

Vorspeisen • starters



Vegane Kürbiscrèmesuppe // Kokosmilch // Steirisches Kürbiskernöl // € 7

Vegan pumpkin cream soup // coconut milk // Shiso cress //

Geflügelconsommé // Fritatten // € 8

Poultry consommé // sliced pancake

„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

Wirsingstrudel // Kürbis-Meerrettichsauce // € 12

Savoy cabbage strudel // pumpkin-horseradish-sauce

Rote Beete Graved Lachs // Kartoffelküchlein // Frankfurter Grüne Sauce // € 14

Beetroot Gravlax // potato cake // Frankfurter green sauce

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

Rote Beete Risotto // Feta // Honig // € 15

Beetroot risotto // feta // honey

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

Spinach dumplings // tomato ragout // seasonal mushrooms

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

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

Hirsch Lasagne // Rosenkohl // Wurzelgemüse // Käse // € 16

Deer Lasagne // Brussels sprouts // root vegetables // cheese

Kalbsateak// Morchelrahmsauce // Wirsing // Tagliatelle // € 24

Veal steak // morel cream sauce // Savoy cabbage // tagliatelle

Hirschragout // Preiselbeeren // Apfelrotkohl // Spätzle // € 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

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

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

Rumpsteak // Schmorzwiebeln // Champignons // Backkartoffel // Sauerrahm // € 28

Rump steak // onions // mushrooms // baked potato // sour cream

Jakobsmuscheln // Riesengarnelen // Krustentiersauce // Mangold // Venere Risotto // € 26

Scallops // king prawns // crustacean sauce // mangel // black risotto

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

Marzipan Crème brûlée // Zimteis // € 8

Marzipan Crème brûlée // cinnamon ice cream

Schokoladen-Mascarpone-Creme // Kirschen // Spekulatius // € 7

Chocolate-Mascarpone-Creme // cherries // speculoos