

Vorspeisen // Salate • starters // salads



Vegane Pfifferlingsuppe // € 7

Vegan chanterelle soup

Kalte Gurkensuppe // € 6

Cold cucumber soup

„Gambas al Ajillo“ // Riesengarnelen // Knoblauch-Chili-Öl // Kräuter // € 15

“Gambas al Ajillo“ // king prawns // garlic chili oil // herbs

Salatteller // gemischte Salate der Saison // Joghurtdressing // Croûtons // € 8

Green salad // yogurt dressing // croûtons

Rote Beete Carpaccio // Pfifferlingsalat // Rucola // € 14

Beetroot carpaccio // chanterelle salad // rucola

Ziegenkäse // Kräuter-Parmesan-Kruste // Tomatenpesto // Salat // Balsamicodressing // € 14

Goat cheese // herbs-parmesan-crackling // tomato pesto // salad // balsamic dressing

Salat Hähnchenbruststreifen // grüner Salat // Ei // Parmesan // Croûtons // Joghurtdressing // € 15

Fried chicken // green salad // egg // parmesan // croutons // yogurt dressing

Surf and Turf “Bastei Style” // Pulpo // Streifen vom Rind //

Avocado // Kapernäpfel // Rucola // Radicchio // € 19

Surf and turf “bastei” // pulpo // strips of beef // avocado // capers // rucola // radicchio

Vegetarische Speisen • vegetarian dishes



Veganes Gemüsecurry // Basmatireis // € 15

Vegan vegetable curry // rice

Spinatknödel // Tomatensugo // sautierte Pilze // € 14

Spinach dumplings // tomato ragout // seasonal mushrooms

Pfifferlingsrisotto // € 15

Chanterelle risotto //

Alle unsere Speisen werden frisch (à la minute) zubereitet. Wir bitten daher um Verständnis, wenn es bei großem Andrang zu Wartezeiten kommt.

Menü: Bitte kalkulieren Sie ab dem Zeitpunkt der Bestellung pro Gang ca. 30 - 45 Minuten ein. // All of our dishes are prepared freshly to order (à la minute).

We therefore ask for your understanding if you are required to wait during busier times when the restaurant is very full.

Hauptspeisen • main dishes

Schweinerückensteak // Tomate-Mozzarella-Gratinée // Pesto // Spaghetti // € 18
Saddle of pork steak // tomato-mozzarella // pesto // spaghetti

Roastbeefsteller // kalte Scheiben vom Roastbeef // Sauce Tatar // Röstkartoffeln mit Speck // € 17
Cold sliced roast beef // tatar sauce // fried potatoes with bacon

Hähnchenbrustfilet // Orangen-Mango-Sauce // saisonales Gemüse // Couscous // € 18
Chicken breast filet // orange-mango-sauce // vegetables // cranberry // couscous

Maispoularde // Salbeijus // Pfifferlingsrisotto // € 23
Corn chicken breast // sage butter // chanterelle risotto

Kaninchenkeule // Vichykarotten // Estragonrahm // Kräutergnocchi // € 21
Rabbit leg // Vichy carrots // tarragon cream // gnocchi

Rumpsteak // Kräuterbutter // Prinzessbohnen // Tomate // Bratkartoffeln mit Speck // € 28
Rump steak // herb butter // snap bean // fried potatoes with bacon //

Spaghetti // Meeresfrüchte // Chili // Basilikum-Tomaten-Öl // € 19
Spaghetti // seafood // chili // basil-tomato-oil

Duett von Fischfilets // Rosmarinkartoffeln // Nizza Gemüse // € 24
Fish filets // potatoes with rosemary // niçoise vegetable

Forelle // Zitronenbutter // mediterraner Kartoffelsalat // getrocknete Tomate // Oliven // € 19
Trout // lemon butter // mediterranean potato salad // dried tomato // olives

Nachspeisen • desserts

Gemischtes Eis // Sahne // € 6
Variety of ice cream // whipped cream

Tiramisu // € 7
Tiramisu

Wiener Apfelstrudel // Vanilleeis // € 8
Apple strudel // vanilla ice cream

„Café Bastei“ // kleine Dessertvariation // Espresso // € 10
“Café Bastei“ // small selection of desserts // espresso

Pfirsich Crème brûlée // Nusseis // € 8
Peach crème brûlée // nuts ice cream

Kirschtörtchen // Mascarpone-Kakao-Crème // € 7
Cherry cake // mascarpone-cacao-crème