

Schröters

Speisen & Getränke



Berghotel & Panoramarestaurant

BASTEI



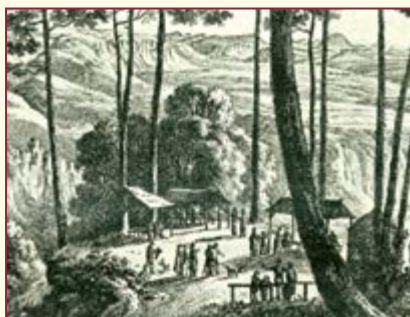
Tradition

... Gastlichkeit von gestern bis heute

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**
- seit 2011** Siegel ServiceQualität Deutschland
- 2012** 200 Jahre Gastronomie auf der Bastei
- 2016** 25 Jahre Berghotel Bastei GmbH
- 2019** 40 Jahre Panoramarestaurant



Natur

... Nationalpark Sächsische Schweiz

Steile Felsen mit atemberaubenden Tiefblicken, tief eingeschnittene Schluchten mit klaren Bächen, majestätische Tafelberge, bizarre Felsnadeln, wilde Waldpartien mit einer ganz eigenen Pflanzen- und Tierwelt, Wanderwege für Romantiker und Naturfreunde – das und noch viel mehr bietet das Elbsandsteingebirge.

Der Nationalpark Sächsische Schweiz

ist eingebettet in das Landschaftsschutzgebiet (LSG) und bildet mit diesem die **Nationalparkregion Sächsische Schweiz**. Jenseits der Landesgrenze im Südosten befindet sich der **Nationalpark Böhmisches Schweiz**. Naturräumlich bilden beide Nationalparks eine Einheit.

- Größe:** Landschaftsschutzgebiet 287,5 km²
Nationalpark 93,5 km² (bestehend aus zwei Teilen)
- Zonierung:** Kernzone 21,6 km² (23%)
Entwicklungs- und Pflegezone 72,2 km² (77%)



Mit einem Waldanteil von 93% ist die Sächsische Schweiz nicht nur ein Felsen-, sondern zugleich auch ein Wald-Nationalpark. Im Gegensatz zur Fels-Wildnis wurde der Wald über Jahrhunderte genutzt und verändert.

Naturnahe Wälder konnten vor allem auf den schwer zugänglichen Felsriffen (Kiefer, Eiche, Birke) und in den Gründen und Schluchten (Fichte, Tanne, Buche) überdauern. Entsprechend dem Schutzzweck („Natur Natur sein lassen“) sollen sich langfristig auf mindestens drei Viertel des Gebietes wieder Naturwälder entwickeln können. Vor allem in der Kernzone bekommt man schon heute einen Einblick in die Werkstatt der Natur, in ein Stück Wald-Wildnis inmitten der Felsen. Über 400 km spannende und hervorragend markierte Wanderwege – darunter der Malerweg – führen Sie direkt durch unsere Wald-Fels-Wildnis. Um diese auch für nachfolgende Generationen zu erhalten, unterstützt das **Berghotel und Panoramarestaurant Bastei** als **zertifizierter Nationalparkpartner** das Anliegen des Nationalparks.





Vorspeisen

... der erste Gaumenkitzel



Speisen

... vegetarisch, Geflügel, Fisch, Wild

Vorspeisen

Terrine von französischem Ziegenkäse und Roter Bete
mit Bärlauchpesto und Stolpener Landschinken



10,80 €

Feines Würzfleisch
mit Käse gratiniert und Blätterteigstange

7,20 €

Warmes wacholdergeräuchertes Filet von der Rathmannsdorfer Regenbogenforelle
mit Sahnemeerrettich, Butter und Baguette



11,40 €

Hausgebeizter Lachs
mit Graved Sauce an Salatbukett, dazu ein warmer Kartoffelpuffer

9,20 €

Salate

Bunter Salat der Saison
mit Orangen-Honig-Senf-Dressing, dazu gebratene Putenbruststreifen oder gebackener Camembert mit Preiselbeeren

14,30 €

Wildkräutersalat
mit Kirschtomaten, französischem Ziegenkäse und Pinienkernen

13,80 €

Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette.

Suppen

Tomaten-Paprikasuppe
mit karamellisierten Walnüssen

5,90 €

Leberknödelsuppe
mit Gemüseinlage und hausgemachtem Leberknödel

5,90 €

Terrine Sächsische Kartoffelsuppe, hausgemacht
mit Brühwurstinlage



8,90 €

Soljanka Ukrainischer Art
mit Zitrone und Sauerrahm

6,20 €

Eierspeisen und Vegetarisches

Omelett mit feinem Würzfleisch 10,40 €

Herzhaftes Kartoffelomelett mit sächsischer Jagdwurst und Gewürzgurke 9,90 €

Gemüseomelett mit Champignons, Zucchini und Paprika an Tomaten-Paprikasauce 9,90 €

Gnocchi-Gemüsegratin mit Grilltomate 12,80 €

Geflügel

Putenbruststeak mit Waldpilzen und Käse gratiniert, dazu Pfefferrahm und gebackene Kartoffelecken 16,10 €

Hähnchenbrust in der Knusperpanade, auf Tomaten-Paprikaragout und Kräuter-Wildreis 16,50 €

Fisch

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten, an mediterranem Gemüse-Kartoffelbett 17,60 €

Gebratenes Filet vom Schwarzen Heilbutt in Hartkäsehülle, auf Tomaten-Paprikaragout und Kräuter-Wildreis 17,40 €

Gebratene Rathmannsdorfer Regenbogenforelle mit Meerrettich, zerlassener Butter, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln 17,90 €



Wild

Hirschgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen als kleine Portion 15,90 €

Wildschweinfilet in Knusperpanade, mit Zwiebel-Champignons, Pfefferrahm und Dauphinekartoffeln 19,90 €

Hausgemachte Wildsülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln 13,50 €

inkl. MwSt.

inkl. MwSt.



Speisen

... aus Topf und Pfanne



Speisen

... verführerisch süß

Hauspezialitäten

Rumpsteak, 200 g Roheinwaage 22,90 €
mit Kräuterbutter, Zwiebel-Champignons und gebackenen Kartoffelecken

Schweinemedallions 18,50 €
im Speckmantel gebraten, an Pfefferrahm, buntem Marktgemüse und Macairekartoffeln



Wiener Kalbsschnitzel 19,90 €
mit Kartoffel-Specksalat und kleinem Salatbukett

Spanferkelrollbraten 14,90 €
in Pilzsauce mit Specksauerkraut und Kartoffelklößen

Dresdner Sauerbraten 15,80 €
in Rosinensauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Hausgemachte Rinderroulade 16,50 €
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Schweineleber Berliner Art 12,90 €
mit Röstzwiebeln, Apfelring und Preiselbeeren auf Butterpüree

Deutsches Beefsteak 13,60 €
mit Paprikaragout, Speckbohnen und Petersilienkartoffeln

Kalte Speisen

Bergsteigerbrot 12,90 €
saftiger Spanferkelbraten mit Senf, Gurke und Zwiebel auf Landbrot, garniert mit Sahnemeerrettich und Mixed Pickles

Süßspeisen

Oberlausitzer Quarkkeulchen – unsere Hauspezialität 6,50 €
mit heißen Sauerkirschen

Zwei Crêpes mit Heidelbeerfüllung 7,10 €
dazu eine Kugel Walnusseis

Vanillepudding 4,60 €
mit heißen Kirschen

Großer Windbeutel 6,10 €
mit Vanilleeis, heißen Sauerkirschen und Schlagsahne

Warmer Apfelstrudel 6,50 €
mit Vanilleeis, warmer Vanillesauce und Schlagsahne

Portion Schlagsahne (60 g) 1,90 €
inkl. MwSt.

*Gern empfehlen wir Ihnen auch unser Kuchenbuffet.
Unser Hausbäcker hat Ihnen eine reichliche Auswahl an Leckereien zusammengestellt.*

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 Lachsbach aus Rathmannsdorf
· Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH
· Bäckerei Walther aus Lohmen

Hinweis: Die Nutzung unserer Sanitäranlagen (im Erdgeschoss) ist für Restaurantgäste kostenfrei.

inkl. MwSt.



Getränke

... heiß & aromatisch



Getränke

... die Durstlöcher

Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken. (Jonathan Swift 1667–1745)



Röstkaffeespezialitäten aus dem Hause J.J. Darboven

Frisch gebrühter Bohnenkaffee	2,95 € / Tasse	Kännchen / 5,60 €
Entkoffeinierter Bohnenkaffee	2,95 € / Tasse	Kännchen / 5,60 €
Café au lait – große Tasse französischer Milchkaffee		4,80 €
Cappuccino-Italiano		3,70 €
Alfredo Espresso		2,95 €
Doppelter Espresso		3,95 €
Alfredo Espresso Macchiato		3,20 €
Latte Macchiato		3,90 €
Elefantenkaffee – Kaffee mit Amarula und Schlagsahne		6,30 €
Baileys Coffee – Kaffee mit Baileys Irish Cream und Schlagsahne		6,30 €
J.ay-J.ay's aromatisierte Kaffeespezialität – alkoholfrei in den Geschmacksrichtungen Karamell, Haselnuss, Vanille oder Amaretto		3,90 €
Irish Coffee – Kaffee mit Whisky und Schlagsahne		6,80 €
Tasse Heiße Schokolade COCAYA Premium Dark mit Schlagsahne		4,80 €
Russische Schokolade – heiße Schokolade mit Rum und Schlagsahne		6,30 €
Cocayaccino – cremige Schokolade mit einem starken Espresso		5,80 €
Glas heiße Zitrone natur		2,70 €
Glühwein – saisonal		3,70 €
Grog vom Rum 4 cl		4,30 €

Teespezialitäten aus dem Hause J. Eilles

Tea Diamonds® – serviert im Kännchen		
Darjeeling Royal Second Flush Blatt	3–4 min	5,60 €
<i>Spitzenqualität aus der Sommerpflückung – zartblumig</i>		
Earl Grey Premium Blatt	3–4 min	5,60 €
<i>edle Darjeeling-Assam Mischung mit feinstem Bergamotteöl – ein Klassiker</i>		
Grüner Tee mit Minze – ein orientalischer Genuss	2–3 min	5,60 €
<i>erfrischende Grüne Minze kombiniert mit aromatischem Grüntee</i>		
Tea Diamonds® – serviert im Glas 0,3 l		
Assam Special Broken – kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen – gehaltvoll malzig	3–4 min	3,85 €
Pfefferminze – grober Feinschnitt von ausgesuchten Pfefferminzblättern	5–8 min	3,85 €
Kamille – getrocknete Kamillenblüten mit honigartigem Geschmack	5–8 min	3,85 €
Kräutergarten – reine erfrischend-belebende Kräutermischung aus Lemongras, Fenchel, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz	5–8 min	3,85 €
Sommerbeeren – reine, harmonische Früchtemischung mit Himbeer-Erdbeer-Aroma	5–8 min	3,85 €
Vita Orange – spritzige Früchtemischung mit Orangenaroma, 7 vitalisierende Vitamine	5–8 min	3,85 €
Rooibos Vanilla – Südafrikanischer Rotbusch, mit Vanillestückchen, süße Geschmacksnote	5–8 min	3,85 €
Tea Spa Magica – Komposition von Rotbusch, Quitte und Apfel, dezent abgeschmeckt	5–8 min	3,85 €
Bio Tea Diamonds® aus kontrolliertem biologischem Landbau – serviert im Glas 0,3 l		
Bio Relax Ayurvital – harmonische und pikante Wellness-Mischung	5–8 min	3,90 €
Bio Vervenia – aus Verbene, Zitronenmelisse und Lemon Myrtle	5–8 min	3,90 €

inkl. MwSt.

Alkoholfreie Getränke

Oppacher Mineralwasser Premium mit Kohlensäure versetzt	0,25 l	3,30 €
Oppacher Mineralwasser Medium mit wenig Kohlensäure	0,75 l	6,80 €
Selters Naturell – Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25 l	3,30 €
Selters Premium – Mineralwasser mit quelleigener Kohlensäure	0,75 l	6,80 €
Oppacher Still – Natürliches Mineralwasser mit sehr geringer Kohlensäure	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-Orangenlimonade ⁴	3,20 € / 0,20 l	0,40 l / 4,50 €
Grapos-Zitronenlimonade ²	3,20 € / 0,20 l	0,40 l / 4,50 €
Spezi – Cola/Orangenlimonade ^{1, 4}	3,20 € / 0,20 l	0,40 l / 4,50 €
Grapos-Himbeerlimonade ⁴	0,20 l	3,20 €
Grapos-Waldmeisterlimonade 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 Apfel-Schorle	3,30 € / 0,20 l	0,40 l / 4,70 €
Bauer Saftschorle	0,40 l	4,95 €
Bauer Rhabarber-Schorle	Flasche 0,33 l	3,95 €
Bauer Limette-Ingwer – spritzig	Flasche 0,33 l	3,95 €

Premium Säfte von Bauer

Mangonektar	0,20 l	3,30 €
Grapefruitsaft	0,20 l	3,30 €
Kirschektar	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	3,70 € / 0,30 l	0,40 l / 4,70 €
Radeberger Pilsner vom Fass	3,70 € / 0,30 l	0,40 l / 4,70 €
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	3,70 € / 0,30 l	0,40 l / 4,70 €
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,50 l	5,20 €
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel	0,50 l	5,20 €
Schöfferhofer Kristallweizen	0,50 l	5,20 €
Clausthaler extra herb alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,95 €
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	5,20 €
Malzbier Vitamalz	Flasche 0,33 l	3,95 €
Radler – Bier/Zitronenlimonade ²	3,70 € / 0,30 l	0,40 l / 4,70 €
Berliner Weisse Himbeer ⁴	Flasche 0,33 l	3,95 €

(Zusatzstoffe: ¹ Koffein, ² Benzoesäure, ³ Chinin, ⁴ Farbstoffe)

inkl. MwSt.



Getränke

... von Aperitif bis Digestif



Getränke

... aus erlesenen Trauben

Aperitifs

Bastei Hauscocktail – Sekt, Gin, Apricot Brandy, Ananassaft, Grenadine		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 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 ⁴			7,90 €
Sanbitter ⁴ , 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	4,40 €
Himbeerlikör – Meißner Spezialität Prinz zur Lippe	25 %	2 cl	4,40 €
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 €
Ramazotti	38 %	2 cl	3,20 €

Brände & Cognacs

Williamsbirnenbrand – Meißner Spezialität Prinz zur Lippe	42 %	2 cl	4,40 €
Apfelbrand – Meißner Spezialität Prinz zur Lippe	42 %	2 cl	4,40 €
Himbeergeist – Meißner Spezialität Prinz zur Lippe	42 %	2 cl	4,40 €
Nordhäuser Doppelkorn	38 %	2 cl	3,30 €
Grappa	38 %	2 cl	3,20 €
Calvados Pâpidoux	40 %	2 cl	3,20 €
Maltaser 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.

Schoppenweine, weiß und rosé

Müller Thurgau, QbA, Sachsen, Weingut Hanke, trocken	0,20 l	8,90 €
Pinot Grigio, DOC Veneto, Italien, Venetien, Weingut Collezione Il Mio, trocken	0,20 l	6,50 €
Vin de Saxe, Weißweincuvée, Sachsen, Weingut Vincenz Richter, trocken	0,20 l	7,90 €
Müller Thurgau, QbA, Baden, Winzergenossenschaft Wolfenweiler, halbtrocken	0,20 l	6,70 €
Riesling, QbA, Mosel, Weingut Reichsgraf v. Kesselstatt, feinherb	0,20 l	6,90 €
Weißburgunder, QbA, Nahe, Weingut Tesch, trocken	0,20 l	6,90 €
Landwein, Italien, trocken	0,20 l	5,90 €
Rosécuvée, QbA, Pfalz, Weingut Hammel & Cie, feinherb	0,20 l	7,30 €
Riesling, Qualitätswein, Sachsen, Weingut Steffen Schabehorn, trocken	0,20 l	9,20 €
Bacchus, Qualitätswein, Sächsisches Staatsweingut Wackerbarth, trocken	0,20 l	9,90 €

Schoppenweine, rot

Winzerschoppen, Rotweincuvée, Sachsen, Weingut Hanke, trocken	0,20 l	9,60 €
Dornfelder, QbA, Pfalz, Weingut Müller-Ruprecht, trocken	0,20 l	7,90 €
Shiraz Cabernet Sauvignon, Südafrika, Delheim, trocken	0,20 l	6,20 €
Chianti, DOCG, „Confini“, Italien/Toskana, trocken	0,20 l	7,90 €
Landwein, Italien, trocken	0,20 l	5,90 €
Merlot, Italien, La Cantina IGP, trocken	0,20 l	7,60 €
Bardolino, DOC, Italien, Botter, trocken	0,20 l	7,80 €

Weißwein

Weißburgunder, QbA, Sachsen, Prinz zur Lippe, trocken	0,75 l	45,20 €
Bacchus, QbA, Sachsen, Weingut Schloss Wackerbarth, trocken	0,75 l	39,50 €
Silvaner, QbA, Saale-Unstrut, Winzervereinigung Freyburg, trocken	0,75 l	24,00 €
Classique Blanc, IGP, Frankreich, Languedoc-Roussillon, trocken, La Grange	0,75 l	23,50 €
Riesling „Sommerpalais“, QbA, Mosel, Reichsgraf von Kesselstatt, feinherb	0,75 l	28,50 €
Pinot Grigio, Veneto IGT Torresella, Italien, trocken	0,75 l	21,00 €
Kerner, Qualitätswein, Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, trocken	0,75 l	38,50 €
Gavi di Gavi, DOCG, Italien, Piemont, Terre di Roveri, trocken	0,75 l	26,50 €

Rotwein

Blauer Spätburgunder, QbA, Sachsen, Weingut Steffen Schabehorn, trocken	0,75 l	38,00 €
Dornfelder, QbA, Pfalz, Weingut Müller-Ruprecht, trocken	0,75 l	23,70 €
Classique Rouge, IGP, Frankreich, Languedoc-Roussillon, trocken, La Grange	0,75 l	23,50 €
Merlot, VdP d'Oc, Frankreich, trocken, weich und elegant	0,75 l	22,00 €
Marrenon Classique, Luberon AOP, Syrah & Grenache, Frankreich, Rhône, trocken	0,75 l	23,50 €
Monte Clavijo Tempranillo Tinto, DOC Criadores de Rioja, Spanien, trocken	0,75 l	21,50 €
Bardolino, DOC, Italien, Casa Vinicola Bennati, trocken, fein und fruchtig	0,75 l	27,00 €
Primitivo, IGT Puglia, Italien, Apulien, Terre di Montelusa, trocken	0,75 l	24,90 €

Sekt & Champagner

Glas Sekt Bastei Hausmarke, aus dem Haus Bernard-Massard, trocken	0,10 l	4,90 €
Bastei Hausmarke, aus dem Haus Bernard-Massard, trocken	0,75 l	28,00 €
Glas Moët & Chandon Brut Rosé Impérial, Frankreich	0,10 l	12,50 €
Piper-Heidsieck Champagner Brut Excellence, Frankreich	0,75 l	75,00 €

inkl. MwSt.

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

Winston Churchill



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



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

