

## Vorspeisen • starters



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

**Pilzessenz // Griesnockerln // € 7**  
Clear mushroom soup // semolina dumplings

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

**Lachsterrine // Rote Beete // € 13**  
Salmon terrine // beetroot

**Geräucherte Entenbrust // Feldsalat // Himbeeren Vinaigrette // € 14**  
Smoked duck breast // lamb´s lettuce // raspberry vinaigrette

**Brottaler // Ziegenkäse // Feigenchutney // € 10**  
Bread chip // goat cheese // fig chutney

## 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 Hähnchen // grüner Salat // Hähnchenbruststreifen // Ei // Parmesan // Croûtons // Joghurtdressing // € 15**  
Fried chicken // green salad // egg // parmesan // croutons // yogurt dressing

## Vegetarische Speisen • vegetarian dishes



**Veganes Kürbis Curry // Cashewkerne // Quinoa // Reis // € 15**  
Vegan pumpkin curry // quinoa // rice

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

**Maronengnocchi // Parmesanrahm // Cashewkerne // Spitzkohl // € 16**  
Sweet chestnut gnocchi // parmesan cream sauce // cashews // pointed cabbage

## Hauptspeisen • main dishes

**Roastbeefteller // 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 filet // orange-mango-sauce // vegetables // cranberry // couscous

**Kalbsleber // Apfel-Schalotten-Jus // Kartoffel-Sellerie-Stampf // € 20**

Calf's liver // apple-shallot-jus // potato-celery-mash

**Schweinemedallions // Lebkuchenjus // Rosenkohl // Maronengnocchi // € 19**

Pork medallions // gingerbread jus // Brussels sprouts // sweet chestnut gnocchi

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

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

**Hirschkalbsragout // Preiselbeeren // Apfelrotkohl // Spätzle // € 23**

Fawn (young deer) stew // mountain cranberries // red cabbage // spaetzle

**Gänsebraten // Beifußsauce // Apfelrotkohl // Kartoffelklöße // € 29**

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

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

Rump steak // green pepper sauce // green beans // tomato // fried potato with bacon

**Zanderfilet // Rote Beetesauce // Kürbis-Walnuss-Risotto // € 23**

Pike perch filet // beetroot sauce // pumpkin-walnut-risotto

**Duett von Fischfilets // Zitronencremesauce // Spinat // 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

**Schokokeks // Vanillesahne // Birnen-Preiselbeer-Kompott // € 8**

Chocolate biscuit // vanilla whipped cream // pear-mountain cranberries-stew

**Lebkuchen Panna Cotta // Kirschen // € 7**

Gingerbread Panna Cotta // cherries

**Tonkabohnen Mascarponecreme // Weißwein Apfel // € 8**

Tonka bean mascarpone mousse // white wine apple