenkt 25,90

## FÜR ZWEI & GENIESSER

### Fischteller Bella Palma <sup>[A,C,D,G,R]</sup>

Dorade oder Branzino im Ganzen, zarte Calamari gegrillt sowie frittiert, saftige Garnele und Miesmuscheln, begleitet von Jungkartoffeln und knackigem Grillgemüse 27,90



Empfehlung

### Fischplatte für 2 Personen <sup>[A,D,G,O,R]</sup>

unsere Spezialität für zwei: frischer Fisch, Calamari und Garnelen – gegrillt und knusprig gebacken – serviert mit mediterranem Gemüse und Butterkartoffeln 54,90



# Pasta

## Avocado Lemon Pasta <sup>[A,F,G,M]</sup>

frische kurze Pasta in einer leichten Sauce aus Datteltomaten, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl, verfeinert mit frischem Basilikum und Grana Padano D.O.P. 21,90

## Garganelli al Tartufo <sup>[A,C,G]</sup>

frische kurze Pasta in cremiger Trüffelsauce, gehobelter Trüffel, verfeinert mit Grana Padano D.O.P und Parmesancreme 18,90



Empfehlung

Dazu wahlweise: zarte Rinderfiletspitzen +7,90

## Tagliatelle mit Lachs und Blattspinat <sup>[A,C,G,L,F,O]</sup>

zarte Tagliatelle vereint mit Lachs, Blattspinat, Datteltomaten, einem Hauch von Knoblauch, Sahne und Zitronen-Ölivenöl 21,90



Favorit

NEU!

## Lasagne 2.0 <sup>[A,C,G,L,O]</sup>

knusprig gebratene Lasagne aus dem Ofen, geschichtet mit hausgemachtem Ragout und Béchamel, serviert auf fruchtiger Tomatensauce mit Basilikumöl und Parmesancreme 18,90



Signature

## Linguine Bolognese <sup>[A,C,G,L,F,O]</sup>

mit hausgemachtem Ragout vom Rind und Schwein 16,90

## Pasta Bella Verde <sup>[A,B,E,F,G,H,M]</sup>

Linguine mit hausgemachtem Basilikumpesto, abgerundet mit Chili-Weißwein-Garnelen und gerösteten Pinienkernen, leichte Schärfe 18,90

Auf Wunsch auch **vegetarisch** – ganz ohne Garnelen 15,90

## Ravioli Rucola <sup>[A,C,G]</sup>

zarte Ravioli gefüllt mit einer köstlichen Mischung aus Käse, Rucola und Spinat, serviert mit cremiger Gorgonzolasauce 18,90

Dazu wahlweise: Speck +1,50



Dazu passt perfekt: unser eleganter **Sauvignon Blanc** oder der **frisch-fruchtige Graševina**.



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

# Pizza



Für jede unserer Pizzen verwenden wir eine spezielle Tomatensauce und eine ausgewählte Käsemischung aus Fior di Latte und traditionellem Pizzakäse. Bei 400 Grad gebacken garantieren wir so den perfekten Genuss für den Gaumen.



## KLASSIKER

Salami <sup>[A,C]</sup> 13,50 Favorit

Margherita <sup>[A,G]</sup>  
mit Basilikumblatt 12,90

Provenziale <sup>[A,C]</sup>  
Prosciutto Cotto, Speck, Mais, und milde Pfefferoni 14,90

Funghi <sup>[A,G]</sup>  
frische Champignons 13,50

Romana <sup>[A,G]</sup>  
Prosciutto Cotto, frische Champignons 14,50

Al Leone <sup>[A,C]</sup>  
Prosciutto Cotto, frische Champignons, Salami 14,90

Schinken <sup>[A,G]</sup>  
Prosciutto Cotto 14,50

Hawaii <sup>[A,G]</sup>  
Prosciutto Cotto, Mais, Ananas 14,90

über glutenfreie Pizzen informiert Sie unser Service-Personal gerne.

# Pizza

## SCHARFE PIZZEN

### Diavolo (scharf) <sup>[A,G]</sup> Favorit

Salami, Knoblauch, Spitzpaprika, Pfefferoni, Mini-Mozzarella, Tabasco 14,90

### Mafia (scharf) <sup>[A,G]</sup>

Salami, Mais, rote Zwiebel, Knoblauch, Tabasco 14,60

### Burrata 2.0 (scharf) <sup>[A,E,H,G]</sup> Favorit

Burrata-Käse, Datteltomaten, scharfe Salami, Mais, Basilikumblatt, Mini-Mozzarella, hausgemachtes Pesto 16,50

### Inferno (scharf) <sup>[A,G]</sup>

pikante Salami, Chili-Honig, scharfe Pfefferoni 14,90

### Diavolo 2.0 (extra scharf) <sup>[A,G]</sup>

scharfe Salami, Knoblauch-Chiliöl, gezupfte Burrata, rote Zwiebel, Jalapeños, Chili-Honig, Basilikumblatt 16,50



## MEERESFRÜCHTE UND FISCH

### Gambero e Burrata <sup>[A,B,G]</sup> Favorit

5 Stück gebratene Garnelen in Knoblauchöl, gezupfter Burrata, Rucola, frischer Zitronenabrieb 17,90

### Frutti di Mare <sup>[A,G,R]</sup>

Meeresfrüchte, Garnele, Knoblauch 15,50

### Thunfisch <sup>[A,D,G]</sup> Favorit

Thunfisch, Mais, Oliven 14,50

### Sarda Reloaded <sup>[A,D,G]</sup>

Sardellen, Kapern, Oliven, Datteltomaten, Mini-Mozzarella, Basilikumblatt 15,50

## VEGETARISCH

### Burrata <sup>[A,E,H,G]</sup> Favorit

Datteltomaten, Basilikumblatt, Burrata-Käse, hausgemachtes Pesto, Mini-Mozzarella 15,50

### Vegetariana <sup>[A,G]</sup>

Gemüse-Mix, frische Champignons, Datteltomaten, Mini-Mozzarella, hausgemachtes Pesto 15,50

### Spinat <sup>[A,G]</sup>

Spinat, cremiger Feta, Datteltomaten 14,90

### Quattro Formaggio <sup>[A,G]</sup>

4 verschiedenen Käsesorten 14,50

## PIZZABROT

Pizzabrot nur mit Käse <sup>[A,G]</sup> 5,50

Pizzabrot mit Käse, frischem Knoblauch und Olivenöl <sup>[A,G]</sup> 5,90

Pizzabrot mit Käse, hausgemachtem Basilikum-Pesto und Olivenöl <sup>[A,E,H,G]</sup> 5,90

Pizza-Pane <sup>[A]</sup> 3,50

Es kann vorkommen, dass deine Pizza nicht gleichzeitig mit den übrigen Speisen serviert wird. Wir bitten um Verständnis.

# Pizza

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

### Primavera <sup>[A,G]</sup>

Datteltomaten, Prosciutto San Daniele kalt belegt, Rucola, Mini-Mozzarella, gehobelter Grana Padano D.O.P 16,90

### Bella Palma Hauspizza <sup>[A,G]</sup> Favorit

Prosciutto Cotto, Salami, Spitzpaprika, frische Champignons, Mais, Knoblauch, Oliven 15,90

### Capricciosa <sup>[A,G]</sup> Favorit

Prosciutto Cotto, frische Champignons, eingelegte Artischocken, milde Pfefferoni, Oliven 15,90

### Bauernpizza <sup>[A,C,G]</sup>

Speck, ein Ei, rote Zwiebel, Knoblauch, frische Champignons 14,90

### Calzone Ripieno <sup>[A,C,G]</sup>

zusammengeklappt mit frischen Champignons, Prosciutto Cotto und einem Ei 14,90

### Regina <sup>[A,G]</sup>

Salami, Knoblauch, rote Zwiebel, Spitzpaprika, Oliven 14,90

### NEU! Tartufo Salame <sup>[A,G,O]</sup> Signature

(weiße Pizza) Trüffel-Frischkäse, Fior di Latte, Trüffelsalami, Rucola, gehobelter Trüffel, Grana Padano D.O.P. und Trüffelcreme 17,90

## EXTRAS

Knoblauch in Olivenöl, Chilihonig, Tabascosauce, Pizzasauce, Pfefferoni scharf (pro Stück), Pfefferoni mild (pro Stück) 0,50

Speck, Garnele (pro Stück), Pizzakäse, Champignons, Spinat, Mais, Oliven, rote Zwiebel, Ananas 1,50

Burrata, Gorgonzola, Salami, pikante Salami, Putensalami, Tonno, Sardellen, eingelegte Artischocken, Datteltomaten, Jalapenos, Spitzpaprika, Gemüse-Mix gegrillt, Rucola, Feta-Käse, Spiegelei (pro Stück) 2,00

Prosciutto San Daniele, Trüffelsalami, Schinken Cotto, Putenschinken, Meeresfrüchte 3,00



## 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

## BURGER & SANDWICHES MIT RUSTIKALEN POMMES FRITES UND DIP

### Classic Cheeseburger 180g <sup>[A,C,G,M]</sup>

saftiges „Beef-Patty“ glacierte Zwiebel, knackiger Salat, Tomate, Cheddar-Creme, Burgersauce, BBQ-Sauce und Brioche-Bun 18,90

### Crunchy Chicken Burger 180g <sup>[A,C,G,M]</sup>

knuspriges Maishendl, frischer Rucola, Tomate, hausgemachte Burgersauce und Brioche-Bun 17,90

### Trüffel Burrata Burger 180g <sup>[A,G,N,M,O]</sup>

saftiges Beef-Patty, Trüffelcreme, cremig gezupfte Burrata und frische Tomaten, serviert im Homestyle Sauerteig-Bun und knackigem Salat 21,90

### Clubsandwich <sup>[A,C,G]</sup>

ofenfrisches Pizza-Pane, Maishendl, knuspriger Speck und geschmolzener Käse, dazu knackiger Salat und hausgemachte Joghurt-Senf-Sauce 21,90



## GEBACKENES

### Wiener Schnitzel <sup>[A,C,G]</sup>

knusprig gebackenes Schnitzel vom Schwein oder Pute, serviert mit Jungkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren  
**vom Schwein** 17,90 **oder Pute** 18,90

### Cordon Bleu von der Pute <sup>[A,C,G]</sup>

zartes Schnitzel von der Pute, gefüllt mit Prosciutto Cotto und Mozzarella, knusprig gebacken und serviert mit Jungkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren 20,90

## EXTRAS

Portion Ketchup oder Mayonnaise 0,50

Cheddar-Creme 1,00

Speck 1,00

Jalapeños 1,00

Spiegelei 2,00

Trüffel-Mayo / Chili Cheese 1,00



# Hauptgerichte

## VOM LAVASTEINGRILL

### Grillteller „Dalmatia“ <sup>[A,C,G,L,M]</sup> ★ Favorit vom Grill

Grillspezialitäten mit Cevapcici, marinierten Ražnjići, Maishendl und Entrecôte, serviert mit Djuvecreis, Pommes frites, mediterranem Grillgemüse, Ajvar und kräftiger Bratensauce 25,90 \*ohne Schweinefleisch +2

### Entrecôte vom Grill <sup>[G,M,O]</sup>

saftig gegrilltes Entrecôte mit feiner Marmorierung, serviert mit Rosmarinkartoffeln, mediterranem Grillgemüse und Kräuterbutter 32,90 mit Pfeffersauce +3

### Cevapcici <sup>[A,C,G,L,M]</sup>

saftige Hackfleischröllchen, serviert mit hausgemachtem Djuvecreis, Pommes frites, Ajvar & kräftiger Bratensauce 20,90

### Argentinisches Filetsteak (ca. 220g\*) <sup>[A,B,C,G]</sup>

zartes Rinderfilet, saftig gegrillt, serviert mit mediterranem Grillgemüse, Pommes frites und Kräuterbutter 36,90

#### Add-On:

- 3 Stück Garnelen +4,50
- Pfeffersauce +3,00

\* Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht. Wird – sofern nicht anders gewünscht – medium gegrillt serviert.

### Gefüllte Pljeskavica <sup>[A,C,G,L,M]</sup>

hausgemachtes Hacksteak, saftig gefüllt mit Mozzarella, gegrillt, dazu Djuvecreis, Pommes frites, Ajvar & kräftige Bratensauce 21,90

### Halb und Halb <sup>[A,C,G,L,M]</sup>

eine Kombination aus Cevapcici und Ražnjići, serviert mit Djuvecreis, Pommes frites, Ajvar & kräftiger Bratensauce 19,90

Für Zwei!

### Grillplatte „Dalmatia“ für 2 Personen <sup>[A,C,G,L]</sup> ★

Auswahl unserer Grillspezialitäten mit Cevapcici, marinierten Ražnjići, Maishendl, Entrecôte und gurmanska Pljeskavica, serviert mit Djuvecreis, Pommes frites, mediterranem Grillgemüse, Ajvar und kräftiger Bratensauce 54,90

Auch ohne Schweinefleisch  
Aufpreis +7,00

★ Spezialität vom Grill



# Hauptgerichte

## VEGETARISCH ODER VEGAN

### Süßkartoffel-Curry **vegan** <sup>[F,M,L]</sup>

ein aromatisches Curry, cremig und würzig aus Süßkartoffeln, Basmatireis und knackigen Zuckererbsen 17,90

### Quinoa-Bowl mit Avocado **vegan** <sup>[F,L]</sup>

Bunte Bowl mit Quinoa, gebratenem Gemüse (Zucchini, Paprika, Brokkoli), Kichererbsen, Datteltomaten und Rucola, getoppt mit frischer Avocado wahlweise mit mildem Tahini-Zitronen-Dressing oder Mango-Chili-Dressing 18,90

### Kartoffel-Gemüsepfanne **vegetarisch** <sup>[G]</sup>

eine bunte Mischung aus Jungkartoffeln, Paprika, Zucchini, Datteltomaten, Champignons und Lauch, überbacken mit geschmolzenem Käse 15,90

### Portion Pommes frites <sup>[G]</sup>

mit Ketchup 5,90

### Süßkartoffel Pommes <sup>[G]</sup>

mit Sourcream-Dip 7,90



Passend dazu:

#### **SUPERFOOD**

- Nussmischung +3,00  
(Cashew, Pinienkerne, Kürbiskerne)



## Tisch reservieren?

Einfach über unsere Website:  
[www.pizzeria-bellapalma.at](http://www.pizzeria-bellapalma.at)  
oder direkt bei Google nach „Bella Palma“ suchen und reservieren. So geht's schnell, unkompliziert – und wir sind bestens auf euch vorbereitet!



Alle Desserts werden bei uns hausgemacht.

# Desserts



### Tiramisù im Glas <sup>[A,C,G,O]</sup> ★ **Favorit**

Unser hausgemachter Klassiker! Tiramisù mit feinem Espresso, Mascarponecreme und Löffelbiskuit 8,50

### Lava Cake <sup>[A,C,G]</sup>

warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Schlagsahne 10,90

### Tiramisù Affogato <sup>[C,G]</sup>

luftige Mascarponecreme mit Vanilleeis, verfeinert mit Espresso, dazu Biskotten und Kakaopulver 8,90 + 2 cl Amaretto 1,50

### Toblerone-Mousse hausgemacht <sup>[A,C,G,O]</sup>

feines Schokomousse mit Toblerone, dazu Sauerkirschenragout 10,90

### Crème Brûlée <sup>[G,O]</sup> ★ **Favorit**

Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste, dazu fruchtiges Ribisel-Sorbet 9,90

### Palatschinken <sup>[A,C,G]</sup>

zwei Stück wahlweise mit **Nutella** oder **Marille** 8,90

### als Eispalatschinken <sup>[A,C,G]</sup>

klein 8,90 / groß 14,90

### Dessert-Variation ab 2 Personen <sup>[A,C,G,O]</sup>

Auswahl unserer beliebtesten Desserts zum Teilen 18,90  
jede weitere Person +5,00

Für hausgemachte Torten & Kuchen fragen Sie gerne unser Service-Personal!

# Eis

## Hugo Spritz Becher <sup>[A,G,O]</sup>

Frozen Hugo und Zitronensorbet mit frischen Früchten, verfeinert mit Holundersirup 10,90  
+ Prosecco Shot 2,50



## Hausbecher <sup>[A,G,O]</sup>

Ein tropisch-fruchtiger Genuss mit Mango-, Maracuja- und Ribisel-Sorbet, verfeinert mit frischen Früchten, einem fruchtigen Topping und einer frischen Schlagsahne 10,90

## Nussbecher <sup>[A,E,F,G,H]</sup>

cremiger Eisgenuss mit Haselnuss-, Raffaello- und Cappuccino-Eis, garniert mit karamellisierten Nüssen, speziellem Topping und frischer Schlagsahne 10,90

## Frühlingsbecher Bella Vita *vegan* <sup>[O]</sup>

Sorbets von Erdbeere, Mango & Zitrone mit frischen Beeren, einem Hauch Holundersirup, Minze und knusprigen Mandelblättchen, leicht, erfrischend und vegan 10,90

## Gemischtes Eis <sup>[A,G]</sup>

2 Sorten nach Wahl: Mango, Maracuja, Ribisel, Vanille, Erdbeere, Schokolade, Frozen Hugo, Haselnuss, Raffaello, Cappuccino, Zitrone 5,90 mit Schlagsahne +1,20

## Eiskaffee <sup>[G,F]</sup>

klassisch mit Vanilleeis und Espresso 8,90



Eis  
Eis  
Eis



[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



Espresso 3,50

Espresso Doppio 4,70

Verlängerter 3,90

Espresso Macchiato 3,70

Kleiner Brauner 3,50

Großer Brauner 4,70

Cappuccino 4,30

Café Latte 4,70

Affogato Classico <sup>[C,G]</sup> 6,90

eine Kugel Vanilleeis, übergossen mit heißem Espresso

Heiße Schokolade mit Schlagobers 4,80

Teekanne Selection 1882 4,20

Darjeeling, Grüntee, Früchte, Kamille, Pfefferminze, Vitalkräuter  
Extra: Portion Honig im Glas 1,60 / Zitronensaft frisch gepresst 1,60 /  
Portion Milch 0,90 / Rum 2cl 3,10

Heiße Zitrone frisch gepresst 3,70

Tasse Glühwein 0,25l 4,80

Unsere Kaffees sind auch koffein- und laktosefrei erhältlich.  
Optional kostenlos auch mit Hafermilch.

# Alkoholfrei

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5l (mit Soda oder Wasser)

**Himbeer Limo** mit frischer Zitrone & Minze 4,90

**Passion Lemonade Limo** mit Maracuja, Holunderblüte, frischer Zitrone & Minze 6,50  **Favorit**

**Ginger Lemon Fizz** mit frischer Zitrone, Ingwer & Minze, frisch & würzig 6,50

**NEU! Berry Lemon Limo** erfrischende Limonade mit Erdbeere, Beeren, Zitrone & Minze 6,50  **Favorit**

**Pink Grapefruit Limo** Fruchtig, leicht herb & herrlich erfrischend 6,50

**Soda/Leitung Zitrone** (frisch gepresst) 0,3l 3,50 / 0,5l 4,10

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

**Coca-Cola, Fanta, Spezi** 0,3l 4,50 / 0,5l 5,60

**Sprite, Almdudler, Almdudler Zuckerfrei, Coca-Cola Zero** 0,33l 4,50

**Schweppes Bitter Lemon oder Fentimans Tonic Water** 0,25l 4,90

**Red Bull** 0,25l 4,90

**Eistee Pfirsich** 0,3l 4,40 / 0,5l 5,50

**Franz Josef Rauch Fruchtsaft Bio-Rhabarber naturtrüb g'spritzt** 0,33l 4,60

**Hollersaft gespritzt mit Soda oder Wasser** 0,3l 3,50 / 0,5l 4,50

**Leitungswasser** Servicepauschale 0,5l 1,00 / Karaffe 1l 1,50

## FRUCHSÄFTE VON RAUCH

**Rauch Mango, Maracuja, Johannisbeere, Apfel, Orange, Marille oder Erdbeere**

... pur 0,3l 4,50 / 0,5l 5,50

... gespritzt mit Soda oder Wasser 0,3l 3,90 / 0,5l 4,90

# Aperitifs

## APERITIFS

**Campari-Orange / -Soda** 4cl 6,20

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



erfrischend  
fruchtig  
eiskalt

# Bier



## VOM FASS

**Gösser Gold alc. 5,3% vol.** 0,2l 3,70 0,3l 4,70 0,5l 5,50

**Kellerbier Kaltenhausen** 0,2l 3,90 0,3l 4,90 0,5l 5,70

**Kaiser Märzen alc. 5,4% vol.** 0,2l 3,60 0,3l 4,60 0,5l 5,40

**Weihenstephan Hefetrüb alc. 5,4%.** 0,2l 3,90 0,3l 4,90 0,5l 5,70

**Gösser NaturRadler alc. 2,0%** 0,3l 4,50 0,5l 5,40

## AUS DER FLASCHE

**Linzer Bier Pale Ale**  **Premium** 0,33l 4,90

**PIVO OŽUJSKO Kroatien** 0,33l 4,50

**Edelweiss Weißbier Dunkel alc. 5,3% vol.** 0,5l 4,90

**Birra Moretti alc. 4,6% vol.** 0,33l 4,90

**Gösser NaturGold 0,0% alkoholfrei** 0,5l 5,40

**Edelweiss Weißbier 0,0% alkoholfrei** 0,5l 5,40

**Gösser Himbeer-Rhabarber NaturRadler 0,0%** 0,3l 4,20

Unsere Biere enthalten von Natur aus Gluten.





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



## Schnaps/Grappa

GUGLHOF (Hallein)

**Waldhimbeer** 7,90

**Alte Zwetschke oder Alte Birne** im Eichenfass gelagert 6,90

**Marille, Williams oder Kriecherlbrand** 6,50

**Vogelbeere** 8,90

**Rote Williams Birne** 6,90

**Zirbe** 4,50

HERZOG (Saalfelden)

**Nusserl, Haselnuss** 5,90

**Obstler** 4,50

HÄMMERLE (Lustenau)

**Marille Edelbrand** 5,90

WALCHER (Südtirol)

**Marille Exklusiv** 4,90

**Williams Exklusiv** 4,90

KROATIEN

**Sliwowitz** 3,90

ITALIEN

**Grappa Poli Barrique** 4,90

**Grappa Poli Moscato** 4,90



## Spirituosen

VODKA (4cl)

**Absolut** 5,90

**Belvedere** 7,90

WHISKEY (4cl)

**Jack Daniel's Bourbon** 4cl 6,90

**Chivas Regal 12y, Scotch** 4cl 7,50

**Glenfiddich 12y, Single Malt** 4cl 8,50

**Glenfiddich 15y, Single Malt** 4cl 8,90

RUM (4cl)

**Captain Morgan** 4,60

**Malibu** 4,80

**Havana Club 3J** 4,80

**Diplomatico Reserva 12y** 8,90

**Ron Zacapa Centenario 23** 9,90

**Bacardi Carta Blanca** 4,90

GIN LONGDRINKS (inkl. Tonic Water)

**The Botanist, Island**, 4cl 10,90

**Hendrick's, Schottland** 4cl 10,90

**GIN Alpin, Guglhof** 4cl 10,90

**Gin Mare Mediterraneo, Spanien** 4cl 10,90

**Poli Marconi 46 Dry Gin, Italien** 4cl 10,90

COGNAC (4cl)

**Hennesy, Fine de Congac** 7,90

**Remy Martin VSOP** 7,50

BITTERS, LIQUEUR & TEQUILA

**Fernet Branca, Ramazzotti, Averna, Cynar** 2cl 4,30 / 4cl 6,90

**Jägermeister** 2cl 3,90

**Pelinkovac Badel** 2cl 4,30 / 4cl 6,90

**Olmecca Gold Tequila** 2cl 4,30 / 4cl 6,90

**Baileys Irish Cream** 2cl 4,30

**Xuxu – Erbeerlikör mit Vodka** 2cl 4,30 / 4cl 6,90



# Deine Veranstaltung in der Bella Palma

Unser Restaurant öffnet nicht nur täglich seine Türen, um Euch mit einer Vielzahl an kulinarischen Genüssen zu verwöhnen, sondern bietet auch den perfekten Rahmen für Eure ganz persönlichen Feierlichkeiten. Egal, ob Geburtstagsfeiern, Firmenveranstaltungen, Hochzeiten oder einfach nur ein geselliges Beisammensein mit Freunden und Familie - wir gestalten Euer Event nach Maß! Mit einer besondern Auswahl an authentischen Speisen, die mit Liebe zum Detail und den feinsten Zutaten zubereitet werden, könnt Ihr Euch und Eure Gäste auf eine geschmackvolle Reise durch die mediterrane und internationale Küche entführen lassen.

Unser stimmungsvolles Ambiente, gepaart mit herzlichem Service, schafft die ideale Atmosphäre für unvergessliche Momente. Für größere Veranstaltungen steht Euch unser gesamtes Restaurant exklusiv zur Verfügung. Gerne beraten wir Euch auch bei der Auswahl der Speisen und Getränke und helfen bei der Planung von A bis Z, damit Euer Event genauso wird, wie Ihr es Euch vorstellt.

Interessiert? Für weitere Informationen und Buchungen kontaktiert uns einfach im Restaurant oder sendet uns eine E-Mail

[info@pizzeria-bellapalma.at](mailto:info@pizzeria-bellapalma.at)



Free WiFi  
Passwort:  
**welovepizza**

