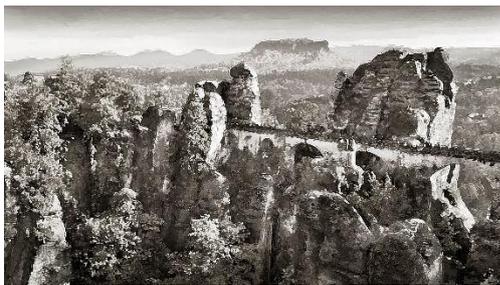


# Ein Haus mit Geschichte

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 BERÜHMTEN 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



## Vorspeisen

---

Kleiner bunter Salat *Vegan*  
mit italienischem Dressing 7,90 €

Feines Würzfleisch  
mit Käse gratiniert und Baguette 9,40 €

Bruschetta al Pomodoro *Vegan*  
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Rucola 9,90 €

Caprese vom Büffelmozzarella *V*  
Frische Tomaten, zarter Büffelmozzarella und feinem Pesto 16,50 €

## Suppen

---

Tomatensuppe  
mit Sauerrahm und Croûtons 8,90 € *V*  
- auf Wunsch ohne Sauerrahm 8,90 € *Vegan*

Waldpilzcremesuppe *V*  
mit hausgemachter Blätterteigstange 8,90 €

---

### Unsere Steak-Spezialitäten

Rinderfilet, 200 g Roheinwaage  
Rinderfilet - das edelste Stück vom Rind, wenig Fett, butterzart,  
voller Geschmack 29,90 €

Rumpsteak, 200 g Roheinwaage  
Die feine Marmorierung macht es zum Geschmackserlebnis. 27,90 €

Wählen Sie Ihre hausgemachte Sauce:  
Kräuterbutter, Barbecuesauce, Zwiebel-Chutney, Pfeffersauce

Beilage zu Ihrem Steak je 4.00 €  
(Unsere Beilagen sind nur in Verbindung mit einem Hauptgang bestellbar.)

Pommes frites	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Mandelbällchen	Gegrillte Gemüse
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	Gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing

---

## Salate

---

### Caesar Salat

Römersalat mit italienischem Hartkäsespänen, Croûtons und Caesar Dressing 16,50 € ✓  
- auf Wunsch mit Tranchen vom Maishähnchen 24,90 €

### 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 gebratene Pilze knackigem Salatbukett 18,90 €

### Tagliatelle (italienische Bandnudeln) ✓

an Kräuter-Pesto und Mediterrane Gemüse 20,90 €

### Gnocchi alla Sorrentina ✓

mit Tomatensoße, Mozzarella und italienischer Hartkäse gratiniert 19,90 €

### In Rosmarinhonig gegrillter Hirtenkäse ✓

auf Tomaten- Risotto und gebratenen Pimientos 19,90 €

## Vegane Gerichte

---

### Schupfnudel-Pfanne *Vegan*

mit mediterranem Gemüse, Kokosmilch, Curry, gerösteten Nüssen 19,90 €

### Kartoffelrösti-Lasagne *Vegan*

Geschichtetes Kartoffelrösti mit gegrilltem Gemüse, serviert auf cremigem Selleriepüree 20,90 €

## Unsere Burger

### **BASTEI Steakburger**

mit Tranchen vom zarten Rindersteak, Salat, Tomate, geschmorter Zwiebel, Speck und BBQ-Sauce, serviert mit Pommes frites 27,50 €

### **Vegetarischer Burger**

hausgemachtes Bürger Brötchen mit Salat, Roten Zwiebel Chutney, Gebrillten Gemüse und einem Falafel Taler, dazu Pommes 24,50€

## Fleischgerichte

---

### **Spezialteller Bastei**

Medaillons von Schwein im Speckmantel, Pute und Rind mit Champignons und Kräuterbutter dazu Pommes frites und kleines Salatbukett 27,50 €



### **Schweineschnitzel Wiener Art**

mit Salzkartoffeln und frischem Marktgemüse 25,40 €



### **Dresdner Sauerbraten**

in Rosinensauce mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 25,40 €

### **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 Schweinefilet**

im Speckmantel gebraten, mit mediterranem Gemüse, Pfeffersauce und Mandelbällchen 24,50 €



### **Pikante Wildsülze**

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

### **Maishähnchen-Supreme**

auf feinem Selleriepüree und saisonalem Marktgemüse 25,90 €

## Fischgerichte

---

### Rathmannsdorfer Regenbogenforelle Müllerin Art

mit zerlassener Butter, Meerrettich, Salzkartoffeln und gemischtem Salat 25,90 €



### Filet vom Zander auf der Haut gebraten,

mit Tomatenbutter auf mediterranem Gemüse-Kartoffelbett 24,90 €

### Gebratener Oktopus

auf cremigem Tomatenrisotto und grünem Spargel 26,50 €

## 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 €

### Superhelden Nudelspaß ✓

Nudeln mit Tomatensauce 8,90 €

### Peppa Wutz Knödelei

2 Kartoffelklöße mit Bratensauce 6,50 €

### Biene Maja Traum ✓

Grießbrei mit Apfelmus oder Zucker und Zimt 7,90 €

### Eismaus

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

### Eisclown

Kleiner lustiger Wicht aus einer Kugel Bourbon-Vanilleeis mit einem Gesicht aus Schokolinsen und einem Waffelhut 6,90 €

### Max Schmugglerkiste

Schokoladen- und Vanilleeis mit einer kleinen Überraschung 5,20 €

## Desserts

---

0 - - - - -  
0 Gern empfehlen wir Ihnen bis 17:00 Uhr unser Kuchenbuffet.  
0 Mit Kuchenwünschen nach 17:00 Uhr wenden Sie sich bitte an unser freundliches Personal.  
0  
0

**Hausgemachte Quarkkeulchen**  
mit Apfelmus und Schlagsahne 9,90 €

**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 €

**Frisch gebackenes Schokoladenküchlein** mit flüssigem Kern  
und Vanilleeis 11,50€  
(mindestens 15 Minuten Wartezeit)

## Eisspezialitäten

---

Unsere zahlreichen, köstlichen Eispezialitäten finden Sie in der abgebildeten Eiskarte.  
Gern bringen wir Ihnen diese an den Tisch. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

---

*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*