

Schröters

Evening Menu
Večerní menu



Berghotel & Panoramarestaurant

BASTEI



Tradition — Tradice

... Hospitality from yesterday to today —
... pohostinnost od počátku až dodnes



Starters — Předkrmy

... to tease the palate —
... první polechtání chuťových buněk

A warm welcome

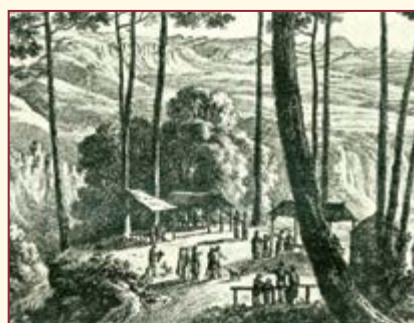
to Berghotel Bastei with its unique panorama restaurant.

For over 200 years, hikers and holidaymakers have been welcomed to Saxon Switzerland and isn't it wonderful that the jewel of this dreamlike landscape – the Bastei – is a travel destination for thousands of visitors all year round. Even today much-travelled visitors marvel at the first sweeping view they enjoy from the Bastei lookout platform, a view of majestic flat-top rocks, bizarre rock spires, romantic gorges and the lovely valley of the River Elbe.

Whether in the panorama restaurant, the Basteiklaus, the lobby bar, the fireside restaurant, the outdoor cafés or beer gardens, superior mountain gastronomy is presented to the visitor here.

Our tip for you: dream into the evening with a gorgeous sunset, or enjoy the crackle of the fire on a cold winter day.

We wish you a pleasant stay and thank you for your visit.



Vítejte u nás,

v našem hotelu Berghotel Bastei s jedinečnou vyhlídkovou restaurací.

Již více než 200 let jsou v Saském Švýcarsku vítáni výletníci a milovníci turistiky. Není divu, že klenot této kouzelné krajiny – vyhlídková skalní plošina Bastei – se každý rok stává cílem tisíců návštěvníků.

Ještě dnes je možné vidět, jak i světa znalí hosté žasnou při prvním pohledu do širé krajiny, která se jim z této plošiny otevírá, při pohledu na majestátní stolové hory, bizarní skalní útvary, hluboké romantické propasti, rokli a půvabné údolí řeky Labe. Ať již ve vyhlídkové restauraci, v Poustevně (zastřešená restaurační část hotelu), v hotelovém baru, v restauraci s krbem, v kavárně na terase či v pivních zahrádkách – všude je hostům nabízena gastronomie na vysoké úrovni.

Náš tip: Oddejte se snění při okouzujícím západu slunce nebo si za studených zimních večerů vychutnejte praskání ohně v krbu.

Přejeme Vám příjemný pobyt a děkujeme za Vaši návštěvu.





Bastei history dates

| | |
|--------------------|---|
| 1812 | At Whitsuntide, a butcher (Mr. Pietzsch from Lohmen) offers refreshments to Bastei visitors for the first time. |
| 1826 | The government orders Court Architect Thormeyer of Dresden to build a solidly constructed inn. A wooden bridge is built across the Mardertelle gorge. |
| 1851 | The Bastei Bridge is built of stone. |
| 1975/79 | The new panorama restaurant is built by the Dresden architects Witter and Antelmann. |
| 1990 | The Bastei becomes part of the National Park Saxon Switzerland. |
| 1991 | The new hotel building is finished. |
| 2002 | Classification as a four-star hotel |
| 2004 | Opening of the spa area |
| 2006 | "Art & Nature" exhibition opens in the Swiss-style building. Certified Partner of the National Park |
| since 2009 | |
| 2010 + 2012 + 2015 | Wins an award as the most hospitable hotel in Saxon Switzerland and the Eastern Ore Mountains. |
| 2011 | Certificate "ServiceQualität Deutschland, Level 1" |
| 2012 | 200 years of gastronomy on the Bastei |
| 2016 | 25 years Berghotel Bastei GmbH |
| 2019 | 40 years panorama restaurant |

Údaje z historie skalní vyhlídkové plošiny Bastei

| | |
|--------------------|--|
| 1812 | O svatodušních svátcích řezník Pietzsch z obce Lohmen poprvé hostí návštěvníky Bastei. |
| 1826 | Sasko najímá drážďanského dvorního stavitele Thormeyera, aby na skalní plošinu vystavěl hostinec. Přes rokli Mardertelle (Kuní jáma) je postaven dřevěný most. |
| 1851 | Stavba kamenného mostu (Basteibrücke) |
| 1975/79 | Nová stavba vyhlídkové restaurace – drážďanští architekti Witter a Antelmann. Bastei se stává součástí Národního parku Saské Švýcarsko |
| 1990 | Ukončení nové stavby hotelu |
| 2002 | Ohodnocení jako 4hvězdičkový hotel |
| 2004 | Slavnostní otevření wellnes-studia |
| 2006 | Zahájení výstavy „Kunst & Natur“ v historické budově hotelu Schweizerhaus |
| od 2009 | Certifikovaný partner Parku |
| 2010 + 2012 + 2015 | Ocenění jako „Nejpohostinnější hotel v regionu Saské Švýcarsko – Východní Krušnohoří“ |
| 2011 | Certifikát „ServiceQualität Deutschland – stupeň 1“ |
| 2012 | 200 let gastronomie na Bastei |
| 2016 | 25 let Berghotel Bastei GmbH |
| 2019 | 40 let Panoramarestaurantu |

Starters — Předkrmy

- | | | | |
|-----|--|---|---------|
| 101 | French Goat Cheese – beet root terrine with wild garlic pesto and smoked fillet of regional pork Terina z francouzského kozího sýra a červené řepy s pestem z medvědího česneku a regionální šunkou |  | € 10,80 |
| 103 | Veal ragout grated with cheese, served with a puff pastry stick Lahodné ragú zapečené se sýrem, podávané s tyčinkou z listového těsta | | € 7,20 |
| 102 | Carpaccio of house-marinated salmon in mustard-dill sauce, garnished with salad leaves Carpaccio z lososa v domácí marinádě v hořčičné omáčce s koprem, zdobené salátem | | € 11,40 |
| 105 | Warm fillet of locally-bred rainbow trout juniper-smoked, served with creamy horseradish, butter and baguette Teplé filé z rathmannsdorfského duhového pstruha, uzené na jalovci, podávané se smetanovým křenem, máslem a bagetou |  | € 11,40 |

Salads — Saláty

- | | | | |
|-----|---|--|---------|
| 136 | Small variety of leaf salads with grapes, served with caramelized walnuts and grated cheese Malá variace z listových salátů s hroznovým vínem, zkaramelizovanými vlašskými ořechy a strouhaným sýrem | | € 8,90 |
| 104 | Mixed seasonal salad with orange-honey-mustard dressing, served with fried strips of turkey breast or baked camembert with cranberries | | € 14,30 |
| 107 | Pestrý sezónní salát s dresinkem z pomerančů, medu a hořčice, k tomu opečené krůtí nudličky nebo smažený hermelín s brusinkami | | |
| 104 | Wild herb salad with cherry tomatoes, french goat cheese and pine nuts Salát z divoce rostoucích bylin s cherry rajčátky, francouzským kozím sýrem a piniiovými oříšky | | € 13,80 |

All salads are served with a freshly baked baguette.
Ke všem salátům podáváme čerstvou bagetu.

Soups — Polévky

- | | | | |
|-----|---|--|--------|
| 108 | Tomato-and-bell pepper soup with caramelized walnuts Polévka z rajčat a paprik se zkaramelizovanými vlašskými ořechy | | € 5,90 |
| 110 | Carrot and vanilla chilli soup with caramelized bacon Mrkvovo-vanilková polévka s chilli a karamelizovanou slaninou | | € 5,90 |
| 109 | Bouillon of wild mushrooms with small pistachio-meat-dumplings and strips of herbal pancakes Vývar s houbami pistáciiovými knedlíčky a bylinkovými celestýnskými nudlemi | | € 6,30 |



Dishes – Pokrmy

... fish, poultry & meat –
... ryby, drůbež & maso



Dishes – Pokrmy

... hearty, savoury or sweet –
... vydatné, šťavnaté nebo sladké

Fish – Ryby

- 111 **Sea bass fillet**, fried in its skin, served on a mediterranean vegetable potato bed
Filé z okouna mořského
pečené s kůží, servírované na středomořském zeleninovo-bramborovém lůžku € 17,60
- 112 **Fried Fillet of Black halibut** in hard cheese envelope,
on tomato-bell pepper-ragout and herbal wild rice
Pečený filet z černého halibuta v těstíčku z tvrdých sýrů,
na rajčatovo-paprikovém ragú a divoké rýži s bylinkami € 17,40
- 113 **Locally-bred rainbow trout meunière**
with molten butter, parsley potatoes and salad
Rathmannsdorfský pstruh na mlynářčin způsob
s rozpuštěným máslem, k tomu brambory s petrželkou a salát € 17,90



Poultry – Drůbež

- 114 **Steak of turkey au gratin** with wild mushrooms and cheese,
served with pepper cream and baked potato wedges
Steak z krůtích prsou zapečený s houbami a sýrem,
k tomu smetanová omáčka s pepřem a pečenými bramborami € 16,10
- 116 **Guinea-fowl breast suprême**
with bacon and cream cheese, served on a mediterranean vegetable potato bed
Prsa z perličky Suprême
se slaninou a čerstvým sýrem na středomořském zeleninovo-bramborovém lůžku € 17,90

Meat – Maso

- 120 **Rump steak**, 200 g net, served with tzatziki, baked potato wedges and a spray of salad
Rumpsteak váha syrového masa 200 g, se šťavnatým tzatziki,
k tomu pečené brambory a salát € 22,90 z1
- 121 **Wild boar fillet** in crispy casing,
with onion-mushrooms, pepper cream and dauphine potatoes
Kančí filet v křupavém těstíčku,
s cibulkou a žampiony, smetanovou omáčkou s pepřem a bramborami Dauphine € 19,90 z1
- 118 **Pork medallions** fried in a bacon envelope, with pepper cream,
mixed vegetables and macaire potatoes
Vepřové medailonky pečené ve slaninovém kabátku, na smetanové
omáčce s pepřem, k tomu směs zeleniny a brambory Macaire € 18,50
- 123 **Viennese veal schnitzel** with potato-bacon-salad and salad-bouquet
Vídeňský telecí řízek s bramborovým salátem se slaninou a malým salátovým buketem € 19,90 z1
- 117 **Beef fillet steak**, 180 g net, with tomato butter, snow peas and baked mushrooms,
served on a bed of mashed potatoes and carrots
Hovězí filet, váha syrového masa 180 g,
s rajčatovým máslem na bramborovo-karotkovém pyré, cukrový hrášek a pečené žampiony € 26,90 z2



Vegetarian and vegan dishes – Vegetariánské a veganské pokrmy

- 122 **Gnocchi-vegetable-gratin** with grilled tomato
Zapečené Gnocchi se zeleninou s grilovaným rajčetem € 12,80
- 119 **Tagliarini** (italian noodles)
with tomato-leaf spinach, grated cheese and Gorgonzola sauce
Tagliarini (italské těstoviny)
s listovým špenátem a rajčaty, strouhaným tvrdým sýrem a gorgonzolovou omáčkou € 12,90
- 137 **Bulgur burger** with tomato-bell pepper-ragout and baked potato wedges
Bulgurový karbanátek servírovaný na rajčatovo-paprikovém ragú s pečenými brambory € 12,30

incl. V.A.T. / včetně DPH

Cold Dishes – Studené pokrmy

- 125 **Cold assortment "Bastei"** € 15,50
Schinkenspeck (dry-cured ham), suckling pig roast, smoked minced meat sausage,
Harz cheese and soft cheese, served with butter and bread and
a garnish of piquant pickled vegetables and creamy horseradish
Studená mísa „Bastei“
se šťavnatou slaninou, pečínkou ze selátka, vydatnou uzeninou,
harckým (tvarůžky) a plísňovým sýrem, zdobené nakládanou pikantní zeleninou
a smetanovým křenem, podávaná s máslem a selským chlebem
- 126 **Bergsteigerbrot** € 12,90
open sandwich of rustic bread with suckling pig roast with mustard,
cucumber and onions, a garnish of creamy horseradish
and mixed pickles
Chléb horolezců – šťavnaté pečené maso ze selátka, s hořčicí, okurkou a cibulkami
na selském chlebu, se smetanovým křenem a nakládanou zeleninou
- 124 **Steak tartare of grazing cattle** € 15,90
served with mixed pickles, anchovies, onions, butter and bread
Tatarský biftek ze skotu z pastvin
podávaný s nakládanou zeleninou, sardelovými filety, cibulí, máslem a chlebem
- 127 **Cheese plate** € 15,30
various cheese specialties from France, Switzerland and Germany
garnished with fruit and bread
Sýrový talíř, různé sýrové speciality z Francie, Švýcarska a Německa,
zdobené ovocem, podávaný s pečivem

Desserts – Sladké pokrmy

- 549 **Oberlausitzer Quarkkeulchen** – our house speciality € 6,50
(pancake of a curd and potato dough) with hot sour cherries
Hornoluzické tvarohové lívanečky – naše specialita, s horkými višněmi
- 548 **Two blueberry pancakes** served with a scoop of walnut ice-cream € 7,10
Dvě palačinky s borůvkami, k tomu kopeček zmrzliny s vlašskými ořechy
- 133 **Caramelized vanilla cream** € 7,10
served on chocolate sauce and stracciatella ice-cream
Karamelizovaný vanilkový krém
na čokoládové polevě a zmrzlina stracciatella

Note for our halfboard-guests:
Please note that an extra charge of z1 = € 2,50 or z2 = € 7,00 is charged for main courses marked
with „z“.

Upozornění pro hosty našeho penzionu:
U hlavních chodů označených „z“ se připočítává příplatek z1 = € 2,50 popř. z2 = € 7,00.

Information on additives and allergenic substances can be obtained from our staff.
Budete-li mít jakékoliv dotazy týkající se přídavných látek a alergenů, které jsou označovány dle vyhlášky,
obratte se s důvěrou na naši obsluhu. Rádi Vám poskytneme potřebné informace.



These dishes are prepared with regional products.
Among others we work together with the following suppliers:
- Trout farm at Lachsbach from Rathmannsdorf
- Dürröhrender meat and sausage products GmbH
- Bakery Walther from Lohmen



Tyto pokrmy jsou připravovány převážně z regionálních produktů.
Mimo jiné spolupracujeme s těmito dodavateli:
- farma pstruhů am Lachsbach v Rathmannsdorfu
- Dürröhrender Fleisch- und Wurstwaren GmbH
- Pekárna Walther aus Lohmen

incl. V.A.T. / včetně DPH



Drinks – Nápoje

... the thirst quencher –
... na žízeň



Drinks – Nápoje

... from aperitif to digestif –
... od aperitivu po digestiv

Soft drinks – Nealkoholické nápoje

| | | |
|---|-----------------|-----------------|
| Oppacher Premium <i>mineral water, sparkling – minerální voda perlivá</i> | 0,25 l | € 3,30 |
| Oppacher Medium <i>mineral water, slightly sparkling – minerální voda jemně perlivá</i> | 0,75 l | € 6,80 |
| Selters Naturell <i>mineral water, still – minerální voda neperlivá</i> | 0,25 l | € 3,30 |
| Selters Premium <i>naturally sparkling mineral water – minerální voda s přírodním obsahem kyseliny uhličitě</i> | 0,75 l | € 6,80 |
| Oppacher Still <i>naturally very lightly sparkling mineral water – přírodní minerální voda s velmi malým obsahem kyseliny uhličitě</i> | 0,75 l | € 6,80 |
| Cola ^{1, 4} | € 3,20 / 0,20 l | 0,40 l / € 4,50 |
| Coca Cola light / Zero ^{1, 4} | 0,20 l | € 3,20 |
| Grapos-orangeade ⁴ – pomerančová limonáda ⁴ | € 3,20 / 0,20 l | 0,40 l / € 4,50 |
| Grapos-lemonade ² – citronová limonáda ² | € 3,20 / 0,20 l | 0,40 l / € 4,50 |
| Spezi – Cola/orangeade ^{1, 4} – cola/pomerančová limonáda ^{1, 4} | € 3,20 / 0,20 l | 0,40 l / € 4,50 |
| Grapos raspberry soda ⁴ – malinová limonáda ⁴ | 0,20 l | € 3,20 |
| Grapos woodruff soda ⁴ – limonáda s mařinkou vonnou ⁴ | 0,20 l | € 3,20 |
| Oppacher Bitter Lemon ³ | 0,25 l | € 3,30 |
| Oppacher Ginger Ale ⁴ | 0,25 l | € 3,30 |
| Oppacher Tonic Water ³ | 0,25 l | € 3,30 |
| Oppacher apple spritzer – střík z jablečného moštu a minerální vody | € 3,30 / 0,20 l | 0,40 l / € 4,70 |
| Bauer juice spritzer – Bauer ovocné šťáva - střík | 0,40 l | € 4,95 |
| Bauer rhubarb-spritzer (bottle) – reveň šťáva - střík (láhev) | 0,33 l | € 3,95 |
| Bauer lime-ginger – tangy (bottle) – limetka-zázvor – perlivý (láhev) | 0,33 l | € 3,95 |

Bauer Premium juices – Ovocné džusy značky Bauer

| | | |
|--|--------|--------|
| Glass of juice – Sklenice džusu <i>Grapefruit, orange, apple, multivitamin or tomato – gřep, pomeranč, jablko, multivitamin nebo rajské jablko</i> | 0,20 l | € 3,30 |
| Glass of juice drink (containing 25 – 50 % juice) – Sklenice nektaru (25 - 50 % ovocné šťávy) <i>Mango, cherry, banana or black currant – mango, třešně, banán nebo černý rybíz</i> | 0,20 l | € 3,30 |

Beer – Pivo

| | | |
|---|-----------------|-----------------|
| Schwerter Pils draught – točené | € 3,70 / 0,30 l | 0,40 l / € 4,70 |
| Radeberger Pilsner draught – točené | € 3,70 / 0,30 l | 0,40 l / € 4,70 |
| Köstritzer Schwarzbier dark draught beer – černé, točené | € 3,70 / 0,30 l | 0,40 l / € 4,70 |
| Schöffelhofer (bottle – láhev) <i>wheat beer (light, dark or clear) – kvasnicové pšeničné pivo (světlé, tmavé nebo Kristall)</i> | 0,50 l | € 5,20 |
| Clausthaler extra dry alcohol-free (bottle) – Clausthaler extra herb nealkoholické (láhev) | 0,33 l | € 3,95 |
| Schöffelhofer wheat beer alcohol-free – kvasnicové pšeničné pivo nealkoholické | 0,50 l | € 5,20 |
| Malt beer Vitamalz (bottle) – Vitamalz sladové pivo (láhev) | 0,33 l | € 3,95 |
| Shandy – beer/lemonade ² – Radler – pivo/limonáda ² | € 3,70 / 0,30 l | 0,40 l / € 4,70 |
| Berliner Weisse ⁴ with raspberry (bottle) – s malinovým sirupem (láhev) | 0,33 l | € 3,95 |

(Additives: ¹ caffeine, ² benzoic acid, ³ quinine, ⁴ colorants)
(Přidavné látky: ¹ kofein, ² kyselina benzoová, ³ chinin, ⁴ barviva)

Aperitifs – Aperitiv

| | | |
|---|-------------|--------|
| „Bastei“ cocktail – „Bastei“ koktejl <i>sparkling wine, gin, apricot brandy, pineapple juice, grenadine – Sekt, gin, Apricot Brandy, Ananasová šťáva, Grenadine</i> | 0,10 l | € 6,90 |
| Aperol Prosecco ⁴ | 15 % 0,10 l | € 4,95 |
| Martini bianco/rosso ³ | 5 cl | € 4,95 |
| Sandeman Sherry Medium, Dry Seco or – nebo Rich Golden | 15 % 5 cl | € 4,95 |
| Glass of Prosecco, Frizzante Italy – Sklenka Prosecco, Frizzante Itálie | 0,10 l | € 4,95 |
| „Gräfin Cosel“ sparkling wine rosé, Saxony, vinery Schloss Wackerbarth – Sektu růžový „Gräfin Cosel“, Sasko, vinice Schloss Wackerbarth | 0,10 l | € 7,00 |
| Sparkling wine with Proschwitz Prinz zur Lippe raspberry liqueur – Sekt s malinovým likérem Proschwitz Prinz zur Lippe | 0,10 l | € 7,90 |
| Campari Orange ⁴ | | € 7,90 |
| Sanbitter ⁴ , soft drink – non-alcoholic (bottle) – osvěžující nápoj – nealkoholický (láhev) | 0,098 l | € 4,00 |
| White grape sparkling wine, Juicy in the Sky – non-alcoholic, vinery Hammel, Palatinat – Šumivý hroznový nápoj, Juicy in the Sky – nealkoholický, vinařství Hammel, Falc | 0,10 l | € 3,90 |

Sweet and bitter liqueurs – Likéry a hořké lihoviny

| | | |
|--|-----------|--------|
| Quince liqueur – Kdoulový likér | 25 % 2 cl | € 4,40 |
| Raspberry liqueur – Malinový likér | 25 % 2 cl | € 4,40 |
| Müller Drei, saxon coffee-herbs liqueur – saxon kávový bylinný likér | 30 % 2 cl | € 3,50 |
| Bastei Bitter, our own herbal speciality – domácí bylinná specialita | 33 % 2 cl | € 3,50 |
| Königsteiner Berggeist, local herb liqueur – domácí bylinný likér | 35 % 2 cl | € 3,50 |
| Elbsandsteiner, local herb liqueur – domácí bylinný likér | 33 % 2 cl | € 3,30 |
| Radeberger Bitter | 35 % 2 cl | € 3,30 |
| Dooley's Toffee Liqueur on ice – s ledem | 17 % 2 cl | € 3,00 |
| Becherovka | 38 % 2 cl | € 3,20 |
| Underberg, original bottle – originální láhev | 44 % 2 cl | € 3,20 |
| Fernet Branca | 42 % 2 cl | € 3,20 |
| Jägermeister, iced – vychlazený | 35 % 2 cl | € 3,20 |
| Ramazotti | 38 % 2 cl | € 3,20 |

Brandies & Cognacs – Brandy & Koňak

| | | |
|--|-------------|--------|
| Williamsbirnenbrand, pear brandy – hruškové brandy | 42 % 2 cl | € 4,40 |
| Apfelbrand, apple brandy – Jablkovice | 42 % 2 cl | € 4,40 |
| Himbeergeist, raspberry brandy – Pálenka z malin | 42 % 2 cl | € 4,40 |
| Nordhäuser Doppelkorn schnapps | 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 |
| Moskovskaya Vodka | 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 ***** | 38 % 2 cl | € 3,20 |

Whisky - A whisky list can be obtained from our staff. – Seznam whisky obdržíte u našeho personálu.

Run

| | | |
|----------------------------------|-----------|--------|
| Havana Club, 3 years old – 3letý | 40 % 2 cl | € 3,40 |
| Havana Club, 7 years old – 7letý | 40 % 2 cl | € 3,60 |

incl. V.A.T. / včetně DPH

incl. V.A.T. / včetně DPH



★★★★
BERGHOTEL
PANORAMARESTAURANT
B A S T E I



Berghotel Bastei GmbH · D - 01847 Lohmen/Bastei
Telefon +49-35024-7790 · Fax +49-35024-779481
www.bastei-berghotel.com · info@bastei-berghotel.com

