

Schröters

# Abendkarte



Berghotel & Panoramarestaurant

# BASTEI



# Tradition

... Gastlichkeit von gestern bis heute



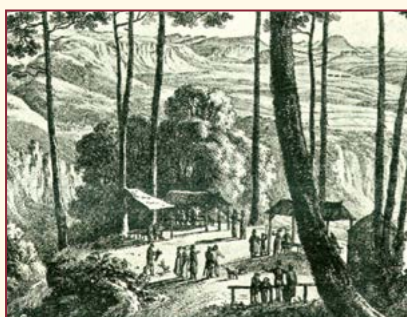
# Vorspeisen

... der erste Gaumenkitzel

## Willkommen bei uns

im Berghotel Bastei mit seinem einzigartigen Panoramarestaurant.

Seit über 200 Jahren begrüßt man in der Sächsischen Schweiz wanderfreudige Ausflügler und Urlauber und so ist es nicht verwunderlich, dass das Juwel dieser traumhaften Landschaft – die Bastei – alljährlich das Ziel tausender Besucher ist. Seit der Entdeckung des Elbsandsteingebirges als Reiseziel (um 1780) reißen schwärmerische Berichte über diese zauberhafte Region nicht ab. Noch heute erlebt man das Staunen weitgereister Gäste, die erstmals ihren Blick von der Basteiaussicht ins weite Land schweifen lassen auf majestätische Tafelberge, bizarre Felsnadeln, romantische Schluchten und das liebe Elbtal.



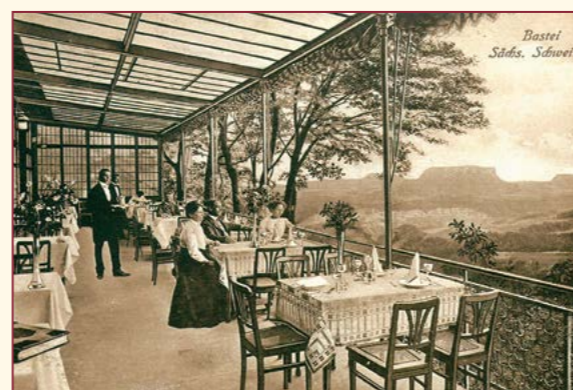
Schon Dr. Oskar Lehmann schrieb 1897: „... Nicht die schöne Aussicht allein ist es, was jährlich viele Tausende hinauflockt ... Der besondere Reiz beruht darauf, dass sich hier die ganz eigenartige Felsenlandschaft ... gewissermaßen in nuce (lat. im Kern)

vorstellt. Wer die Wanderung auf die Bastei mit offenen Augen unternommen hat, der kann getrost sagen, dass er die Sächsische Schweiz kennen gelernt hat, denn alle Erscheinungen bieten sich ihm dar, welche zum Wesen dieser Landschaft gehören: tiefe schattige Gründe, wilde Felsklippen, schauerliche Abgründe ... und als Krone des Ganzen eine herrliche, in ihrer Eigenartigkeit entzückende Aussicht ...“ – das macht wohl damals wie heute den Reiz der Bastei aus.

Ob Panoramarestaurant, Basteiklausen, Hallenbar, Kaminrestaurant, Terrassencafés oder Biergärten, hier präsentiert sich dem Besucher gehobene Berggastronomie!

**Unser Tipp:** Träumen Sie sich bei einem faszinierenden Sonnenuntergang in den Abend oder genießen Sie das Knistern des Kaminfeuers an einem kalten Wintertag.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und bedanken uns für Ihren Besuch.



### Daten aus der Geschichte der Bastei

- 1812 Am Pfingstfest bewirbt der Lohmener Fleischhauer Pietzsch erstmals Besucher der Bastei mit Speisen und Getränken in eigens dafür errichteten Rindenhütten.
- 1826 Der Fiskus lässt durch den Dresdner Hofbaumeister Thormeyer ein massives Gasthaus errichten. Über die Mardertelle wird eine hölzerne Brücke gebaut.
- 1835 Eine Postkutsche fährt an Sonn- und Feiertagen von Dresden zur Bastei.
- 1837 Das erste Dampfschiff auf der Elbe
- 1851 Bau der steinernen Basteibrücke
- 1894 Erweiterung des Basteigasthauses
- 1938 Unterschutzstellung der Bastei als Naturschutzgebiet
- 1975/79 Neubau des Panoramarestaurants durch die Dresdner Architekten Witter und Antelmann
- 1990 Die Bastei wird Teil des Nationalparks Sächsische Schweiz.
- 1991 Abschluss des Hotelneubaus
- 2002 Klassifizierung als 4-Sterne-Hotel
- 2004 Eröffnung des Wellnessbereiches
- 2006 Umbau des Hotelrestaurants und der Hallenbar
- 2006 Eröffnung der Ausstellung „Kunst & Natur“ im Schweizerhaus
- seit 2009 Zertifizierter Nationalparkpartner
- 2010+ Auszeichnung als „Gastlichstes Hotel“ im Landkreis Sächsische Schweiz – Osterzgebirge
- 2012+ 2015
- 2011 Verleihung Qualitätssiegel ServiceQualität Deutschland, Stufe 1
- 2012 200 Jahre Gastronomie auf der Bastei
- 2016 25 Jahre Berghotel Bastei GmbH

## Vorspeisen

### Ziegenkäse-Rote Bete-Terrine

mit Bärlauchpesto und Dürrrano – luftgetrocknete Schinkenspezialität



10,20 €

### Feines Würzfleisch

mit Käse gratiniert und Blätterteigstange

6,90 €

### Hausgebeiztes Lachscarpaccio

in Senf-Dillsauce, mit Salatbukett

10,90 €

### Warmes wacholdergeräuchertes Filet von der Rathmannsdorfer Regenbogenforelle

mit Sahnemeerrettich, Butter und Baguette



10,90 €

## Salate

### Kleine Salatvariation von Blattsalaten

mit Trauben, karamellisierten Walnüssen und geriebenem Käse

8,90 €

### Bunter Salat der Saison

mit Orangen-Honig-Senf-Dressing, dazu gebratene Putenbruststreifen oder gebackener Camembert mit Preiselbeeren

13,70 €

### Wildkräutersalat

mit Kirschtomaten, Ziegenkäse und Pinienkernen

13,30 €

### Kleiner gemischter Salat zum Hauptgericht

5,90 €

*Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette.*

## Suppen

### Tomaten-Paprikasuppe

mit karamellisierten Walnüssen

5,90 €

### Karotten-Vanille-Chilisuppe

mit karamellisiertem Bacon

5,90 €

### Waldpilzbouillon

mit Pistazienfleischklößchen und Kräutereierkuchenstreifen

6,30 €

inkl. MwSt.



# Speisen

... Fisch und Fleisch



# Speisen

... herzhaft, deftig oder süß

## Fisch

- Zanderfilet** 16,90 €  
auf der Haut gebraten, mit Zitronen-Basilikumbutter, auf Tomaten-Spinatnudeln
- Gebrautes Filet vom Schwarzen Heilbutt** 16,90 €  
in Hartkäsehülle, auf Tomaten-Paprikaragout und Kräuter-Wildreis
- Rathmannsdorfer Regenbogenforelle Müllerin Art** 16,90 €  
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salatteller



## Geflügel

- Putenbruststeak** 15,80 €  
mit Waldpilzen und Käse gratiniert, dazu Pfefferrahm und gebackene Kartoffelecken
- Hähnchenbrust** 16,10 €  
gespickt mit Ventricina (ital. Salami), auf Spinat-Tomaten-Nudelbett und Paprikasauce

## Fleisch

- Rumpsteak, 200 g Roheinwaage** 21,20 €  
mit fruchtigem Zaziki, dazu gebackene Kartoffelecken und Salat  
z1
- Wildschweinfilet** 19,90 €  
in Knusperpanade, auf rahmigem Wirsing, Preiselbeerbirne und Dauphinekartoffeln  
z1
- Schweinemedallions** 17,80 €  
im Speckmantel gebraten, an Pfefferrahm, buntem Marktgemüse und Macairekartoffeln
- Wiener Kalbsschnitzel** 19,90 €  
mit Kirschtomaten-Champignon Gemüse, dazu Macairekartoffeln  
z1
- Rinderfilet, 200 g Roheinwaage** 26,80 €  
mit Kräuterbutter, Möhrchen und Zuckerschoten auf Rahmkartoffeln  
z2



## Vegetarisches und Veganes

- Gnocchi-Gemüsegratin** 12,70 €  
mit Grilltomate
- Tagliarini** 12,90 €  
mit Marktgemüse, geriebenem Hartkäse und Gorgonzolasauce
- Gemüse Bulgur-Frikadelle** 12,30 €  
an buntem Gemüse und gebackenen Kartoffelecken

inkl. MwSt.

## Kalte Speisen

- Kalte Platte „Bastei“** 15,30 €  
mit deftigem Schinkenspeck, Braten vom Spanferkel, herzhafter Knackwurst, Harzer- und Weichkäse, garniert mit pikantem Essiggemüse und Sahnemeerrettich, dazu Butter und Landbrot
- Bergsteigerbrot** 12,90 €  
saftiger Spanferkelbraten mit Senf, Gurke und Zwiebel auf Landbrot, garniert mit Sahnemeerrettich und Mixed Pickles
- Tatar vom Weiderind** 15,80 €  
dazu Mixed Pickles, Sardellenfilets, Zwiebeln, Butter und Brot
- Käseplatte** 14,70 €  
verschiedene Käsespezialitäten aus Frankreich, Schweiz und Deutschland mit Früchten bunt garniert, dazu Brotsortiment

## Desserts

- Oberlausitzer Quarkkeulchen – Unsere Hausspezialität** 6,50 €  
mit heißen Sauerkirschen
- Zwei Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung** 7,10 €  
dazu eine Kugel Walnusseeis
- Karamellierte Vanillecreme** 7,10 €  
auf Schokoladensauce und Stracciatella-Eis

inkl. MwSt.

Hinweis für unsere Pensionsgäste: Bitte beachten Sie, dass für Hauptgänge, die mit „z“ gekennzeichnet sind, ein Aufpreis in Höhe von z1 = 2,50 € bzw. z2 = 7,00 € berechnet wird.

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



Diese Gerichte werden mit vorwiegend regionalen Produkten zubereitet. Dabei arbeiten wir unter anderem mit folgenden Lieferanten zusammen:  
· Forellenzucht am Lachsbad aus Rathmannsdorf  
· Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH  
· Bäckerei Walther aus Lohmen



# Getränke

... die Durstlöcher



# Getränke

... von Aperitif bis Digestif

## Alkoholfreie Getränke

Oppacher Mineralwasser Premium mit Kohlensäure versetzt	0,25 l	3,20 €
Oppacher Mineralwasser Medium mit wenig Kohlensäure	0,75 l	6,50 €
Selters Naturell – Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25 l	3,20 €
Selters Premium – Mineralwasser mit quelleigener Kohlensäure	0,75 l	6,50 €
Oppacher Still – Natürliches Mineralwasser mit sehr geringer Kohlensäure	0,75 l	6,50 €
Cola <sup>1, 4</sup>	3,10 € / 0,20 l	0,40 l / 4,40 €
Coca Cola light / Zero <sup>1, 4</sup>	0,20 l	3,10 €
Grapos-Orangenlimonade <sup>4</sup>	3,10 € / 0,20 l	0,40 l / 4,40 €
Grapos-Zitronenlimonade <sup>2</sup>	3,10 € / 0,20 l	0,40 l / 4,40 €
Spezi – Cola/Orangenlimonade <sup>1, 4</sup>	3,10 € / 0,20 l	0,40 l / 4,40 €
Grapos-Himbeerlimonade <sup>4</sup>	0,20 l	3,10 €
Grapos-Waldmeisterlimonade <sup>4</sup>	0,20 l	3,10 €
Oppacher Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,25 l	3,20 €
Oppacher Ginger Ale <sup>4</sup>	0,25 l	3,20 €
Oppacher Tonic Water <sup>3</sup>	0,25 l	3,20 €
Oppacher Apfel-Schorle	3,20 € / 0,20 l	0,40 l / 4,60 €
Bauer Saftschorle	0,40 l	4,95 €
Bauer Rhabarber-Schorle	Flasche 0,33 l	3,90 €
Bionade Holunder	Flasche 0,33 l	3,90 €

## Premium Säfte von Bauer

Mangonektar	0,20 l	3,30 €
Grapefruitsaft	0,20 l	3,30 €
Kirschnektar	0,20 l	3,30 €
Orangensaft	0,20 l	3,30 €
Apfelsaft	0,20 l	3,30 €
Johannisbeernektar schwarz	0,20 l	3,30 €
Multivitaminsaft	0,20 l	3,30 €
Bananennektar	0,20 l	3,30 €
Tomatensaft	0,20 l	3,30 €

## Biere

Schwerter Pils vom Fass	3,60 € / 0,30 l	0,40 l / 4,60 €
Radeberger Pilsner vom Fass	3,60 € / 0,30 l	0,40 l / 4,60 €
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	3,60 € / 0,30 l	0,40 l / 4,60 €
Schöffelhofer Hefeweizen hell	0,50 l	5,20 €
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel	0,50 l	5,20 €
Schöffelhofer Kristallweizen	0,50 l	5,20 €
Clausthaler extra herb alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	5,20 €
Malzbier Vitamalz	Flasche 0,33 l	3,90 €
Radler – Bier/Zitronenlimonade <sup>2</sup>	3,60 € / 0,30 l	0,40 l / 4,60 €
Berliner Weisse Himbeer <sup>4</sup>	Flasche 0,33 l	3,90 €

[Zusatzstoffe: <sup>1</sup> Koffein, <sup>2</sup> Benzoesäure, <sup>3</sup> Chinin, <sup>4</sup> Farbstoffe]

inkl. MwSt.

## Aperitifs

Bastei Hauscocktail – Sekt, Gin, Apricot Brandy, Ananassaft, Grenadine		0,10 l	6,90 €
Aperol Prosecco <sup>4</sup>	15 %	0,10 l	4,95 €
Martini bianco/rosso <sup>3</sup>		5 cl	4,95 €
Sandeman Sherry Medium, Dry Seco oder Rich Golden	15 %	5 cl	4,95 €
Glas Prosecco – Frizzante Italien		0,10 l	4,95 €
Gräfin Cosel Rosé Sekt, Flaschengärung, Sachsen, Weingut Schloss Wackerbarth		0,10 l	7,00 €
Sekt mit Himbeerlikör Proschwitz Prinz zur Lippe		0,10 l	7,90 €
Campari Orange <sup>4</sup>			7,90 €
Sanbitter <sup>4</sup> , Erfrischungsgetränk – alkoholfrei		0,098 l	4,00 €
Weißer Traubensecco, Juicy in the Sky – alkoholfrei, Weingut Hammel, Pfalz		0,10 l	3,90 €

## Liköre & Bitter

Quittenlikör – Meißner Spezialität Prinz zur Lippe	25 %	2 cl	4,30 €
Himbeerlikör – Meißner Spezialität Prinz zur Lippe	25 %	2 cl	4,30 €
Müller Drei – Sächsischer Coffee-Kräuter	30 %	2 cl	3,50 €
Bastei Bitter – Kräuterspezialität des Hauses	33 %	2 cl	3,50 €
Königsteiner Berggeist	35 %	2 cl	3,50 €
Elbsandsteiner – mehr als nur ein Kräuterlikör	33 %	2 cl	3,30 €
Radeberger Bitter	35 %	2 cl	3,30 €
Dooley's Toffee Liqueur auf Eis	17 %	2 cl	3,00 €
Becherovka	38 %	2 cl	3,20 €
Underberg Originalflasche	44 %	2 cl	3,20 €
Fernet Branca	42 %	2 cl	3,20 €
Jägermeister – eisgekühlt	35 %	2 cl	3,20 €
Ramazzotti	38 %	2 cl	3,20 €

## Brände & Cognacs

Williamsbirnenbrand – Meißner Spezialität Prinz zur Lippe	42 %	2 cl	4,30 €
Apfelbrand – Meißner Spezialität Prinz zur Lippe	42 %	2 cl	4,30 €
Himbeergeist – Meißner Spezialität Prinz zur Lippe	42 %	2 cl	4,30 €
Nordhäuser Doppelkorn	38 %	2 cl	3,30 €
Grappa	38 %	2 cl	3,20 €
Calvados Pâpidoux	40 %	2 cl	3,20 €
Malteser Kreuz	40 %	2 cl	3,20 €
Linie Aquavit	41,5 %	2 cl	3,20 €
Wodka Moskovskaya	40 %	2 cl	3,20 €
Asbach Uralt	38 %	2 cl	3,20 €
Remy Martin V.S.O.P.	40 %	2 cl	4,20 €
Feiner Alter Wilthener Weinbrand X.O.	38 %	2 cl	4,20 €
Hennessy Fine de Cognac	40 %	2 cl	4,60 €
Metaxa 5 Sterne	38 %	2 cl	3,20 €

Whisky Unser Servicepersonal reicht Ihnen gern unsere Whiskykarte.

## Rum

Havana Club, 3 Jahre	40 %	2 cl	3,40 €
Havana Club, 7 Jahre	40 %	2 cl	3,60 €

inkl. MwSt.

# Schröters

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

Winston Churchill



★★★★  
**B**ERGHOTEL  
PANORAMARESTAURANT  
B A S T E I



Berghotel Bastei GmbH · 01847 Lohmen/Bastei  
Telefon +49-35024-7790 · Fax +49-35024-779481  
[www.berghotel-bastei.de](http://www.berghotel-bastei.de) · [info@berghotel-bastei.de](mailto:info@berghotel-bastei.de)

