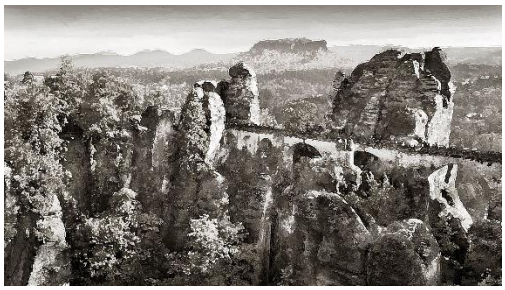
Ein Haus mit Geschichte

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 bewirtet 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 & Panoramarestaurt & 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

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

Feines Würzfleisch
mit Käse gratiniert und Baguette 9,40 €

Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse *V*
Honig-Senf-Vinaigrette und Crostini 16,50 €

Hausgemachte Focaccia mit Dattelcreme *Vegan*
und gegrilltem Gemüse 14,50 €

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

Salate

Caesar Salat
Römersalat mit italienischem Hartkäsespänen, Croûtons und Caesar Dressing 16,50 € V
- 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: V

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 V
und gebratene Pilze knackigem Salatbukett 18,90 €

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

Gnocchi alla Sorrentina V
mit Tomatensoße, Mozzarella und italienischem Hartkäse gratiniert 19,90 €

In Rosmarinhonig gegrillter Hirtenkäse V
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 Burger-Brötchen mit Salat, rotem Zwiebel-Chutney, gegrilltem Gemüse und einem Falafel-Taler, dazu Pommes frites 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 V
Nudeln mit Tomatensauce 8,90 €

Peppa Wutz Knödelei
2 Kartoffelklöße mit Bratensauce 6,50 €

Biene Maja Traum V
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

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 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
mit Vanilleeis 11,50€
(mindestens 15 Minuten Wartezeit)

Eisspezialitäten

Unsere zahlreichen, köstlichen Eispezialitäten finden Sie in der bebilderten 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.

Sächsische Schweiz Osterzgebirge Gutes von hier. — *Diese Gerichte werden mit vorwiegend regionalen Produkten zubereitet.*

V — *Vegetarische Speisen*

Vegan — *Vegane Speisen*