

B

RESTAURANT
SEIT
Bella Palma
1997
PIZZERIA



Essen — Trinken



Seit 1997



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 Wi-Fi
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

Limonaden

0,5l (mit Soda und Eis)

Soda/Leitung Zitrone (frisch gepresst) 0,3l 3,70 / 0,5l 4,00

Pfirsich Pur (100%) Limo mit Minze 5,90

Passion Lemonade Limo mit Maracuja, frischer Zitrone & Minze 5,90

Pink Limo Erdbeere & Zitrone mit Minze 5,90

NEU! **Beerenzauber** Süß-sauer erfrischend mit Minze 5,90

Ingwer Limo mit frischer Zitrone & Minze 5,90

Apfel-Granatapfel Limo mit Minze 5,90

Himbeer Limo mit frischer Zitrone & Minze 4,90

Aperitifs

KLASSIKER

Lillet Wild Berry mit Rose Wermut & frischen Beeren 0,25l 7,60

Sacchetto Fili Prosecco DOC Spumante 0,1l 5,50

Aperol-Veneziano 6cl Aperol mit Prosecco, Orange & Eis 0,25l 7,60

Aperol-Spritz 6cl Aperol mit Weißwein, Orange & Eis 0,25l 7,00

Hugo Classic mit Prosecco, Holunderblütensirup & Minze 0,25l 6,80

HAUSGEMACHTE VARIATIONEN

Bella Palma Spritz mit Prosecco, Pfirsich & Soda 0,25l 7,50



NEU! **Sarti-Spritz** mit Sarti Rosé, Prosecco, Soda & Limette 0,25l 7,90

Mango-Spritz mit Prosecco, Soda & Mango 0,25l 7,50

Inge Spritz mit Prosecco, Soda, Ingwer & Limette 0,25l 7,90

Limoncello-Spritz mit Prosecco & Bitter Lemon 0,25l 7,50

ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE

Crodino Biondo Spritz (alkoholfrei) mit Eis, Minze, Orange & Soda 0,25l 7,20

Vorspeisen

Antipasti Genussplatte ^[A,E,G,H]

entdecken Sie eine Vielfalt feinsten Vorspeisespezialitäten, serviert mit knusprigem Pizza-Pane direkt aus dem Ofen für 1 Person 16,90 / für 2 Personen 28,90

Carpaccio di manco ^[G] 16,90

zartes Rindercarpaccio mit Rucola, Olivenöl, hausgemachtem Pesto und Grana Padano D.O.P

Knusprig geröstetes Pizza-Pane ^[A,G] 12,50

leckere Kombination aus Mozzarella, Prosciutto San Daniele, hausgemachtem Pesto und Rucola. Auch **vegetarisch** möglich, mit cremigem Burrata, Datteltomaten, Knoblauch-Ölivenöl und hausgemachtem Pesto

Essigwurst nach Art des Hauses mit Salatgarnitur und Pizza-Pane ^[A,C] 12,50

serviert mit einer bunten Mischung aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Ei, milden Pfefferoni und unserem hausgemachten Dressing

Suppen

Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten ^[A,C,E,G,L,M] 6,50

Knoblauchcremesuppe ^[A,C,E,G,L,M] 6,90

mit gerösteten Croutons und einem Hauch Schlag

Salate

Feta Salat ^[G] 9,50

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

Salat Bella Palma mit Pizzabrot ^[A,G] 12,80

ein bunter Mix aus frischem Salat nach Saison, Datteltomaten, Gurken, Paprika, Radieschen und Kresse

Dazu wahlweise:

- argentinisches Rumpsteak, medium gegrillt +8,00
- gegrillte Garnelen und Calamari (jeweils 3 Stück) ^[B,D,R] +8,00
- panierte Maishendl-Streifen ^[C] +7,00
- Caesar-Style (gegrilltes Maishendl, Croutons, Caesar-Dressing) ^[C,L,M] +8,00

Avocado-Salat mit ofenfrischem Pizza-Pane ^[A,C] 16,50

ein frischer Mix aus Avocado, Pinienkernen, sonnengetrockneten Tomaten, mediterranem Gemüse und knackigem Blattsalat

gemischter Salat nach Saison / grüner Beilagensalat 6,90 / 6,50

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

ALS VORSPEISE

Bio-Miesmuscheln (ca. 0,8 kg) ^[A,G,O,R] 16,90

wahlweise mit Tomaten- oder Weißweinsauce, frischem Knoblauch, Olivenöl und unserem hausgemachten Pizzabrot

KÖSTLICHE MEERESKREATIONEN VEREINT

Fischteller Bella Palma (ca. 350 gr.) ^[A,C,D,G,R] 25,90 Favorit

ganzer Fisch, zarte Calamari, saftige Garnele und Muscheln, begleitet von jungen Kartoffeln und knackigem Grillgemüse

Fischplatte für 2 Personen ^[A,C,D,G,R] 49,90

genießen Sie zu zweit unsere Spezialität des Hauses, sorgfältig zubereitet und serviert mit zwei ganzen Fischen, Jungkartoffeln und knackigem Grillgemüse

FRISCHER FANG AUS DER ADRIA

Dorade oder Branzino im Ganzen aus Kroatien (300 - 400 gr.) ^[A,D,L,O] 22,90

ein ganzer Fisch perfekt begleitet von Blattspinat-Jungkartoffeln, verfeinert mit einer Note Zitrone und Knoblauch-Ölivenöl

VERLOCKENDE MEERESKLASSIKER

Lachsfilet 200g ^[A,D,G,O,R] 24,80

zart gebratenes Lachsfilet serviert mit cremigem Süßkartoffelpüree und knackigem, frischem Gemüse, sanft in Butter geschwenkt

Calamari vom Grill ^[G,R,M] 22,990

gegrillte Calamari aus Patagonien serviert mit Blattspinat-Kartoffeln, Olivenöl und einer Prise Knoblauch

Seehechtfilet gebacken ^[A,C,D,G,L] 18,50

zartes Seehechtfilet in knuspriger Panade gebacken und serviert mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar



Pasta

Rigatoni Burrata ^[A,C,G,L,O] 17,60

Mezzi Rigatoni in BIO-Olivenöl mit Knoblauch, Schalotten, Datteltomaten, Rucola und Granatapfeln, verfeinert mit Grana Padano D.O.P. und cremiger Burrata

Avocado Lemon Pasta ^[A,F,G,M] 21,80

Mezzi Rigatoni in einer leichten Sauce aus Datteltomaten, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl, verfeinert mit frischem Basilikum und Grana Padano D.O.P.

Linguine Bolognese ^[A,C,G,L,F,O] 16,00

mit hausgemachtem Ragout vom Rind und Schwein

Tagliatelle mit Lachs und Blattspinat ^[A,C,G,L,F,O] 20,90

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



Lasagne al forno ^[A,C,L,O] 16,90

genießen Sie unsere Lasagne al forno mit hausgemachtem Ragout Bolognese, Prosciutto Cotto, frischen Champignons und Käse und Grana Padano D.O.P.

Ravioli Rucola ^[A,C,G] 17,60

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

NEU! Pasta Bella Verde ^[A,B,E,F,G,H,M] 17,90

Linguine mit hausgemachtem Pesto, abgerundet mit Chili-Weißwein-Garnelen und gerösteten Pinienkernen, leichte Schärfe

Auf Wunsch auch vegetarisch – ganz ohne Garnelen 15,30

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 ^[A,G] 13,00 Favorit

Margherita ^[A,G] 12,00

mit Basilikumblatt

Provenziale ^[A,G] 14,50

Prosciutto Cotto, Speck, Mais, und milde Pfefferoni

Funghi ^[A,G] 12,50

frische Champignons

Romana ^[A,G] 13,80

Prosciutto Cotto, frische Champignons

Al Leone ^[A,G] 14,50

Prosciutto Cotto, frische Champignons, Salami

Schinken ^[A,G] 13,00

Prosciutto Cotto

Hawaii ^[A,G] 14,50

Prosciutto Cotto, Mais, Ananas

über glutenfreie Pizzen informiert Sie unser Service-Personal gerne.

Pizza

SCHARFE PIZZEN

Diavolo (scharf) ^[A,G] 14,90   **Favorit**
Salami, Knoblauch, Spitzpaprika, Pfefferoni, Mini-Mozzarella, Tabasco

Mafia (scharf) ^[A,G] 14,60 
Salami, Mais, rote Zwiebel, Knoblauch, Tabasco

Burrata 2.0 (scharf) ^[A,E,H,G] 15,50   **Favorit**
Burrata-Käse, Datteltomaten, scharfe Salami, Mais, Basilikumblatt, Mini-Mozzarella, hausgemachtes Pesto

Inferno (scharf) ^[A,G] 14,50 
pikante Salami, Chili-Honig, scharfe Pfefferoni

Diavolo 2.0 (extra scharf) ^[A,G] 16,50  
scharfe Salami, Knoblauch-Chiliöl, gezupfte Burrata, rote Zwiebel, Jalapeños, Chili-Honig, Basilikumblatt



MEERESFRÜCHTE UND FISCH

Gambero e Burrata ^[A,B,G] 17,50  **Favorit**
5 Stück gebratene Garnelen in Knoblauchöl, gezupfter Burrata, Rucola, frischer Zitronenabrieb

Frutti di Mare ^[A,G,R] 15,50
Meeresfrüchte, Garnele, Knoblauch

Thunfisch ^[A,D,G] 14,50
Thunfisch, Mais, Oliven

Sarda Reloaded ^[A,D,G] 15,50
Sardellen, Kapern, Oliven, Datteltomaten, Mini-Mozzarella, Basilikumblatt

VEGETARISCH

Burrata ^[A,E,H,G] 15,50  **Favorit**
Datteltomaten, Basilikumblatt, Burrata-Käse, hausgemachtes Pesto, Mini-Mozzarella

Vegetariana ^[A,G] 14,60
Gemüse-Mix, frische Champignons, Datteltomaten, Mini-Mozzarella, hausgemachtes Pesto

Spinat ^[A,G] 13,80
Spinat, cremiger Feta, Datteltomaten

Quattro Formaggio ^[A,G] 13,60
4 verschiedenen Käsesorten

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

PIZZABROT

Pizzabrot nur mit Käse ^[A,G] 5,50

Pizzabrot mit frischem Knoblauch und Olivenöl ^[A,G] 5,90

Pizzabrot mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Olivenöl ^[A,E,H,G] 5,90

Pizza-Pane ^[A] 3,50

Pizza

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Primavera ^[A,G] 15,50
Datteltomaten, Prosciutto San Daniele kalt belegt, Rucola, Mini-Mozzarella, gehobelter Grana Padano D.O.P

Bella Palma Hauspizza ^[A,G] 15,50  **Favorit**
Prosciutto Cotto, Salami, Spitzpaprika, frische Champignons, Mais, Knoblauch, Oliven

Capricciosa ^[A,G] 15,50  **Favorit**
Prosciutto Cotto, frische Champignons, eingelegte Artischocken, milde Pfefferoni, Oliven

Bauernpizza ^[A,C,G] 14,80
Speck, ein Ei, rote Zwiebel, Knoblauch, frische Champignons

Regina ^[A,G] 14,50
Salami, Knoblauch, rote Zwiebel, Spitzpaprika, Oliven

Calzone Ripieno ^[A,C,G] 14,70
zusammengeklappt mit frischen Champignons, Prosciutto Cotto und einem Ei

EXTRAS

ein Ei, Sardellen, Thunfisch, Prosciutto Cotto, Salami, Datteltomaten, Rucola, eingelegte Artischocken, Garnele pro Stück, Feta 2,10

Pizzakäse, Champignons, Gemüse-Mix, rote Zwiebel, Spitzpaprika, Oliven, Speck, Pfefferoni mild oder scharf, Ananas, Spinat, Mais 1,60

Prosciutto Crudo, Meeresfrüchte 3,60

Alternativ bieten wir auch Putensalami und Putenschinken an.



Mini-Version

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



B

Hauptgerichte

GEBACKENES

Wiener Schnitzel vom Schwein ^[A,C,G] 17,50 **oder Pute** 18,50
knusprig gebackenes Schnitzel vom Schwein oder Pute,
serviert mit Jungkartoffeln oder Pommes und Preiselbeeren

Cordon Bleu von der Pute ^[A,C,G] 19,50
zartes Schnitzel von der Pute, gefüllt mit Prosciutto Cotto und Käse,
knusprig gebacken und serviert mit Jungkartoffeln oder Pommes und Preiselbeeren

BURGER & SANDWICHES MIT RUSTIKALEN POMMES UND DREIERLEI DIP

Classic Burger 180g ^[A,C,G,M] 17,90
saftiger, hausgemachter Rindfleisch-Patty, glacierte Zwiebel,
knackiger Salat, Tomate, Cheddar-Creme und BBQ-Sauce

Crunchy Chicken Burger 180g ^[A,C,G,M] 17,50
knuspriges Maishendl, frischer Rucola, Tomate und
hausgemachte Burgersauce

Signature
Dish

Clubsandwich ^[A,C,G] 19,80
ofenfrisches Pizza-Pane, gegrilltes Maishendl, Speck, Käse vom Grill,
knackiger Salat und Joghurt-Senf Sauce



EXTRAS

Portion Ketchup oder Mayonnaise 0,50

Cheddar-Creme 1,00

Speck 1,00

Jalapeños 1,00

Spiegelei 1,60

Frische Trüffel-Mayo / Spicy Salsa Sauce / Chili Cheese 1,00



Hauptgerichte

VOM LAVASTEINGRILL

Grillteller „Deluxe“ (ca. 330g) ^[A,C,G,L,M] 22,90  **Favorit vom Grill**
ein reichhaltiger Mix aus ausgelöstem Maishendl, Raznjici, Cevapcici, argentinischem Rumpsteak,
serviert mit hausgemachtem Djuvecreis, Pommes, mediterranem Grillgemüse und Bratensauce

Gefüllte Pljeskavica ^[A,C,G,L,M] 20,60
hausgemachtes Hacksteak saftig gefüllt mit Feta-Käse, gegrillt und begleitet
von Djuvecreis, Pommes und Bratensauce

Cevapcici ^[A,C,G,L,M] 19,60
saftige Hackfleischröllchen, serviert mit hausgemachtem Djuvecreis, Pommes und Bratensauce

Halb und Halb ^[A,C,G,L,M] 18,80
eine köstliche Kombination aus Cevapcici, Raznjici, hausgemachtem Djuvecreis,
Pommes und Bratensauce

Für
Zwei!

Grillplatte Bella Palma für 2 Personen ^[A,C,G,L] 49,90 
ausgelöstes Maishendl, gefüllte Pljeskavica mit Feta-Käse,
argentinisches Rumpsteak, Raznjici und Cevapcici, begleitet von
Grillgemüse, hausgemachtem Djuvecreis, Pommes und Bratensauce

Auch ohne
Schweinefleisch
Aufpreis +7,00

Argentinisches Filetsteak aus dem Hause Maredo (ca. 220g*) ^[A,B,C,G] 33,90

zartes, fein marmoriertes Filetsteak aus Argentinien, serviert mit
mediterranem Grillgemüse, rustikalen Pommes und Kräuterbutter  **Spezialität vom Grill**

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



Hauptgerichte

VEGETARISCH ODER VEGAN

Süßkartoffel-Curry **vegan** ^[F,M,L] 17,80

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

NEU! Quinoa-Bowl mit Avocado **vegan** ^[F,L] 18,90

Bunte Bowl mit Quinoa, gebratenem Gemüse (Zucchini, Paprika, Brokkoli), Kichererbsen, Datteltomaten und Rucola, getoppt mit frischer Avocado und einem milden Tahini-Zitronen-Dressing

Kartoffel-Gemüsepfanne **vegetarisch** ^[G] 15,90

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

Portion Pommes ^[G] 5,50

mit Ketchup

Süßkartoffel Pommes ^[G] 7,50

mit Sourcream-Dip



Passend dazu:

SUPERFOOD

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



Tisch reservieren?

Einfach über unsere Website:
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!



Desserts



Crème Brûlée ^[G,O] 9,80

hausgemachte, zart schmelzende Vanille-Crème mit karamellisierter Zuckerschicht, serviert mit einer Kugel Sorbet Schwarze Ribisel (plant-based, von Icezeit Salzburg) – fruchtig und erfrischend

Tiramisù im Glas ^[A,C,G,O] 7,50

Unser beliebtestes Dessert! Hausgemachtes Tiramisù mit feinem Espresso, Mascarponecreme & Löffelbiskuit – stilecht im Glas serviert.

Toblerone-Mousse hausgemacht ^[A,C,G,O] 10,90

feines, hausgemachtes Schokomousse mit Toblerone, zart & cremig, dazu ein fruchtiges Sauerkirschenragout – perfekt zum Löffeln

Lava Cake ^[A,C,G] 10,90

warmes, hausgemachtes Schokotörtchen, serviert mit Vanille-Eis und Schlagsahne

Affogato Classico ^[C,G] 6,90

1 Kugel Vanille-Eis – frisch übergossen mit heißem Espresso

Dessert-Variation ab 2 Personen ^[A,C,G,O] 17,90

feine Auswahl unserer beliebtesten Desserts – zum Teilen & Probieren
jede weitere Person 5,00

Zwei Stück Palatschinken ^[A,C,G] 8,80

wahlweise mit **Nutella** oder **Marillenmarmelade** – klassisch, süß & immer gut

Eispalatschinken ^[A,C,G] klein 8,90 / groß 14,90

Palatschinken mit Vanille-Eis, Schokosauce & Schlagsahne

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

Eis

Hausbecher ^[A,G,O] 9,90

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

Nussbecher ^[A,E,F,G,H] 9,90

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

Frühlingsbecher Bella Vita **vegan** ^[O] 9,90

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

Gemischtes Eis ^[A,G] 5,50 mit Schlagsahne +1,20

2 Sorten nach Wahl: Mango, Maracuja, Ribisel, Vanille, Erdbeere, Schokolade, Haselnuss, Raffaello, Cappuccino, Zitrone

Eiskaffee ^[G,F] 8,80

klassisch mit Vanilleeis und Espresso



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 3,40

Espresso Doppio 4,60

Verlängerter 3,80

Espresso Macchiato 3,60

Kleiner Brauner 3,40

Großer Brauner 4,60

Cappuccino 4,20

Café Latte 4,60

Heiße Schokolade mit Schlagobers 4,70

Teekanne Selection 1882 4,10

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 3,60

Tasse Glühwein 0,25l 4,70

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

Alkoholfrei

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

- Soda/Leitung Zitrone (frisch gepresst) 0,3l 3,70 / 0,5l 4,00
- Pfirsich Pur (100%) Limo mit Minze 5,90
- Passion Lemonade Limo mit Maracuja, Holunderblüte, frischer Zitrone und Minze 5,90
- Pink Limo mit Erdbeere und Zitrone mit Minze 5,90
- NEU! Beerenzauber Süß-sauer erfrischend mit Minze 5,90
- Ingwer Limo mit frischer Zitrone und Minze 5,90
- Apfel-Granatapfel Limo mit Minze 5,90
- Himbeer Limo mit frischer Zitrone und Minze 4,90

Gasteiner Mineralwasser prickelnd o. still 0,33l 3,90 / 0,75l 6,00

Coca-Cola, Fanta, Spezi 0,3l 4,40 / 0,5l 5,50

Sprite, Almdudler, Coca-Cola Zero 0,33l 4,40

Schweppes Bitter Lemon oder Tonic Water 0,25l 4,80

Red Bull / Sugarfree 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

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

FRUCHSÄFTE VON RAUCH

- Rauch Apfel, Orange, Johannisbeere, Mango, Marille oder Erdbeere
- ... pur 0,3l 4,30 / 0,5l 5,30
- ... gespritzt mit Soda oder Wasser 0,3l 3,70 / 0,5l 4,80

Aperitifs

APERITIFS

- Campari-Orange / -Soda 4cl 6,20
- Martini Bianco Soda, Limette 6cl 5,90

☆

Limoncello
100% BIO
auf Eis 2cl
3,90



erfrischend
fruchtig
eiskalt

Bier



VOM FASS

Gösser Gold alc. 5,3% vol.	0,2l	3,60	0,3l	4,60	0,5l	5,40
Kellerbier Kaltenhausen			0,3l	4,70	0,5l	5,60
Kaiser Märzen alc. 5,4% vol.	0,2l	3,60	0,3l	4,50	0,5l	5,30
Weihenstephan Hefetrüb alc. 5,4%.	0,2l	3,70	0,3l	4,70	0,5l	5,60
Gösser NaturRadler alc. 2,0%			0,3l	4,30	0,5l	5,10

AUS DER FLASCHE

Kaltenhausen 1457 Pale Ale	0,3l	5,00		
PIVO OŽUJSKO Kroatien	0,3l	4,50		
Edelweiss Weißbier Dunkel alc. 5,3% vol.			0,5l	5,50
Birra Moretti alc. 4,6% vol.	0,3l	4,70		
Gösser NaturGold 0,0% alkoholfrei			0,5l	5,10
Edelweiss Weißbier 0,0% alkoholfrei			0,5l	5,30
Gösser Himbeer-Rhabarber NaturRadler 0,0%	0,3l	4,30		

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 7,00

Alte Zwetschke oder Alte Birne im Eichenfass gelagert 6,00

Marille, Williams oder Kriecherlbrand 6,50

Vogelbeere 9,20

Rote Williams Birne 6,50

Zirbe 4,50

HERZOG (Saalfelden)

Nusserl, Haselnuss 5,50

Obstler 4,00

HÄMMERLE (Lustenau)

Marille Edelbrand 5,50

WALCHER (Südtirol)

Marille Exclusiv 4,80

Williams Exclusiv 4,80

KROATIEN

Sliwowitz 3,90

ITALIEN

Grappa Nonino Tradizionale 4,50

Grappa Poli Barrique 4,70

Grappa Poli Moscato 4,70



Spirituosen

VODKA (4cl)

Absolut 5,50

Belvedere 8,00

WHISKEY (4cl)

Jack Daniel's Bourbon 4cl 6,50

Chivas Regal 12y, Scotch 4cl 7,00

Glenfiddich 12y, Single Malt 4cl 8,00

Glenfiddich 15y, Single Malt 4cl 8,80

RUM (4cl)

Captain Morgan 4,60

Malibu 4,80

Havana Club 3J 4,80

Diplomatico Reserva 12y 8,00

Ron Zacapa Centenario 23 9,00

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 Mediterranean, Spanien 4cl 10,90

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

COGNAC (4cl)

Hennesy, Fine de Congac 7,00

Remy Martin VSOP 7,50

Courvoisier VSOP 7,00

BITTERS, LIQUEUR & TEQUILA

Fernet Branca, Ramazzotti, Averna, Cynar 2cl 4,20 / 4cl 7,00

Jägermeister 2cl 3,80

Pelinkovac Badel 2cl 4,20 / 4cl 7,00

Olmecca Gold Tequila 2cl 4,20 / 4cl 7,00

Baileys Irish Cream 2cl 4,20

Xuxu – Erbeerlikör mit Vodka 2cl 4,00 / 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



Free WiFi
Passwort:
welovepizza

pizzeria-bellapalma.at

