



Alkoholfreie Aperitifs • alcohol-free aperitif

Alkoholfreier Hugo // Holunderblütensirup //

alkoholfreier Sekt // Mineralwasser // Minze // Limette // € 8,00

Alcohol-free Hugo // elderflower syrup // alcohol-free sparkling wine //
Soda // ice cube // mint // lime

Alkoholfreier Spritz // Undone Italian Bitter // alkoholfreier Sekt // Mineralwasser // € 8,00

Alcohol-free Spritz // Undone Italian Bitter //
alcohol-free sparkling wine // soda // ice cube // orange

Alkoholfreier Gin-Tonic // Siegfried Wonderleaf alkoholfrei // Tonic Water // Zitrone // € 9,50

Alcohol-free Gin-Tonic // Siegfried Wonderleaf alcohol-free // Tonic-Water // lemon

Aperitif • aperitif

Prosecco // Sacchetto Etichetta Nera // Spumante // trocken // Venetien // € 6,20

Prosecco // Sacchetto Etichetta Nera // spumante // extra dry // Venetia

Sekt // Weinhaus Jean Stodden // Riesling // Extra Trocken // Ahr // € 7,90

Sparkling wine // Jean Stodden // Riesling // very dry // Ahr

Schlumberger on Ice Rosé // Schlumberger Sektkellerei //

Eiswürfel // Minze // € 8,20

Schlumberger On Ice Rosé // Schlumberger Sektkellerei // ice cube // mint

Aperitif „Bastei“ // Prosecco // Weinbergspirsichlikör // € 6,90

Aperitif „Bastei“ // Prosecco // vineyard peach liqueur

Aperol Spritz // Aperol // Prosecco // Mineralwasser // Eiswürfel // Orange // € 8,20

Aperol spritz // Aperol // Prosecco // soda // ice cube // orange

Hugo // Holunderblütensirup // Prosecco // Mineralwasser // Eis // Minze // Limette // € 8,20

Hugo // elderflower syrup // Prosecco // Soda // ice cube // mint // lime

Wermut • vermouth

RG White // Werner Wermut // Riesling // € 7,50

RG White // Werner Wermut // Riesling

PN Rosé // Werner Wermut // Pinot Noir // € 7,50

PN Rosé // Werner Wermut // pinot noir

Sherry • sherry

Leyenda Fino // trocken // Bodegas Lustau // Jerez // € 5,50

Leyenda Fino // very dry // Bodegas Lustau // Jerez

Leyenda // Amontillado // Medium Dry // Bodegas M. Gil Luque // Jerez // € 5,50

Leyenda // amontillado // medium dry // Bodegas M. Gil Luque // Jerez



Vorspeisen • starters

Vegane Kürbiscremesuppe // Kokosmilch // Steirisches Kürbiskernöl // € 8
Vegan pumpkin cream soup // coconut milk // pumpkin seed oil

Grünkohl-Kartoffel-Cremesuppe // Chorizo // € 8
Kale-potato cream soup // chorizo

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

Veganes Steckrüben Panna Cotta // Paprika Relish // Hokkaido Kürbis // € 13
Rutabaga Panna cotta // paprika relish // hokkaido pumpkin

Jakobsmuscheln // Zwiebel Crumble // Süßkartoffelstampf // € 15
Scallops // onion crumble // sweet potato puree

Geräucherte Entenbrust // Birnen Chutney // Belugalinsen Salat // €16
Duck breast // pear chutney // beluga lentils salad

Salate • salads

Salatteller // Blattsalate // Granatapfel // Walnüsse // Balsamicodressing // € 9
Green salad // pomegranate // walnuts // balsamic dressing

Ziegenkäse // Birnen Chutney // Salat // Balsamicodressing // € 16
Goat cheese // pear chutney // salad // balsamic dressing

**Salat Hähnchenbruststreifen // grüner Salat // Kirschtomaten //
Kapern // Ei // Parmesan // Croûtons // Wasabi-Joghurt-Dressing // € 16**
Fried chicken // green salad // capers // egg // parmesan // croutons // wasabi yogurt dressing

Vegetarische Speisen • vegetarian dishes

Veganes Curry // Kichererbsen // Gemüse // Kokosmilch // Quinoa-Reis-Mix // € 15
Vegan curry // chickpeas // vegetable // coconut milk // quinoa // rice

Kürbis-Walnuss-Risotto // Pecorino // € 15
Pumpkin-walnuts-risotto // Pecorino

Kräuter Gnocchi // Mangold // Cashewkerne // Gorgonzolacremesauce // € 17
Gnocchi // mangel // cashew // gorgonzolla creme sauce

**Fettuccine // saisonale Pilze // Blattspinat //
Pinienkerne // Soja-Gemüse-Brühe // Ricotta // €16**
Fettuccine // seasonal mushrooms // spinach // pine nuts // ricotta



Hauptspeisen • main dishes

Roastbeefteller // kalte Scheiben vom Roastbeef //

Sauce Tatar // Röstkartoffeln mit Speck // € 18

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

Geschnetzeltes „Züricher-Art“ // Schweinefilet //

Champignons // Vichy Karotten // Rösti // € 19

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

Rumpsteak // grüne Pfeffersauce // grüne Bohnen //

Tomate // Bratkartoffeln mit Speck // € 29

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

Maishähnchenbrust // Aubergine Chutney // Fettuccine // Tomatenpesto // € 22

Corn-fed chicken breast // eggplant chutney // fettuccine // tomato pesto

Hirschrücken // Teriyaki // Sesam // Mangold // Quinoa-Reis-Mix // € 29

Saddle of venison // teriyaki // sesame // mangel // quinoa // rice

Zanderfilet // Rote Beete Sauce // Kürbis-Walnuss-Risotto // Pecorino // € 24

Zander filet // beetroot sauce // pumpkin-walnuts-risotto // Pecorino

Duett von Fischfilets // Zitronencremesauce // Spinat // Kartoffelgratin // € 25

Fish filets // lemon cream sauce // spinach // potato gratin

Nachspeisen • desserts

Gemischtes Eis // Sahne // € 6

Variety of ice cream // whipped cream

Wiener Apfelstrudel // Vanilleeis // € 9

Apple strudel // vanilla ice cream

„Café Bastei“ // kleine Dessertvariation // Espresso // € 10

“Café Bastei“ // small selection of desserts // espresso

Schokoladen Crème brûlée // Amarena Eis // € 9

Chocolate crème brûlée // amarena ice cream

Vegane Chia Panna Cotta // Pflaumenkompott // € 9

Vegan Chia Panna cotta // plum stew