

Vorspeisen • starters



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

Rinderkraftbrühe // Gemüse // € 7
Beef soup // vegetable

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

Jakobsmuscheln // Krustentiersauce // Feldsalat // Wasabidressing // € 15
Scallops // crustacean sauce // lamb´s lettuce // wasabi sauce

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-Birne // Salat // Hähnchenbruststreifen // Birne // Radieschen // Croûtons // Balsamicodressing // € 15
Fried chicken-pear-salad // green salad // fried chicken // pear // radishes // croutons // balsamic 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

Steinpilz Gnocchi // Trüffelrahm // Parmesan // Mangold // € 16
Porcini gnocchi // truffle-cream-sauce // parmesan // chard

Hauptspeisen • main dishes

Risotto // saisonale Pilze // Streifen von der Hähnchenbrust // Parmesan // € 17

Risotto // seasonal mushrooms // fried chicken // parmesan

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-shalot-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

Lamnbraten // Thymianjus // Ratatouille Gemüse // Herzoginnenkartoffeln // € 22

Roast lamb // thyme 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 // Erdnuss-Curry-Sauce // Mangold // Reis-Quinoa-Mix // € 21

Cod fish loin // peanut-curry- sauce // chard // quinoa // rice

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

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

Tiramisu // € 7

Tiramisu

Schokoladen Panna Cotta // Kirschen // € 7

Chocolate Panna Cotta // cherries