

Speisenkarte

Suppen und Vorspeisen

Kleiner bunter Salat 6,90 € ✓

Tomaten-Paprikasuppe ✓
mit karamellisierten Walnüssen und Sauerrahm 6,90 €

Waldpilzcremesuppe ✓
mit hausgemachter Blätterteigstange 7,10 €

Feines Würzfleisch
mit Käse gratiniert und Baguette 7,90 €

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, groben Parmesanspänen und Trüffelöl 14,90 €

Bruschetta al Pomodoro ✓
Geröstete Brotscheibe mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum 8,90 €

Unsere Steak-Spezialitäten

Rinderfilet, 200 g Roheinwaage
Rinderfilet - das edelste Stück vom Rind, wenig Fett, butterzart,
voller Geschmack 26,90 €

Rumpsteak, 200 g Roheinwaage
Die feine Marmorierung macht es zum Geschmackserlebnis. 23,90 €

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

Beilage zu Ihrem Steak je 6,00 €
(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

Empfehlung vom Küchenchef

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit kleinem bunten Salat oder herzhaftem Kartoffel-Specksalat 26,90 €

Schnitzel vom Schwein

mit Salzkartoffeln und frischem Marktgemüse 21,90 €



Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel mit Sauerrahm ✓

und Pilzragout an knackigem Salatbukett 16,90 €

Tagliarini (italienische Bandnudeln) ✓

an Bärlauch-Pesto und buntem Gemüse 16,90 €

Gnocchi alla Sorrentina ✓

mit Tomatensoße, Mozzarella und Parmesan gratiniert 16,90 €

Salate

Caesar Salat ✓

Römersalat mit Parmesanspänen, Croûtons und Caesar Dressing 14,90 €

- auf Wunsch mit Hähnchenbrust 18,90 €

Bunter Salat der Saison ✓

mit gebackenen Falafeln, karamellisierten Walnüssen
und gerösteten Sonnenblumenkernen 17,90 €

Hausgemachte Dressings nach Wahl: ✓

Honig-Senf-Dressing, Italienisches Dressing, Caesar Dressing

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

Fischgerichte

Rathmannsdorfer Regenbogenforelle „Müllerin Art“

mit zerlassener Butter, Meerrettich, Salzkartoffeln und gemischtem Salat 21,90 €



Filet vom Wolfsbarsch

auf der Haut gebraten, mit Tomatenbutter auf mediterranem Gemüse-Kartoffelbett 20,90 €



Speisenkarte

Unsere Burger

BASTEI Steakburger

mit Tranchen vom zarten Rindersteak, Salat, Tomate, geschmorter Zwiebel, Speck, Spiegelei und BBQ-Sauce, serviert mit Steakhouse Pommes 23,50 €

Veganer Cheeseburger ✓

Veganer Soja-Burger mit veganem Käse, Kräuter-Knoblauch-Creme, Gurkenrelish und Preiselbeer-Meerrettich-Topping 23,50 €

Fleischgerichte

Spezialteller Bastei

Medaillons von Schwein, Pute und Rind
mit Grillspeck, Würstchen, Champignons und Kräuterbutter
dazu Pommes frites und kleines Salatbukett 24,50 €



Dresdner Sauerbraten

in Rosinensauce mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 20,90 €

Deftiger Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen 20,90 €

Gebratenes Putenbruststeak

mit sautierten Waldpilzen, Käse gratiniert,
Pfeffersauce und gebackenen Kartoffelecken 21,90 €

Medaillons vom Schweinefilet

im Speckmantel gebraten, mit Tomaten-Paprikaragout
und Kartoffelkuchlein 21,90 €



Pikante Wildsülze

mit hausgemachter Remoulade, an Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 16,90 €



Speisenkarte

Zusätzliche Speisen ab 17:00 Uhr

Tatar vom Weiderind - 150 g

mit feinen Zwiebelwürfeln, Sardellenfilets, serviert mit Mixed Pickels, Butter und frischem Brot 16,90 €

Käseplatte ✓

verschiedene Käsespezialitäten aus Frankreich, der Schweiz und Deutschland mit Früchten garniert, dazu Brotsortiment 17,50 €

Kalte Platte „Bastei“

ausgewählter Schinken und Käse arrangiert mit Mixed Pickles und Sahnemeerrettich, dazu Butter und Brotsortiment 19,90 €

Kindergerichte und Desserts

Sponge Bob-Teller

kleines Schnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites 8,50 €

Micky Maus-Teller

Hähnchennuggets mit buntem Gemüse und Pommes frites 8,50 €

Pirateninsel

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree 8,50 €

Susi und Strolch ✓

Nudeln mit Tomatensauce 7,90 €

Biene Maja ✓

Milchreis mit frischen Früchten, Zucker und Zimt 6,90 €

Eismaus

eine Kugel Vanilleeis mit bunten Streuseln, Smarties und Schlagsahne 4,50 €

Max Schmugglerkiste

Schokoladen- und Vanilleeis mit Überraschung 4,50 €



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 8,90 €

Oma's warmer Apfelstrudel

mit cremigem Bourbon-Vanilleeis, Vanillesauce und Schlagsahne 8,90 €

Zwei Crêpes

mit Heidelbeerfüllung und einer Kugel cremigem Walnusseis 8,90 €

Frischer hausgemachter Obstsalat

mit Schlagsahne und Erdbeersauce 6,50 €

Eisspezialitäten

Riesenbecher Bastei

- ideal zum Teilen -

10 Kugeln Eis: Erdbeere, Schokolade, Vanille, Walnuss, Zitrone, Banane, Stracciatella und Himbeersorbet, mit frischen Früchten garniert, serviert mit Schlagsahne, auf Wunsch auch mit Eierlikör 19,90 €

Kleiner Schwedenschmaus

Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis auf Apfelmus mit Schlagsahne und Eierlikör 5,50 €

Coppa Stracciatella

Stracciatella-, Bourbon-Vanille- und Schokoladeneis mit Schlagsahne und Eierlikör garniert 7,70 €

Fruchtiger Eisgenuss

Eine Kugel Himbeersorbet kombiniert mit je einer Kugel Erdbeer- und Zitronen-Orangen-Vanilleeis auf frischen Früchten, serviert mit Schlagsahne 7,70 €

Kleine Erfrischung

Hausgemachtes Sauerkirschragout mit einer Kugel Zitronen-Orangen-Vanilleeis 3,90 €



Speisenkarte

Bananen-Split

Halbierte Banane mit zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis und einer Kugel Schokoladeeis, Schokoladensauce, Schlagsahne und Mandelsplitter 7,90 €

Coup Dänemark

Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokoladensauce 6,50 €

Wiener Eiskaffee

Heiße Kaffee mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne garniert 6,20 €

Eisschokolade

Köstliches Schokoladengetränk mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne 6,20 €

Portion Schlagsahne 2,20 €

Beilagenwechsel jeglicher Art 2,00 € 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

