



## 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 // Weinbergspfirsichlikör // € 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

**Lauch-Kartoffel-Cremesuppe // Wildschwein Salsiccia // € 8**

Leek-potato-cream soup // wild boar salsiccia

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

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

**Jakobsmuscheln // Karamellschaum // Pastinaken-Kartoffel-Püree // € 15**

Scallops // caramel mousse // parsnips-potato-puree

**Geräucherte Entenbrust // Birnen Chutney // Belugalinsen Salat // € 16**

Duck breast // pear chutney // beluga lentils salad

**Brottaler // Ziegenkäse // Feigenchutney // € 11**

Bread chip // goat cheese // fig chutney

## 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

**Roastbeefsteller // kalte Scheiben vom Roastbeef //  
Sauce Tatar // Röstkartoffeln mit Speck // € 18**

Cold sliced roast beef // tatar sauce // fried potatoes with bacon

**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

**Kalbsschnitzel // Auberginen Chutney //**

**Fettuccine // Tomaten-Haselnuss-Pesto // € 23**

Veal escalope // eggplant chutney // fettuccine // tomato-hazelnut-pesto

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

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

**Hirschragout // Preiselbeeren // Apfelrotkohl // Spätzle // € 23**

Deer stew // mountain cranberries // red cabbage // spaetzle

**Hirschrücken // Mirabellen-Zimt-Sauce // Mangold // Macairekartoffeln // € 29**

Venison loin // mirabelle-cinnamon-sauce // mangel // macaire potatoes

**Heilbutfilet // Rote Beete Sauce // Kürbis-Walnuss-Risotto // Pecorino // € 24**

Halibut 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

**Nougat Brownie // Amarena Mascarponecreme // € 9**

Nougat brownie // amarena mascarpone cream

**Veganes Zimt Panna Cotta // Pflaumenkompott // € 9**

Vegan cinnamon Panna cotta // plum stew