

## Vorspeisen • starters



**Vegane Wirsing-Kartoffel-Suppe // Kokosmilch // Champignons // € 7**  
Vegan savoy-potato-soup // coconut milk // mushrooms

**Tafelspitzsuppe // Gemüse // € 8**  
Beef soup // vegetable

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

**Feldsalat // geräucherte Entenbrust // Himbeeren Vinaigrette // € 14**  
Lamb´s lettuce // smoked duck breast // raspberry vinaigrette

**Vegane Kürbisterrine // Kürbiskerne // Paprikarelish // Feldsalat // € 13**  
Vegan pumpkin terrine // pumpkin seeds // paprika relish // lamb's lettuce //

## 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

**Pilzrisotto // saisonale Pilze // Parmesan // Kräuter € 15**  
Mushrooms risotto // mushrooms // herbs

**Spinatknödel // sautierte saisonale Pilze // Tomatensugo // € 14**  
Spinach dumplings // tomato ragout // seasonal mushrooms

**Blätterteigtasche // Wirsing-Ziegenfrischkäse-Cashewkernen-Füllung // Paprikarelish // € 15**  
Filled puff pastry // savoy cabbage-soft goat cheese-cashew nut-stuffing // paprika relish

## 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

**Schweinemedallions in Speckmantel // Pilzrisotto // € 19**

Pork filet wrapped in bacon // mushrooms risotto

**Tafelspitz // Spinat // Meerrettichsauce // Salzkartoffeln // € 18**

Prime boiled beef // boiled potato // spinach // horseradish sauce

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

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

**Hirschragout // Preiselbeeren // Apfelrotkohl // Spätzle // € 23**

Deer stew // mountain cranberries // red cabbage // spaetzle

**Medaillons vom Hirschrücken // Cassissauce // Rosenkohl mit Speck // Schupfnudeln // € 28**

Medaillons of deer // cassis sauce // Brussel sprout with bacon // fried potato dumplings

**Rumpsteak // Schmorzwiebeljus // Beilagensalat // Bratkartoffeln // € 28**

Rump steak // onions jus // salad // fried potato

**Seehechtfilet // Senfsauce // Birnen-Grünkohl-Kartoffel-Gemüse // € 20**

Hake filet // mustard sauce // pear-kale-potato-vegetable

**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

**Minz Crème brûlée // Himbeersorbet // € 8**

Mint Crème brûlée // raspberry sorbet

**Schokoladen-Mascarpone-Creme // Kirschen // Cookies // € 7**

Chocolate-Mascarpone-Creme // cherries // cookies