



Willkommen in unserem Bella Vista. Genießen Sie eine schöne Zeit. Wir bieten Ihnen frische hausgemachte Pasta und frische hausgemachte Pizza in spitzen Qualität!

Wir verwöhnen Sie mit herzlicher Gastlichkeit und freuen uns auf Ihren Besuch.



Was zeichnet uns aus:

- Qualität und Frische: Unser Angebot ist klein aber fein
- Traumlage und tolles Ambiente
- Ausgewählte italienische und regionale Lieferanten
- Fairness: Wir behandeln, bezahlen und schulen unsere Mitarbeiter sehr gut
- Ehrlichkeit: Wir arbeiten schon immer zu 100 % offiziell
- Als Betrieb der Culina Gastronomie Gruppe wird unsere Qualität laufend intern und extern geprüft

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit

UNSERE PARTNER




Für ein gelungenes Fest empfehlen wir unseren Wirtshaus Party Service



- Aus Rücksicht auf unsere Anwohner bitten wir ab 22 Uhr um sehr ruhiges Verhalten und Ruhe auf der Terrasse. Vielen Dank. Öffnungszeiten **von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr** (Terrasse bis 22.30 Uhr). Durchgehend warme Küche bis 21.00 Uhr / 21.30 Uhr.



VORSPEISEN | STARTERS

Pizzabrot Bruschetta Art ^{B/D}  **14,9**
 mit Mozzarella, klein geschnittenen Tomaten, Knoblauch, Basilikum & Olivenöl
Bruschetta with mozzarella, chopped tomatoes, garlic, basil & olive oil

Antipasto di verdure ^{D/4}  **16,9**
 Gebratenes Gemüse mit Kräutern & Knoblauch
Roasted vegetables with herbs & garlic

MOZZARELLA-BAR

In zwei Schritten zu Ihrem individuellen Mozzarella-Teller!

Schritt 1: Wählen Sie Ihren Mozzarella:

Step 1: Choose your mozzarella:

Mozzarella ^B **5,9**
 der Klassiker aus Kuhmilch
the classic made from cow's milk

Burrata ^B **7,9**
 Mozzarella aus Kuhmilch in Form eines kleinen Säckchens mit einem cremig weichen Kern
Mozzarella made from cow's milk in the form of a small bag with a creamy, soft core

Bufala ^B **7,9**
 typisch süditalienischer Büffelmozzarella
typical southern Italian buffalo mozzarella

Schritt 2: Wählen Sie dazu Ihre Beilagen:

Step 2: Choose your side dishes:

Pomodorini **6,5**
 Kirschtomaten, Rucola und Olivenöl
cherry tomatoes, arugula and olive oil

Verdura Grigliate **6,5**
 Gegrilltes Gemüse, Rucola und Olivenöl
grilled vegetables, arugula and olive oil

Prosciutto di Parma **9,9**
 aufgeschnittener Parmaschinken
prosciutto di parma

■ Zu unseren frischen Salaten servieren wir unsere hausgemachten Pizza Brötchen. ^{D3}
We serve our home-made pizza bread rolls with our fresh salads. ^{D3}



SALATE | SALADS

mit unserem Hausdressing *with our house dressing*

Insalata Mista ^{C,A} 🍴	7,9
Gemischter Salat <i>Mixed Salad</i>	
Insalata Tonno ^{C,E,A}	18,9
Salatplatte mit Thunfisch & Zwiebeln <i>Salad plate with tuna & onions</i>	
Insalata Lago ^{C,A}	18,9
Salatplatte mit Hühnerbruststreifen vom Grill <i>Salad plate with grilled strips of chicken breast</i>	
Insalata Friedrichs ^{C,A}	19,9
Salatplatte mit Roastbeefstreifen vom Grill <i>Salad plate with grilled strips of roast beef</i>	
Insalata Bella Vista ^{B,C,A}	19,9
Salatplatte mit Original Parmaschinken & Original Grana Padano ^{3A} <i>Salad plate with with authentic Parma ham & authentic Grana Padano ^{3A}</i>	
Insalata Verdure alla Griglia	18,9
Salatplatte mit gegrilltem Gemüse <i>Salad plate with grilled vegetables</i>	

BAMBINI

Nur für Kids bis 12 Jahre | Only for kids up to 12 years

Pinocchio ^{A, D3, D1}	7,9
<i>(Gratis bis 3 Jahre Free for kids up to 3 years)</i> Spaghetti mit Tomatensoße <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	
Marco Polo ^{A, D1, D3}	8,9
<i>Spaghetti Bolognese</i>	
Pizza Calimero per Bambini ^{A, B, D1, D3}	8,9
Schinken ⁵ , Salami ³ oder Margherita <i>Ham ⁵, salami ³ or tomatoes & mozzarella</i>	

■ Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen
in unseren Speisen erhalten Sie beim Ser-
vicepersonal. Information about additives
and allergens in our food can be obtained
from the service staff.

Zu unseren Vorspeisen servieren wir
unsere hausgemachten Pizza Brötchen.
We serve our home-made pizza bread rolls
with our starters.



PASTA FRESCA ^{A, D3}

aus eigener Herstellung home-made

Unsere Pasta fresca sind hausgemacht mit feinstem Hartweizengrieß, Eiern und Salz. Nach der Bestellung wird Ihre frische Pasta zwei Minuten und 40 Sekunden in Salzwasser (belebtes Grand-er-Vital wasser gekocht und anschließend in der Pfanne mit Ihrer hausgemachten Wunschsauce eine weitere Minute vollendet.

Our pasta fresca is home-made with the finest durum semolina, eggs and salt! After your order, your fresh pasta will be boiled in salt water for two minutes and 40 seconds (in Grander vitalised water) and then finished in the pan for a further minute with the home-made sauce of your choice.

- | | |
|--|-------------|
| Spaghetti Aglio e Olio ^{D1 scharf spicy}  | 13,9 |
| Knoblauch, Olivenöl & Chili ³
<i>Garlic, olive oil & chili</i> ³ | |
| Spaghetti Bolognese ^{D1} | 16,9 |
| Hausgemachter Hackfleischsugo
<i>Home-made minced meat sugo</i> | |
| Spaghetti Carbonara ^{B, D1} | 16,9 |
| Sahnesoße, Ei, Speck ⁵ , Petersilie & Zwiebeln, Grano Padano
<i>Cream sauce, egg, bacon</i> ⁵ , <i>parsley & onions, grano padano</i> | |
| Maccheroni All'Arrabbiata ^{D1 scharf spicy}  | 14,9 |
| Scharfe Tomatensoße, Chili ³ & Knoblauch
<i>Spicy tomato sauce, chilli</i> ³ & <i>garlic</i> | |
| Maccheroni Friedrichs ^{B, D1} | 18,9 |
| Hähnchenbruststreifen & frische Champignons vom Grill
an Kräuter-Sahne-Soße
<i>Grilled strips of chicken breast & fresh Mushrooms served with a herb & cream sauce</i> | |
| Fusilli Verdure | 17,9 |
| mit Aubergine, Zucchini, Paprika in Tomatensoße
<i>with aubergine, courgette, pepper in tomato sauce</i> | |
| Fusilli Verdure con Burrata | 22,9 |
| mit Aubergine, Zucchini, Paprika in Tomatensoße, Burrata
<i>with aubergine, courgette, pepper in tomato sauce, Burrata</i> | |
| Tagliatelle ai Gamberetti ^{F, J, D1 scharf spicy} | 21,9 |
| Garnelen, Knoblauch & Chili
<i>Prawns, garlic & chilli</i> | |

■ **Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen**
in unseren Speisen erhalten Sie beim Servicepersonal. Information about additives and allergens in our food can be obtained from the service staff.

Zu unseren Vorspeisen servieren wir unsere hausgemachten Pizza Brötchen.
We serve our home-made pizza bread rolls with our starters.



- Fusilli creamy Pesto** ^{B, D1}  **19,9**
Basilikumpesto, Olivenöl & Sahne
Home-made basil pesto, olive oil & cream
- Rigatoni al Forno** ^{B, D1} **18,9**
Gekochter Hinterschinken ⁵, Erbsen, Bolognese- & Sahnesoße - im Ofen gegart
Ham ⁵, Bolognese sauce, peas & cream sauce cooked in the oven
- Gnocchi di Patate al Salmone** ^{B, D1} **21,9**
Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensoße, frischer Lachs & Knoblauch
Potato gnocchi with tomato sauce, fresh salmone & garlic
- Gnocchi di Patate ai 4 Formaggi** ^{B, D1}  **18,9**
Kartoffel-Gnocchi mit 4-Käse-Creme ^{3A}
Potato gnocchi with 4-cheese-cream ^{3A}
- Casarecce alla Puttanesca** ^{D1, E} **18,9**
Teigröllchen mit Tomatensoße, schwarze Oliven, Sardellen, Kapern, Chili & Knoblauch
Dough rolls with tomato sauce, black olives, anchovies, capers, chili & garlic
- Pasta al Limone** ^{B, D1, A} **16,9**
mit Zitronen-Parmesan-Sauce
with lemon-parmesan sauce
- Pasta al Limone con Burrata** ^{B, D1, A} **21,9**
mit Zitronen-Parmesan-Sauce
with lemon-parmesan sauce
- Tris di Pasta** ^{B, G, D1} **p.P 18,9**
Ab 2 Personen / From 2 persons
Maccheroni all Arrabbiata,
Tagliatelle Friedrich,
Fusilli Creamy Pesto

■ **Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen**
in unseren Speisen erhalten Sie beim Servicepersonal. Information about additives and allergens in our food can be obtained from the service staff.

Für eine kleine Portion berechnen wir **2 € weniger.**
For a small portion we charge 2.00 less.



PASTA RIPIENA / GEFÜLLTE NUDELN

Ravioli al Formaggio ^{B, D1, G, K, 2, 4} **19,9**

Ravioli mit Käsefüllung an Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum, Pinienkernen & Chili
Ravioli with cheese filling, cherry tomatoes, garlic, basil, pine nuts & chilli

Tortellini della Nonna ^{B, D1, K, 2, 4} **19,9**

Tortellini mit Rindfleischfüllung in Sahnesoße, verfeinert mit Prosciutto & Pilzen
Tortellini with beef filling, cream sauce refined with prosciutto & mushrooms

Tortellini di Spinaci ^{B, D1, K, 2, 4} **19,9**

Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomaten-Sahne-Soße & Knoblauch
Tortellini with spinach ricotta filling, tomato cream sauce & garlic

JEDEN FREITAG UND SAMSTAG: EVERY FRIDAY AND SATURDAY

Hausgemachte Lasagne Bolognese **17,9**

Home-made Lasagne Bolognese

■ **Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen**
in unseren Speisen erhalten Sie beim Servicepersonal. Information about additives and allergens in our food can be obtained from the service staff.

Zu unseren Vorspeisen servieren wir unsere hausgemachten Pizza Brötchen.
We serve our home-made pizza bread rolls with our starters.



PIZZA ^D



aus dem Schamott-Steinofen from the fireclay brick oven

 **Vegetarisch**
Vegetarian

Unseren Pizzateig produzieren wir mit teinem italienischem Mehl, ein wenig Hartweizengrieß, frischer Hefe, Olivenöl und Salz. Eine extra lange Teigruhe von über 24 Stunden sorgt für ein krosses und bekömmliches Geschmackserlebnis. Wir produzieren unsere Tomatensauce aus original italienischen Tomatenstücken höchster Qualität. Ihre Pizza wird von Hand ausgebreitet und belegt - dabei verwenden wir den original Mozzarella für die Neapolitanische Pizza, weil Sie es uns Wert sind.

We made our pizza dough with tine Italian flour, a little durum semolina, fresh yeast, olive oil and salt. An extra long dough rest of over 24 hours is essential for a crispy and wholesome taste experience. We produce our tomato sauce using authentic Italian tomato pieces of the highest quality. Your pizza is shaped and covered by hand - for which we use authentic mozzarella for the Neapolitan pizza, because we believe you're worth it.

DIE KLASSISCHE PIZZA | LE CLASSICHE

Margherita ^{D1} 	13,9
Tomatensalsa & Mozzarella ^B Tomato salsa & mozzarella ^B	
Funghi ^{D1, B} 	15,9
Tomatensalsa & Mozzarella ^B & frische Champignons Tomato salsa & mozzarella ^B & fresh mushrooms	
Prosciutto cotto ^{D1, B}	15,9
Tomatensalsa & Mozzarella ^B & Hinterschinken ⁵ Tomato salsa & mozzarella ^B & ham ⁵	
Tonno ^{E, D1, B}	17,9
Tomatensalsa & Mozzarella ^B , Oliven ⁸ , Thunfisch & Zwiebeln Tomato salsa & mozzarella ^B , olives ⁸ , tuna & onions	


■ **Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen**
in unseren Speisen erhalten Sie beim Servicepersonal. Information about additives and allergens in our food can be obtained from the service staff.

Für eine kleine Portion berechnen wir **2 € weniger**.
For a small portion we charge 2.00 less.



- Salami** ^{D1} **15,9**
Tomatensalsa & Mozzarella ^B, Fenchel-Salami ³
Tomato salsa & mozzarella ^B, salami ³
- Pizza Garnelen (MSC Qualität)** ^{B, D1, E, N, J} **17,9**
Tomatensalsa & Mozzarella, Gambareti & Knoblauch
Tomato salsa & mozzarella, gambareti & garlic
- Caprese** ^{B, D1}  **17,9**
Tomatensalsa, frische Tomaten, Büffelmozzarella & Basilikum
Tomato salsa, fresh tomatos, buffalo mozzarella & basil

DIE GESCHLOSSENEN PIZZEN | CALZONI

- Calzone** ^{D1} **16,9**
Tomatensalsa, Mozzarella ^B, Hinterschinken
Tomato salsa & mozzarella ^B, ham
- Calzone Vegetariano** ^{D1}  **16,9**
Tomatensalsa, Mozzarella ^B, Ricotta & Spinat
Tomato salsa, mozzarella ^B, ricotta & spinach

DIE SPEZIELLEN PIZZEN | LE SPECIALI

- Al Sugo** ^{13, 9, D1} **14,9**
Tomatensalsa & Mozzarella ^B, Bolognesesoße & Zwiebeln
Tomato salsa & mozzarella ^B, bolognese sauce & onions
- Tirolese** ^{D1} **17,9**
Tomatensalsa & Mozzarella ^B, Speck ⁵, Zwiebeln & Gorgonzola
Tomato salsa & mozzarella ^B, bacon ⁵, onions & gorgonzola
- Garlic Chicken** ^{D1} **16,9**
Tomatensalsa & Mozzarella ^B, Hähnchenstreifen ⁵ & Knoblauchöl
Tomato salsa & mozzarella ^B, strips of chicken ⁵ & garlic oil

■ Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Speisen erhalten Sie beim Servicepersonal. Information about additives and allergens in our food can be obtained from the service staff.

Für eine kleine Portion berechnen wir 2 € weniger.
For a small portion we charge 2.00 less.



DIE SPEZIELLEN PIZZEN | LE SPECIALI

- Al Salmone Bianca** ^{C,E, D1} **17,9**
Mozzarella ^B, Streifen vom frischen Lachs,
Spinat & Knoblauchöl
Mozzarella ^B, strips of fresh salmon, spinach & garlic oil
- Venezia** ^{D1} **16,9**
Tomatensalsa, Mozzarella ^B, scharfe Salami ³,
Ricotta & Basilikum
Tomato salsa, mozzarella ^B, spicy salami ³, ricotta & basil
- Bella Vista** ^{D1} **17,9**
Tomatensalsa, Mozzarella ^B, gekochter
Hinterschinken ⁵, frische Champignons, Rucola &
Original Grana Padano
*Tomato salsa & mozzarella ^B, ham ⁵, fresh mushrooms,
rocket & authentic Grana Padano*
- Bufalina** ^{B, D1}  **16,9**
Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten &
Basilikum
*Mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes,
basil*
- Alle Melanzane** ^{B, D1}  **17,9**
Tomatensalsa, Mozzarella, Gegrillte Aubergine, Parmesan,
Balsamico & Honig
*Tomato salsa, mozzarella, grilled eggplants, parmesan,
balsamico & honey*

■ **Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen**
*in unseren Speisen erhalten Sie beim Ser-
vicepersonal. Information about additives
and allergens in our food can be obtained
from the service staff.*

**Zu unseren Vorspeisen servieren wir
unsere hausgemachten Pizza Brötchen.**
*We serve our home-made pizza bread rolls
with our starters.*



SAFRAN RISOTTO ^D

Risotto Al Salmone ^E **21,9**

Risotto mit frischem Lachs & Zitrone
Risotto with fresh salmon & lemon

Risotto di funghi  **19,9**

Risotto mit frischen Champignons
Risotto with fresh mushrooms

FLEISCH VOM GRILL

Petto di Pollo ripieno ^{A,B,D3} **25,9**

Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Feta,
gegrilltes Gemüse & gemischter Salat
*Chicken breast stuffed with dried tomatoes and feta cheese with
grilled vegetables & mixed salad*

Saltimbocca alla romana ^{D,B,2} **25,9**

vom Hähnchen, Tagliatelle Salbei und Prosciutto di Parma
Chicken, tagliatelle sage and prosciutto di parma

Tagliata ^{regionales Fleisch der Metzgerei Buchmann} **32,9**

**(Rumpsteak in Scheiben)
(sliced rump steak)**

auf Rucola mit Balsamico & original Grana Padano
mit hausgemachten Knoblauchspaghetti &
gemischter Salat
*served on rocket with balsamic vinegar & authentic Grana Padano
with home-made garlic spaghetti & mixed salad*

FISCH VOM GRILL

Lachssteak vom frischen Lachs an Knoblauchöl ^{A,D3} **29,9**

mit gegrilltem Gemüse & gemischtem Salat
*Salmon steak with garlic oil
with grilled vegetables & mixed salad*

Tubi di Calamaro ^{B,D1,3} **29,9**

Tintenfischtuben mit Spaghetti Aglio e Olio
Squid tubes with garlic and oil spaghetti

■ **Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen**
in unseren Speisen erhalten Sie beim Servicepersonal. Information about additives and allergens in our food can be obtained from the service staff.

Zu unseren Vorspeisen servieren wir
unsere hausgemachten Pizza Brötchen.
*We serve our home-made pizza bread rolls
with our starters.*



SÜSSE TRÄUME

Hausgemachter Apfelstrudel ^{A, B, D12} **mit Vanillesauce & Sahne** **8,9**
Homemade apple strudel with custard and cream

Tiramisu ^{A, B, D3} **8,9**

Sahne | *Cream* **0,9**

Pofiterole Cacao ^{A, B, D12} **8,9**
Brandteigkugel gefüllt mit Vanille Creme,
überzogen mit Schokoladencreme

Pofiterole Pistacchio ^{A, B, D12} **9,9**
Brandteigkugel gefüllt mit Vanille Creme,
überzogen mit Pistaziencreme

Unser hausgemachtes Creme-Eis (Vanillegeschmack) Mit Zutaten von Familie Harrer, dem Traditionsbetrieb aus Österreich

Eiskaffee ^{A, B, D3, 1, 11} **8,9**
Cremiges Softeis, Kaffee, & Sahne

Eisschokolade ^{A, B, D3, 1} **8,9**
Cremiges Softeis, Kakao, & Sahne

Hot Chocolate Becher ^{A, B, D3, 1 8.9} **9,9**
Cremiges Softeis mit crumble an warmer
Schokoladensauce & Sahne

Amarena Becher ^{A, B, D3, G, 1} **9,9**
Cremiges Softeis auf Amarensauce & Amarenakirschen
verfeinert mit Sahne

Nuss Becher ^{A, B, D3, G4, 1} **9,9**
Cremiges Softeis mit karamellisierten Nüssen
auf zarter Karamellsauce & Sahne

■ **Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen**
*in unseren Speisen erhalten Sie beim Ser-
vicepersonal. Information about additives
and allergens in our food can be obtained
from the service staff.*



KAFFEE, TEE & CO. | COFFEE, TEA & CO.



Burgkaffee aus dem Allgäu. Durch unsere geniale La Cimbali Maschine fließt samtiges Granderwasser. Lecker!

Espresso	3,2
Doppelter Espresso <i>double espresso</i>	4,9
Tasse Kaffee <i>cup of coffee</i>	3,9
Cappuccino	4,5
Latte Macchiato	4,5

TIPP	Unser Haustee our house tea	4,5
-------------	--------------------------------------	------------

Lavendel-Heidelbeer | Lavender Blueberry

Tee <i>Tea</i>	4,5
-------------------------	------------

Heisse Schokolade <i>Hot Chocolate</i>	4,5
---	------------

Sahne <i>Cream</i>	0,9
-----------------------------	------------

Irish Coffee	6,9
---------------------	------------

Kaffee, Whiskey und Sahne | Coffee, whiskey and cream

TIPP

**Unsere hausgemachten
Lavendel-Heidelbeer-Getränke
als Sprizz, Limo oder Tee**
Our homemade lavender blueberry drinks

■ Stammgäste erhalten auf Getränke 10 % Nachlass. Fragen Sie nach dem Getränkepass! *Regular guests get a 10% discount on drinks. Ask about our drinks card!*



ALKOHOLFREIES | NON-ALCOHOLIC

Belebtes Grander Vitalwasser	Glas 0,20 L	2,9
still oder mit Kohlensäure	Glas 0,40 L	4,4
Vitalised Grander water	1,00 L	8,4
still or sparkling		

TIPP

Leckere hausgemachte Limonade		
Purple: Lavendel-Heidelbeer mit Granderwasser	0,40 L	4,9
Yellow: Ingwer-Zitrone mit Granderwasser	0,40 L	4,9
Tasty homemade lemonade with Grander water		
<i>Purple: Lavender blueberry / Yellow: Ginger Lemon</i>		

Apfel- / Orangen- / Maracuja- / Johannisbeernektar-Schorle	0,20 L	3,9
Apple / orange / passion fruit / redcurrant juices		

Apfel- / Orangen- / Maracuja- / Johannisbeernektar-Schorle	0,40 L	4,9
Apple / orange / passion fruit / redcurrant juices spritzer		

Eistee Ice tea	Glas 0,20 L	3,9
	Glas 0,40 L	5,9

Für bessere Qualität und besseren Umweltschutz. Das gesamte Coca-Cola Sortiment aus der Original Glasflasche.

Coca-Cola	0,33 L	4,9
Cola-Cola Zero Sugar	0,33 L	4,9
Fanta	0,33 L	4,9
Spezi	0,33 L	4,9
Sprite	0,33 L	4,9
Bad Camberger Taunusquelle	0,25 L	3,9
	0,75 L	8,9

Coca-Cola® CLASSIC Coca-Cola zero® SUGAR



■ Stammgäste erhalten auf Getränke 10 % Nachlass. Fragen Sie nach dem Getränkepass! Regular guests get a 10% discount on drinks. Ask about our drinks card!



BELLA VISTA BIERKARTE | BEER



ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU FRISCH VOM FASS

Spezial (Export)	0,30 L	4,9
Aus dem Steinkrug <i>In the stonejug</i>	0,50 L	5,9
Hefeweizen	0,30 L	4,9
	0,50 L	5,9
Hefeweizen	0,30 L	4,9
alkoholfrei 0,0% <i>0,0% alcohol</i>	0,50 L	5,9
Pils	0,30 L	4,9
	0,50 L	5,9
Radler	0,30 L	4,9
	0,50 L	5,9
Russ	0,30 L	4,9
	0,50 L	5,9

ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU FRISCH AUS DER FLASCHE

Zwickel Bügel	0,33 L	4,9
Naturtrüb		
Kristall Weizen	0,50 L	5,9
Bier alkoholfrei 0,0%	0,33 L	4,9



10% Discount mit dem Getränkepass

■ Stammgäste erhalten auf Getränke 10 % Nachlass. Fragen Sie nach dem Getränkepass! *Regular guests get a 10% discount on drinks. Ask about our drinks card!*



WEINE OFFEN | OPEN WINE

WEISS | WHITE WINE

Müller-Thurgau	0,10 L	6,5
QW trocken, Weingut Hornstein Bodensee	0,20 L	8,9
Weißburgunder	0,10 L	6,5
QW trocken, Weingut Hornstein Bodensee	0,20 L	9,9
Lugana Folar	0,10 L	6,9
DOC trocken, Santi, Venezien	0,20 L	10,9

ROSÉ | ROSÉ WINE

Spätburgunder Weißherbst	0,10 L	6,5
QW trocken, Weingut Hornstein Bodensee	0,20 L	9,9

ROT | RED WINE

Lambrusco	0,10 L	4,9
IGT lieblich, Riunite Emilia	0,20 L	7,9
Spätburgunder	0,10 L	6,5
QW trocken, Weingut Hornstein Bodensee	0,20 L	10,9
Primitivo Larinum	0,10 L	6,4
IGT trocken, Weingut Farnese Abruzzen	0,20 L	10,9
Weinschorle	0,20 L	5,5
Merlot – I Scuri	0,10 L	6,9
DOC trocken, Weingut Borgo Molino	0,20 L	10,9

■ Stammgäste erhalten auf Getränke 10 % Nachlass. Fragen Sie nach dem Getränkepass! Regular guests get a 10% discount on drinks. Ask about our drinks card!



FLASCHENWEINE | BOTTLED WINE

WEISS | WHITE WINE

Weißburgunder 0,75 L **34,9**

QW trocken, Weingut Kress, Bodensee

Ein lebendiger, feinstrukturierter Wein mit erfrischender Säure und einem Hauch von Zitrusaromen.

Grauburgunder 0,75 L **32,9**

QW trocken, Weingut Hornstein Bodensee

Ein üppiger, vollmundiger Burgunder mit einem weichen, gelbfruchtigen Schmelz

Sauvignon Blanc „Les Classiques“ 0,75 L **34,9**

IGP Pays d'Oc, Weingut Les Jamelles Languedoc

Klassischer Sauvignon Blanc, rassig und mineralisch mit intensiven Frucht - und Pflanzenaromen

Lugana Folar 0,75 L **36,9**

DOC trocken, Santi, Venezien

Zarte Aromen nach Melone und reifer Birne.

Der "badische Pinot Grigio vom Lago di Costanza"

Trocken, spritzig, fruchtig und aromabetont.

ROSÉ | ROSÉ WINE

Seegucker 0,75 L **35,9**

QW trocken, Weingut Aufricht, Bodensee

lachsrosa Farbe, Gartenhimbeere und zarte Flieder - und Muskatnoten, milde Säure

Rosa dei Frati 0,75 L **44,9**

DOC trocken, Weingut Cà die Frati Lombardei

Intensive Aromen von Erdbeere, Himbeere und

Wildkirsche. Blütenduft und Nuancen von weißer Mandel

ROT | RED WINE

Lavignone Barbera D'Asti 0,75 L **38,9**

DOC trocken, weingut Pico Maccario

Satte, frische Fruchtaromen von Pflaume und feinem

Cassis mit feiner Würze. Kräftig ohne zu konzentriert zu wirken

Scaia Rosso Veneto 0,75 L **36,9**

IGT trocken Tenuta Saint Antinio Venetien

Weich und mollig mit Aromen reifen Pflaumen, Süßkirschen und dunklen Waldbeeren

■ Stammgäste erhalten auf Getränke 10 % Nachlass. Fragen Sie nach dem Getränkepass! Regular guests get a 10% discount on drinks. Ask about our drinks card!



APERITIFS | APPETISER

Haussekt | *In the stone jug* Valckenberg Numero 1 brut 0,10 L **5,5**

TIPP **Bella Vista Sprizz** 0,25 L **9,9**
 Haussekt, Soda & Spritzer Lavendel Heidelbeersirup

Erdbeer Sprizz 0,25 L **9,9**
 Haussekt mit Erdbeer Limes & Soda

Aperol Sprizz 0,25 L **9,9**
 Haussekt, Soda & ein Spritzer Aperol

Limoncello Sprizz 0,25 L **9,9**
 Haussekt, Soda & ein Spritzer Limoncello

Hugo 0,25 L **9,9**
 Haussekt, Soda, Holundersirup, Minze und Limette

Campari Orange ⁴ / **Soda** ⁴ 5 cl **8,9**
 mir Orangenscheibe

SPIRITUOSEN UND LIKÖRE

Jägermeister 2cl **4,5**

Limoncello 2cl **4,5**

Averna 2cl **4,5**

Ramazotti 2cl **4,5**

Obstler 2cl **3,9**

Grappa 2cl **5,4**

Flotter Willi 2cl **4,5**

Alpirsbacher Ambrosius - Malzbrand 2cl **5,9**

Alpirsbacher Kräuterlikör 2cl **5,9**

Alpirsbacher Bierschnaps 2cl **5,9**

Alpirsbacher Heidelbeerlikör 2cl **5,9**

■ Stammgäste erhalten auf Getränke 10 % Nachlass. Fragen Sie nach dem Getränkepass! *Regular guests get a 10% discount on drinks. Ask about our drinks card!*



Exklusive Edelbrände von 88090 (Immenstaad) 2 cl 7,4

Klare Edelbrände mit 40%:

- Williams
- Mirabelle
- Quitte



Edelbrände mit Fruchtauszug mit 38%: 2 cl 7,4

- Cox Orange
- Zwetschge

LONGDRINKS & GINS

(mit Schweppes Dry Tonic Water)

Jack Daniels-Cola 9,5

Wodka Lemon 9,5

Bacardi-Cola 9,5

Beefeater London 9,5
Dry Gin & Tonic Water

TIPP **Gin Tonic**
mit Lavendel-Heidelbeersirup | *with lavender blueberry syrup* **9,9**

Alprsbacher Gin Tonic 12,4

SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER

Haussekt
Valckenberg Numero 1 brut 0,75 L 29,9
Exklusiv für's Bella Vista

Bellavista
Franciacorta Gran Cuvée 0,75 L 59,0
DOC trocken, Lombardei



"10 = 11"

■ Stammgäste erhalten auf Getränke 10 % Nachlass. Fragen Sie nach dem Getränkepass! *Regular guests get a 10% discount on drinks. Ask about our drinks card!*



**WIR WEISEN SIE DARAUF HIN, DASS IN UNSEREN SPEISEN
U. A. FOLGENDE PRODUKTE VERARBEITET WERDEN:**

- | | |
|---|---|
| A Ei | G5 Pecanüsse |
| B Milchprodukte | G6 Paranüsse |
| C Senf | G7 Pistazien |
| D Glutenhaltiges Getreide | G8 Macadamia- oder Queenslandnüsse |
| D1 Weizen (wie Dinkel u. Koharan-Weizen) | H Erdnüsse |
| D2 Roggen | I Sojabohnen |
| D3 Gerste | J Krebstiere |
| D4 Hafer | K Sellerie |
| E Fisch | L Schwefeldioxid / Sulfite |
| F Schalentiere | M Lupinen |
| G Schalenfrüchte | N Weichtiere, Schnecken, Muscheln, Tintenfisch |
| G1 Mandeln | O Sesamsamen |
| G2 Haselnüsse | |
| G3 Walnüsse | |
| G4 Cashew-Nüsse | |

ERLÄUTERUNG DER ZUSATZSTOFFE:

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 Mit Konservierungsstoff | 8 mit Süßungsmittel |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 Aspartam-Phenylalaninquelle |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 mit Phosphat |
| 5 geschwefelt | 11 koffeinhaltig |
| 6 geschwärzt | 12 chininhaltig |

**WE WISH TO POINT OUT THAT THE FOLLOWING PRODUCTS, AMONG OTHERS,
ARE USED IN OUR DISHES:**

- | | |
|---|--|
| A egg | G4 cashew nuts |
| B dairy products | G5 pecans |
| C mustard | G6 Brazil nuts |
| D cereals / Wheat | G7 pistachios |
| D1 Weizen (like spelt and Koharan wheat) | G8 macadamia or Queensland nuts |
| D2 rye | H peanuts |
| D3 barley | I soybeans |
| D4 oats | J crustaceans |
| E fish | K celery |
| F shellfish | L sulfur dioxide / Sulfites |
| G nuts | M lupins |
| G1 almonds | N molluscs, snails, shells, octopus |
| G2 hazelnuts | O sesame seeds |
| G3 walnuts | |

KEY TO ADDITIVES:

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1 contains colouring | 7 waxed |
| 2 contains preservatives | 8 contains sweeteners |
| 3 contains antioxidants | 9 Aspartame phenylalanine source |
| 4 contains phosphates | 10 contains phosphate |
| 5 sulphurised | 11 contains caffeine |
| 6 blackened | 12 contains quinine |



BESUCHEN SIE AUCH UNSERE WEITEREN
HÄUSER:



WWW.SWIRTSHAUS.DE

GESCHENKGUTSCHEINE

Unsere beliebten Gutscheine sind auch online für Sie erhältlich:
www.sofort-gutschein.com/shop/bella-vista

HAPPY CAPPUCCINO

täglich von 11.30 – 12.00 Uhr

Espresso nur 1.9

Cappuccino nur 2.9

HAPPY SPRIZZ

täglich von 16.00 – 17.00 Uhr

jeder Sprizz nur 6.0