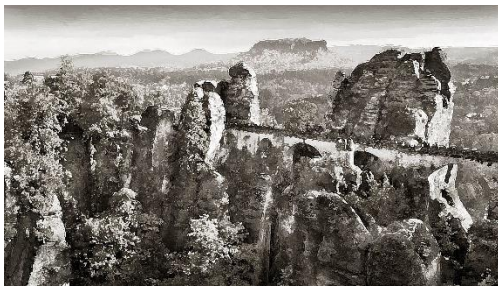


Ein Haus mit Geschichte

Das Gastgewerbe auf der Bastei blickt auf eine über 200-jährige Geschichte zurück. Schon im 19. Jahrhundert begeisterte das einzigartige Naturparadies aus Felsen und Schluchten Reisende aus aller Welt. Heute ist die Bastei das bekannteste Ausflugsziel der Sächsischen Schweiz. Was einst Hofbaumeister Thormeyer begann, lebt heute in exzellenter Küche, herzlichem Service und unvergesslichen Momenten weiter – denn bei uns stehen die Gäste immer im Mittelpunkt.

WIE ALLES BEGANN

- 1812 Fleischhauer Pietzsch bewirbt erstmals Gäste auf der Bastei in einfachen Rindenhütten.
- 1820 Im Sommer fährt eine Gondel von Rathen nach Dresden.
- 1826 Hofbaumeister Thormeyer errichtet das erste massive Gasthaus. Über die Mardertelle entsteht eine hölzerne Brücke.



BAU DER BERÜHMTE BASTEIBRÜCKE

- 1835 Eine Postkutsche fährt an Sonn- und Feiertagen in 4 Stunden von Dresden zur Bastei.
- 1837 Das erste Dampfschiff auf der Elbe
- 1851 Bau der steinernen Basteibrücke für rein touristische Zwecke
- 1894 Erweiterung des Basteigasthauses

1900 BIS HEUTE

- 1938 Unterschutzstellung der Bastei als Naturschutzgebiet
- 1975-79 Neubau Panoramarestaurant durch die Dresdner Architekten Witter und Antelmann
- 1990 Bastei wird Teil des Nationalparks Sächsische Schweiz
- 1991 Abschluss des Hotelneubaus
- 2002 Modernisierung von Hotel & Panoramarestaurant & Klassifizierung als 4-Sterne-Hotel
- 2004 Eröffnung des Wellnessbereiches
- 2006 Umbau des Hotelrestaurants und der Bastei Lounge
- 2012 200 Jahre Gastronomie auf der Bastei
- 2019 40 Jahre Panoramarestaurant Bastei
- 2021 30 Jahre Berghotel Bastei GmbH
- 2021 Klimatisierung Panoramarestaurant und aller Hotelzimmer
- 2022 Neubau des Panorama-Biergartens
- 2023 Eröffnung der neuen Bastei-Aussichtsplattform



FOLGE UNS

Vorspeisen

Wildkräutersalat

mit mariniertem Käse und Ahornsirup-Vinaigrette 9,90 €

Caprese vom Büffelmozzarella


frische Tomaten, zarter Büffelmozzarella und feines Pesto 16,50 €

Feines Würzfleisch

mit Käse gratiniert und Baguette 9,40 €

Suppen

Tomatensuppe

mit Sauerrahm und Croûtons 8,90 € 

- auf Wunsch ohne Sauerrahm 8,90 € *Vegan*

Cremsuppe vom Stangenspargel

mit eigener Einlage 9,20 €

Salate

Caesar Salat

Römersalat mit italienischen Hartkäsespänen, Croûtons und Caesar Dressing 

Bunter Salat der Saison *Vegan*

mit gebackenen Falafeln, karamellisierten Walnüssen
und gerösteten Sonnenblumenkernen 19,90 €

Hausgemachte Dressings nach Wahl:

Honig-Senf-Dressing, Italienisches Dressing *Vegan*, Caesar Dressing

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

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ✓
und Pilzragout an knackigem Salatbukett 18,90 €

Tagliatelle (italienische Bandnudeln) ✓
an Kräuter-Pesto und mediterranem Gemüse 20,90 €

Schupfnudel-Pfanne ✓
mit mediterranem Gemüse, Kokosmilch, Curry, gerösteten Nüssen 19,90 €

Fischgerichte

Filet vom Zander
auf der Haut gebraten, mit Tomatenbutter auf mediterranem Gemüse-Kartoffelbett 24,90 €

Forellenfilet Müllerin Art
mit zerlassener Butter, Meerrettich, Salzkartoffeln und Rotkohl 25,90 €

Gebratener Oktopus
auf cremigem Tomatenrisotto und grünem Spargel 26,50 €

Fleischgerichte

Geschmorter Lamnbraten
auf Frühlingsgemüse mit Venere Reis 27,60 €

Geschnetzeltetes vom Kaninchenrücken
mit Erdbeeren und Spargel in einer Buttersauce dazu Tagliatelle 24,90 €

Sous Vide gegarte Entenbrust rosa
an Orangensauce, serviert mit Apfelrotkohl und Mandelbällchen 24,90 €

Steak vom Rinderrücken
mit Kräuterbutter, Zwiebelchampignons und gebackenen Pommes frites 27,90 €

Deftiger Hirschgulasch
mit Preiselbeeren, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen 25,40 €

Steak au four
Schweinerückensteak überbacken mit Würzfleisch,
dazu Pommes frites und kleine Salatbeilage 25,90 €

Medaillons vom Landschweinfilet im Speckmantel
an buntem Marktgemüse, Pfeffersahnesauce und Mandelbällchen 26,50 €



Schweineschnitzel Wiener Art
mit Salzkartoffeln und frischem Marktgemüse 25,40 €



Pikante Wildsülze
mit hausgemachter Remoulade, an Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 20,90 €

Zusätzliche Speisen ab 17:00 Uhr

Tatar vom Weiderind - 150 g
mit feinen Zwiebelwürfeln, Sardellenfilets, serviert mit Mixed Pickels,
Butter und frischem Brot 21,90 €

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Grana Padano und Trüffelöl 16,50 €

Kindergerichte und Desserts

Paw Patrol Power Schnitzel
Kleines Schnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites 9,50 €

Piraten-Schatz Nuggets
Hähnchennuggets mit buntem Gemüse und Pommes frites 9,50 €

Piraten-Schatz Nuggets ✓
Nudeln mit Tomatensauce 8,90 €

Eismaus
Eine Kugel Vanilleeis mit bunten Streuseln, Smarties und Schlagsahne 5,50 €

Max Schmugglerkiste
Schokoladen- und Vanilleeis mit Überraschung 5,20 €

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.

Möhrenkuchen

mit Nüssen und Zitronen-Zuckerglasur 4,90 €

Oma's warmer Apfelstrudel

mit cremigem Bourbon-Vanilleeis, Vanillesauce und Schlagsahne 9,90 €

Zwei Crêpes

mit Heidelbeerfüllung und einer Kugel cremigem Walnusseis 9,90 €

Frischer hausgemachter Obstsalat 5,20 € *Vegan*

mit Schlagsahne und Erdbeersauce 7,80 €

Eisspezialitäten

Riesenbecher Bastei

- ideal zum Teilen -

10 Kugeln Eis: Vanille, Orange, Walnuss, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Früchten garniert, serviert mit Sahne und Himbeersauce 24,50 €

- auf Wunsch auch mit Eierlikör (4 cl) + 4,20 €

Kleiner Schwede

Eine Kugel Schokoladeneis auf einem Bett aus Sahne und Butterkeks, mit Eierlikör getoppt 6,80 €

Walnussbecher

Drei Kugeln feines Walnusseis mit Sahne und Schokoladensauce garniert, abgerundet mit knackigen Walnüssen 8,90 €

Hausbecher

Vier Kugeln verschiedener feinsten Eissorten mit Früchten und Sahne garniert 11,70 €

Schoko Solo

Süßes Trio aus cremigem Schokoladeneis, Kirschkompott und Sahne 5,30 €

Veganer Aprikosen-Schokobecher *Vegan*

Zwei Kugeln Aprikosen-Sorbet kombiniert mit einer Kugel veganer Schokolade, garniert mit veganer Sahne und Aprikosenfruchtsauce 8,20 €

Bananen-Split

Drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis auf zwei halbierten Bananen angerichtet und mit Schokoladensauce, Sahne und Mandelblättchen garniert 8,90 €

Coup Dänemark

Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokoladensauce 7,50 €

Eiskaffee

Aromatischer Kaffee mit Bourbon-Vanilleeis und Sahnehaube 7,50 €

Eisschokolade

Köstliches Schokoladengetränk mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne 7,50 €

Portion Schlagsahne 2,60 €

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



Vegane Speisen