

Speisenkarte

Suppen und Vorspeisen

Kleiner bunter Salat 6,90 € ✓

Tomaten-Paprikasuppe ✓
mit karamellisierten Walnüssen und Sauerrahm 5,90 €

Waldpilzcremesuppe ✓
mit hausgemachter Blätterteigstange 6,10 €

Feines Würzfleisch
mit Käse gratiniert und Baguette 7,20 €

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, groben Parmesanspänen und Trüffelöl 13,60 €

Unsere Steak-Spezialitäten

Rinderfilet, 200 g Roheinwaage
Rinderfilet - das edelste Stück vom Rind, wenig Fett, butterzart,
voller Geschmack 24,90 €

Rumpsteak, 200 g Roheinwaage
die feine Marmorierung macht es zum Geschmackserlebnis 19,90 €

Wählen Sie Ihre hausgemachte Sauce:
Kräuterbutter, Barbecuesauce, Chimichurri (*Argentinische Kräutersauce*), Pfeffersauce

Beilage zu Ihrem Steak je 5,00 €
(Unsere Beilagen sind nur in Verbindung mit einem Hauptgang bestellbar.)

Steakhouse Pommes
Kartoffelecken
Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Buntes Pfannengemüse
Gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing



Speisenkarte

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel mit Sauerrahm ✓
und Pilzragout an knackigem Salatbukett 14,50 €

Tagliarini (italienische Bandnudeln) ✓
an Bärlauch-Pesto und buntem Gemüse 13,90 €

Gnocchi-Gemüse-Gratin ✓
mit frischem Marktgemüse in cremiger Gorgonzola-Rahmsauce 13,50 €

Fischgerichte

Rathmannsdorfer Regenbogenforelle „Müllerin Art“
mit zerlassener Butter, Meerrettich, Salzkartoffeln und gemischtem Salat 18,90 €



Filet vom Wolfsbarsch
auf der Haut gebraten, mit Tomatenbutter auf mediterranem Gemüse-Kartoffelbett 17,60 €

Salate

Caesar Salat ✓
Römersalat mit Parmesanspänen, Croûtons und Caesar Dressing 11,50 €
- auf Wunsch mit Hähnchenbrust 15,90 €

Bunter Salat der Saison ✓
mit gebackenen Mini Camemberts, Preiselbeeren und Dressing nach Wahl 14,90 €

Hausgemachte Dressings nach Wahl:

- Honig-Senf-Dressing ✓
- Italienisches Dressing ✓
- Caesar Dressing ✓

Gern reichen wir Ihnen auch Öl und Essig sowie Pfeffer aus der Mühle.



Speisenkarte

Empfehlung vom Küchenchef

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit kleinem bunten Salat oder herzhaftem Kartoffel-Specksalat 22,90 €

Schnitzel vom Schwein

mit Salzkartoffeln und frischem Marktgemüse 16,50 €



Fleischgerichte

Spezialteller Bastei

Medaillons von Schwein, Pute und Rind
mit Grillspeck, Würstchen, Champignons und Kräuterbutter
dazu Pommes frites und kleines Salatbukett 19,90 €



Dresdner Sauerbraten

in Rosinensauce mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 17,50 €

Deftiger Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen 17,90 €
kleine Portion 14,90 €

Gebrautes Putenbruststeak

mit sautierten Waldpilzen, Käse gratiniert,
Pfeffersauce und gebackenen Kartoffelecken 16,90 €

Medaillons vom Schweinefilet

im Speckmantel gebraten, mit Tomate und Hirtenkäse
auf Gemüse-Gnocchis in Gorgonzolasauce 18,50 €



Pikante Wildsülze

mit hausgemachter Remoulade, an Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 13,80 €



Speisenkarte

Zusätzliche Speisen ab 17:00 Uhr

Tatar vom Weiderind -150 g

mit feinen Zwiebelwürfeln, Sardellenfilets, serviert mit Mixed Pickels, Butter und frischem Brot 15,90 €

Käseplatte ✓

verschiedene Käsespezialitäten aus Frankreich, der Schweiz und Deutschland mit Früchten garniert, dazu Brotsortiment 15,80 €

Kalte Platte „Bastei“

ausgewählter Schinken und Käse arrangiert mit Mixed Pickles und Sahnemeerrettich, dazu Butter und Brotsortiment 16,90 €

Kindergerichte und Desserts

Sponge Bob-Teller

kleines Schnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites 6,10 €

Micky Maus-Teller

Hähnchennuggets mit buntem Gemüse und Pommes frites 6,10 €

Pirateninsel

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree 5,90 €

Susi und Strolch ✓

Nudeln mit Tomatensauce 6,10 €

Biene Maja ✓

Milchreis mit frischen Früchten, Zucker und Zimt 5,10 €

Eismaus

eine Kugel Vanilleeis mit bunten Streuseln, Smarties und Schlagsahne 3,30 €

Max Schmugglerkiste

Schokoladen- und Vanilleeis mit Überraschung 3,30 €



Speisenkarte

Desserts

Gern empfehlen wir Ihnen bis 17:00 Uhr unser Kuchenbuffet.

Mit Kuchenwünschen nach 17:00 Uhr wenden Sie sich bitte an unser freundliches Personal.

Hausgemachte Quarkkeulchen

mit heißen Sauerkirschen und Schlagsahne 6,90 €

Oma's warmer Apfelstrudel

mit cremigem Bourbon-Vanilleeis, Vanillesauce und Schlagsahne 6,50 €

Zwei Crêpes

mit Heidelbeerfüllung und einer Kugel cremigem Walnusseis 7,10 €

Eisspezialitäten

Eine Auswahl an Eisbechern und Eiskaffees finden Sie in unserer Eiskarte.

Beilagenwechsel jeglicher Art € 1,50 pro Gericht.

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und allergenen Stoffen laut LMIV wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal. Wir informieren Sie dazu gern.



Diese Gerichte werden mit vorwiegend regionalen Produkten zubereitet.



Vegetarische Speisen

