



## Vorspeisen • starters

 **Vegane Tomatensuppe // Fenchel // € 6**  
Vegan tomato soup // fennel

 **Vegane Kürbiscrèmesuppe // Kokosmilch // Steirisches Kürbiskernöl // € 7**  
Vegan pumpkin cream soup // coconut milk // Styrian pumpkin seed Oil //

**Rote Beete Carpaccio // Ziegenfrischkäse-Kürbis-Mousse // Honig // € 13**  
Beetroot carpaccio // soft goat cheese-pumpkin-mousse // honey //

**„Gambas al Ajillo“ // Riesengarnelen // Knoblauch-Chili-Öl // Kräuter // € 15**  
“Gambas al Ajillo“ // king prawns // garlic chili oil // herbs

**Gänseleber // Honig-Riesling-Äpfel // € 12**  
Goose liver // honey-Riesling-apples //


## Salate • salads

**Salatteller // gemischte Salate der Saison // Joghurtdressing // Croûtons // € 8**  
Green salad // yogurt dressing // croûtons

**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

## Vegetarische Speisen • vegetarian dishes

 **Veganes Gemüsecurry // Quinoa // Reis // € 15**  
Vegan vegetable curry // quinoa // rice

**Serviettenknödel // Pilzrahmsauce // Salat // € 14**  
Bread dumplings // mushrooms in cream // salad

**Kürbis-Walnuss-Risotto // € 15**  
Pumpkin-walnut-risotto

## Hauptspeisen • main dishes

**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

**Kalbsleber // Schattenmorellen // Kartoffel-Sellerie-Stampf // € 19**

Calf's liver // morello cherries // potato-celery-puree

**Schweinemedallions in Speckmantel // Pilze in Rahmsauce // Tagliatelle // € 19**

Pork filet wrapped in bacon // mushrooms in cream // tagliatelle

**Barbarie Entenkeule // Orangen-Karamell-Sauce // Spitzkohl // Schupfnudeln // € 21**

Barbarie duck leg // orange-caramel-sauce // pointed cabbage // finger-shaped potato dumplings

**Hirschragout // Serviettenknödel // Preiselbeeren // Apfelrotkohl // € 23**

Deer stew // thin sliced bread dumplings // mountain cranberries // red cabbage

**Gänsebraten // Beifußsauce // Blaukraut // Kartoffelklöße // € 29**

Roast goose // mugwort jus // red cabbage with cowberry // potato dumplings

**Rumpsteak // grüne Pfeffersauce // Prinzessbohnen // Tomate // Bratkartoffeln mit Speck // € 28**

Rump steak // green pepper sauce // snap bean // tomato // fried potatoes with bacon //

**Zander // Rahmsauerkraut // Petersilienkartoffeln // € 23**

Pike perch // cream sauerkraut // parsley potatoes

**Duett von Fischfilets // Zitronencremesauce // Blattspinat // Kartoffelgratin // € 24**

Fish filets // lemon cream sauce // spinach // potato gratin

## Nachspeisen • desserts

**Gemischtes Eis // Sahne // € 6**

Variety of ice cream // whipped cream

**Wiener Apfelstrudel // Vanilleeis // € 8**

Apple strudel // vanilla ice cream

**„Café Bastei“ // kleine Dessertvariation // Espresso // € 10**

“Café Bastei“ // small selection of desserts // espresso

**Schokoladen Crème brûlée // Bananeneis // € 8**

Crème brûlée // banana ice cream

**Mandel-Mascarpone-Creme // Birnen-Zimt-Kompott // Mandelsplitter € 7**

Almond-mascarpone-creme // pear-cinnamon-stew // almond