

## Vorspeisen • starters



**Vegane Lauchcremesuppe // Trüffelöl // € 7**

Vegan leek creams soup // truffle oil

**Rinderkraftbrühe // Gemüse // € 6**

Beef bouillon // vegetable

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

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

**Tranchen vom Tafelspitz (kalt) // Kartoffelvinaigrette // € 14**

Sliced boiled beef // potato vinaigrette

**Räucherlachstatar // Sesam // Avocadoschaum // Rote Beete-Seegrass-Salat // // € 15**

Smoked salmon tartar // sesame // beetroot-seaweed-salad

**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 Gemüsecurry // Quinoa // Reis // € 15**

Vegan vegetable curry // quinoa // rice

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

Spinach dumplings // tomato ragout // seasonal mushrooms

**Rote Beete Gnocchi // Parmesanrahm // Cashewkerne // Mangold // € 16**

Beetroot gnocchi // parmesan cream sauce // cashews // mangel

## 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 filet // orange-mango-sauce // vegetables // cranberry // couscous

**Pappardelle // Wildschweinragout // mediteranes Gemüse // € 19**

Pappardelle // wild boar ragout // Mediterranean vegetables

**Saltimbocca von der Hähnchenbrust //**

**Serrano Schinken // Salbeijus // Pilzrisotto // € 19**

Chicken saltimbocca // chicken filet // Serrano // sage sauce // mushrooms risotto

**Schweinemedallions // Steinpilzrahmsauce // Vichykarotten // Tagliatelle // € 21**

Medallions of pork // porcini cream sauce // Vichy carrots // tagliatelle

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

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

**Rinderfilet // Schalottenjus // Kartoffel-Blumenkohl-Bratling // € 32**

Beef filet // shallot sauce // potato- cauliflower-patty

**Heilbuttfilet // Wasabisauce // Mangold // Qinoa-Reis-Mix // € 23**

Halibut filet // Wasabi sauce // mangel // quinoa-rice-mix

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

Fish filets // lemon cream sauce // cauliflower // 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

**Mandarinen Crème brûlée // Zitronensorbet // € 8**

Mandarine Crème brûlée // lemon sorbet

**Panna Cotta // Beerenragout // € 7**

Panna Cotta // berry ragout

**Schokoladenmousse // Apfel // Karamell // € 8**

Chocolate mousse // apple // caramell