

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

Thunfisch Tatar // Sesam // Rotkohlsalat // Trüffelmayonnaise // € 14
Tuna tartar // sesame // red cabbage salad // truffle mayonnaise

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 // cashew // 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

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

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

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

**Geschnetzeltes „Züricher-Art“ // Schweinefilet //
Champignons // Vichy Karotten // Kartoffelrösti // € 19**

Pork filets strips in cream and mushroom sauce // vichy carrots // hash brown

Tafelspitz // Meerrettichsauce // Rahmwirsing // Salzkartoffeln // € 18

Prime boiled beef // horseradish sauce // savoy cabbage in cream // boiled potato

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

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

Lammkrone // Rosmarinjus // Ratatouille Gemüse // Herzoginnenkartoffeln // € 26

Lamb crown // rosemary jus // ratatouille vegetable // duchesse potatoes

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

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

Kabeljauloin // Pernodsauce // Spinat-Pinienkern-Risotto // € 23

Cod fish loin // Pernod sauce // spinach-pine nuts-risotto

Duett von Fischfilets // Zitronencremesauce // Mandel Brokkoli // Kartoffelgratin // € 24

Fish filets // lemon cream sauce // almond // broccoli // 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

Crème brûlée // Johannisbeeren Sorbet // € 8

Crème brûlée // cassis sorbet

Schokoladen Panna Cotta // Kirschen // € 7

Chocolate Panna Cotta // cherries