

Schröters

# *Dishes & Drinks* *Jídelní lístek*



Berghotel & Panoramarestaurant

# BASTEI



# Tradition

... Hospitality from yesterday to today –



# Tradice

... pohostinnost od počátku až dodnes

## 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. Since the discovery of the Elbe Sandstone Mountains as a tourist destination (around 1780), rapturous reports about this magical region have not ceased.

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.

In 1897 Dr. Oskar Lehmann wrote: "... It is not only the beautiful view that makes many thousands flock here ... The particular attraction lies in the fact that the completely unique cliff landscape is represented ... in nuce (Latin. at core).

Who so ever has wandered to the Bastei with their eyes open can console themselves with the fact that they have got to know Saxon Switzerland, all views that belong to the nature of this landscape are exposed to him: deep, shadowy land, wild cliff faces, dreadful precipices ... and as the crown to it all a magnificent, in its uniqueness, delightful view ..." and that is equally the attraction of the Bastei today.

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.**



### 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.
- 1835** The post coach travels from Dresden to the Bastei on Sundays and holidays. The trip takes four hours.
- 1837** The first steam ship on the Elbe
- 1851** The Bastei Bridge is built of stone.
- 1894** Expansion of the Bastei guesthouse
- 1938** The Bastei becomes a nature protection area.
- 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.
- since 2009** Certified Partner of the National Park
- 2010 + 2012 + 2015** Wins an award as the most hospitable hotel in Saxon Switzerland and the Eastern Ore Mountains
- 2011** Certificate „ServiceQualität“
- 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 jídlem a pitím v jednoduchých, čistě pro tento účel vybudovaných chatkách z kůry.
- 1826** Sasko najímá drážďanského dvorního stavitele Thormeyera, aby na skalní plošině vystavěl hostinec. Přes roklí Mardertelle (Kuní jáma) je postaven dřevěný most.
- 1835** Kočár z Drážďan až k Bastei jezdící o nedělích a o svátcích.
- 1837** První pamník na Labi
- 1851** Stavba kamenného mostu (Basteibrücke)
- 1894** Hostinec v Bastei rozšířen
- 1938** Bastei ustanovena chráněnou přírodní rezervací
- 1975/79** Nová stavba vyhlídkové restaurace – drážďanští architekti Witter a Antelmann.
- 1990** Bastei se stává součástí Národního parku Saské Švýcarsko
- 1991** 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“
- 2012** 200 let gastronomie na Bastei
- 2016** 25 let Berghotel Bastei GmbH
- 2019** 40 let Panoramarestaurantu

## 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 se klenot této kouzelné krajiny – vyhlídková skalní plošina Bastei (Bašta) – stává každoročně cílem tisíců návštěvníků. Labské pískovce jsou vyhledávaným turistickým cílem již od roku 1780 a dodnes se tato kouzelná oblast těší velkému věhlasu. Ještě dnes je možné zažít, jak i světa znalí návštěvníci žasnou při prvním pohledu do širé krajiny, která se jim z plošiny Bastei otevírá. Jsou uchvázeni pohledem na majestátní stolové hory, bizarní skalní útvary, hluboké romantické propasti, rokle a půvabné údolí řeky Labe.



Již Dr. Oskar Lehmann v roce 1897 napsal: „... Není to jen krásný výhled, co nahoru ročně láká tisíce návštěvníků ... Zvláštní kouzlo spočívá v tom, že se zde in nuce (lat. v jádru) představuje zcela ojedinělá skalní

krajina. Kdo se vydal na Bastei a měl po cestě oči otevřené, může s klidem říci, že poznal celé Saské Švýcarsko, neboť zde mohl spatřit vše, co tvoří podstatu této krajiny: hluboká stinná údolí, divoké skalní útesy, děsivé strže a propasti ... a korunou toho všeho je jedinečný, úchvatný výhled ..." Toto vše dnes stejně jako kdysi vytváří kouzlo Bastei.

Ať již ve vyhlídkové restauraci, v Poustevně (zastřešená restaurační část), 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.



**Děkujeme Vám za Vaši návštěvu a přejeme Vám příjemný pobyt.**



# Starters - Předkrmy

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



# Dishes - Pokrmy

... vegetarian, poultry, fish, game –  
... vegetariánská kuchyně, drůbež, ryby, zvěřina

## Starters - Předkrmy

- 500 **French Goat Cheese – beet root terrine** € 10,80  
with wild garlic pesto and and smoked fillet of regional pork  
**Terina z francouzského kozího sýra a červené řepy**  
s pestem z medvědího česneku a regionální šunkou
- 507 **Veal ragout** grated with cheese, served with a puff pastry stick € 7,20  
**Lahodné ragú** zapečené se sýrem, podávané s tyčinkou z listového těsta
- 546 **Warm fillet of locally-bred rainbow trout** € 11,40  
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
- 502 **House-marinated salmon** € 9,20  
with graved sauce and a hot potato pancake, garnished with salad  
**Losos v domácí marinádě**  
s omáčkou Graved Sauce, zdobený salátem a podávaný  
s teplou bramborovou plackou



## Salads - Saláty

- Mixed seasonal salad** € 14,30  
with orange-honey-mustard dressing, served with fried strips of turkey breast or  
503 baked camembert with cranberries  
505 **Pestrý sezónní salát**  
503 s dresinkem z pomerančů, medu a hořčice, k tomu opečené krůtí nudličky *nebo*  
505 smažený hermelín s brusinkami
- 501 **Wild herb salad** with cherry tomatoes, french goat cheese and pine nuts € 13,80  
**Salát z divoce rostoucích bylin** s cherry rajčátky, francouzským kozím sýrem a piniiovými  
oříšky

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

## Soups - Polévky

- 512 **Tomato-and-bell pepper soup** with caramelized walnuts € 5,90  
**Polévka z rajčat a paprik** se zkaramelizovanými vlašskými ořechy
- 513 **Liver dumpling soup** with vegetables and house-made liver dumpling € 5,90  
**Polévka s domácími játrovými knedlíčky** a zeleninou
- 540 **Tureen of house-made Saxon potato soup** with scalded sausage € 8,90  
**Mísa domácí saské bramborové polévky** s uzeninou
- 511 **Ukrainian Solyanka** with lemon and sour cream € 6,20  
**Ukrajinská soljanka** s citronem a kysanou smetanou



## Vegetarian and egg dishes - Vaječné a vegetariánské pokrmy

- 515 **Omelet with veal ragout** € 10,40  
**Omeleta** s lahodným ragú
- 516 **Mouth-watering potato omelet** € 9,90  
with Hunters bologna and mustard-marinated gherkin  
**Vydatná bramborová omeleta**  
se saským loveckým salámem a kyselou okurkou
- 517 **Vegetable-Omelet** € 9,90  
with mushrooms, courgettes, bell pepper and tomato-bell pepper-sauce  
**Zeleninová omeleta**  
s žampiony, cuketou a paprikou na rajčatovo-paprikové omáčce
- 519 **Gnocchi-vegetable-gratin** with grilled tomato € 12,80  
**Zapečené Gnocchi se zeleninou** s grilovaným rajčetem

## Poultry - Drůbež

- 520 **Steak of turkey au gratin** with wild mushrooms and cheese, € 16,10  
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
- 521 **Chicken breast** in crispy casing, on tomato-bell pepper-ragout and herbal wild rice € 16,50  
**Kuřecí prsa** v křupavém těstíčku, servírovaná na rajčatovo-paprikovém ragú a divoké rýži  
s bylinkami

## Fish - Ryby

- 525 **Sea bass fillet** fried in its skin, served on a mediterranean vegetable potato bed € 17,60  
**Filé z okouna mořského** pečené s kůží, servírované na středomořském  
zeleninovo-bramborovém lůžku
- 526 **Fried Fillet of Black halibut** in hard cheese envelope, € 17,40  
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
- 545 **Fried locally-bred rainbow trout** served with horseradish, € 17,90  
molten butter, apple red cabbage and parsley potatoes  
**Pečený rathmannsdorfský pstruh** s křenem, rozpuštěným máslem  
a dušeným červeným zelím ochucenými jablky, k tomu brambory s petrželkou



## Game - Zvěřina

- 522 **Game goulash** with apple red cabbage and potato dumplings € 15,90  
**Jelení guláš** s dušeným červeným zelím ochucenými jablky a bramborovým knedlíkem
- 528 small portion – malá porce € 13,90
- 523 **Wild boar fillet** in crispy casing, € 19,90  
with onion-mushrooms, pepper cream and dauphine potatoes  
**Kančí filet** v křupavém těstíčku,  
s cibulkou a žampiony, smetanovou omáčkou s pepřem a bramborami Dauphine
- 524 **Homemade game brawn** € 13,50  
with remoulade sauce and sauté potatoes  
**Domácí aspik z divočiny**  
s remuládou a opékanými brambory



# Dishes – Pokrmy

... from pot and pan –  
... z hrnce a pánve



# Dishes – Pokrmy

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

## House specialities – Naše speciality

- 530 **Rump steak**, 200 g net  
with herb butter, button mushrooms with onion and baked potato wedges  
**Rumpsteak**, váha syrového masa 200 g,  
s bylinkovým máslem, žampiony na cibulce a pečenými bramborami € 22,90
- 531 **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
- 543 **Viennese veal schnitzel**  
with potato-bacon-salad and salad-bouquet  
**Vídeňský telecí řízek**  
s bramborovým salátem se slaninou a malým salátovým buketem € 19,90
- 544 **Suckling pig roast**  
in mushroom sauce with bacon sauerkraut and potato dumplings  
**Roláda ze selete**  
v houbové omáčce se zelím se slaninou a bramborovým knedlíkem € 14,90
- 535 **Dresdner Sauerbraten**  
in raisin sauce, served with apple red cabbage and potato dumplings  
**Dresdner Sauerbraten**  
– hovězí pečené z masa marinovaného nakyselo, k tomu rozinková omáčka,  
dušené červené zelí ochucené jablky a bramborové knedlíky € 15,80
- 536 **Homemade beef roulade**  
stuffed with bacon, onion and cucumber,  
served with apple red cabbage and potato dumplings  
**Domácí hovězí roláda**  
plněná slaninou, cibulí a okurkou,  
podávaná s dušeným červeným zelím ochuceným jablky a bramborovým knedlíkem € 16,50
- 532 **Pork liver Berlin style**  
with roasted onions, apple ring, cranberries and buttered potato purée  
**Vepřová játra na berlínský způsob**  
s osmaženou cibulkou, jablečným kroužkem a brusinkami na máslové bramborové kaši € 12,90
- 534 **German beef steak (minced meat)**  
with bell pepper ragout, green beans with bacon and parsley potatoes  
**Německý biftek**  
s paprikovým ragú, fazolkami na špeku a petrželkovými bramborami € 13,60



## Cold dishes – Studené pokrmy

- 551 **Bergsteigerbrot**  
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 € 12,90

## Desserts – Sladké pokrmy

- 549 **Oberlausitzer Quarkkeulchen** – our house speciality  
(pancake of a curd and potato dough) with hot sour cherries  
**Hornoluzické tvarohové lívanečky** – naše specialita  
s horkými višněmi € 6,50
- 548 **Two blueberry pancakes** served with a scoop of walnut ice-cream  
**Dvě palačinky s borůvkami** k tomu kopeček zmrzliny s vlašskými ořechy € 7,10
- 547 **Vanilla pudding** with hot cherries  
**Vanilkový pudink** s horkými třešněmi € 4,60
- 550 **Cream puff** with vanilla ice-cream, hot sour cherries and whipped cream  
**Větrník** s vanilkovou zmrzlinou, horkými višněmi a šlehačkou € 6,10
- 552 **Hot apple strudel** with vanilla ice-cream, hot custard and whipped cream  
**Teplý jablečný závin** s vanilkovou zmrzlinou, teplou vanilkovou polevou a šlehačkou € 6,50
- 554 **Whipped cream (60 g)**  
**Porce šlehačky (60 g)** € 1,90

We are pleased to recommend our cake buffet.

Our own confectioner has prepared a wide variety of delicacies for you.

Ochutnejte také naše dorty. Náš cukrář pro Vás připravil  
bohatou nabídku sladkých pochoutek.

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, obraťte se s důvěrou na naši obsluhu. Rádi Vám poskytneme potřebné informace.

If you have lactose or gluten intolerance please contact our staff.

Při alergii na laktosu (mléčný cukr) a lepek se prosím obraťte na náš obsluhující personál.



These dishes are prepared with regional products.

Among others we work together with the following suppliers:

- Trout farm at Lachsbach from Rathmannsdorf
- Dürrröhrsdorfer 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
- Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH
- Pekárna Walther aus Lohmen

Note: The use of our sanitary facilities (on the ground floor) is free of charge for restaurant guests.

Poznámka: Použití našich hygienických zařízení (v přízemí) je zdarma pro hosty restaurace.



# Drinks – Nápoje

... hot & aromatic –  
... horké & aromatické

“The best maxim to enjoy life is to drink good coffee.” (Jonathan Swift 1667–1745)  
„Nejlepší způsob, jak příjemně strávit život, je pít dobrou kávu.“ (Jonathan Swift 1667–1745)



*Roasted coffee specialities by: – Speciality z pražené kávy značky: J.J. Darboven*

Freshly brewed coffee – čerstvě uvařené zrnkové kávy cup / Šálek € 2,95 pot / Konvička € 5,60

Decaffeinated coffee – bezkofeinové zrnkové kávy cup / Šálek € 2,95 pot / Konvička € 5,60

Café au lait € 4,80

a large cup of French-style coffee with milk – velký šálek francouzské bílé kávy

Cappuccino-Italiano € 3,70

Alfredo Espresso € 2,95

Double Espresso - Dvojitě Espresso € 3,95

Alfredo Espresso Macchiato € 3,20

Latte Macchiato € 3,90

Elephant Coffee – Sloní káva € 6,30

coffee with Amarula and whipped cream – káva se smetanovým likérem Amarula a šlehačkou

Baileys Coffee € 6,30

coffee with Baileys Irish Cream and whipped cream – káva s Baileys Irish Cream a šlehačkou

J.ay-J.ay's coffee speciality – J.ay-J.ay's kávová specialita € 3,90

alcohol-free, flavoured with caramel, hazelnut, vanilla or Amaretto – bez alkoholu, karamelové, oříškové, vanilkové nebo Amaretto aroma

Irish Coffee € 6,80

coffee with whisky and whipped cream – káva s whisky a šlehačkou

Cup of hot COCAYA Premium Dark chocolate – € 4,80

Šálek horké čokolády COCAYA Premium Dark

with whipped cream – se šlehačkou

Russian chocolate – Ruská čokoláda € 6,30

hot chocolate with rum and whipped cream – horká čokoláda s rumem a šlehačkou

Cocayaccino € 5,80

hot chocolate with espresso – horká čokoláda s espresem

Hot lemon unsweetened – Sklenice horkého citronu natur € 2,70

Mulled wine – Svařené víno € 3,70

Hot rum grog 4 cl – Grog z rumu 4 cl € 4,30

*Tea specialities by: – Čajové speciality značky: J. Eilles*

Tea Diamonds® – served in a pot – podávaný v konvičce € 5,60

Darjeeling Royal Second Flush full leaf – Darjeeling Royal Second Flush Blatt 3–4 min

Earl Grey Premium full leaf – Earl Grey Premium Blatt 3–4 min

Green Tea with spearmint – zelený čaj s mátou 2–3 min

Tea Diamonds® – served in a 0,3 l glass – podávaný ve sklenici 0,3 l € 3,85

Assam Special Broken – Assam Special Broken 3–4 min

Peppermint – Máta 5–8 min

Camomile – Heřmáněk 5–8 min

Herb garden – Bylinková zahrada 5–8 min

Summer berries – Letní plody 5–8 min

Vita Orange – Víta Orange 5–8 min

Rooibos vanilla – Rooibos vanilla 5–8 min

Tea Spa Magica – Tea Spa Magica 5–8 min

Organic Tea Diamonds® – served in a 0,3 l glass – podávaný ve sklenici 0,3 l € 3,90

Organic Relax Ayurvital – Bio Relax Ayurvital 5–8 min

Organic Vervenia – Bio Vervenia 5–8 min



# Drinks – Nápoje

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

*Soft drinks – Nealkoholické nápoje*

Oppacher Premium 0,25 l € 3,30

mineral water, sparkling – minerální voda perlivá

Oppacher Medium 0,75 l € 6,80

mineral water, slightly sparkling – minerální voda jemně perlivá

Selters Naturell 0,25 l € 3,30

mineral water, still – minerální voda neperlivá

Selters Premium 0,75 l € 6,80

naturally sparkling mineral water – minerální voda s přírodním obsahem kyseliny uhličitě

Oppacher Still 0,75 l € 6,80

naturally very lightly sparkling mineral water –

přírodní minerální voda s velmi malým obsahem kyseliny uhličitě

Cola<sup>1, 4</sup> € 3,20 / 0,20 l 0,40 l / € 4,50

Coca Cola light / Zero<sup>1, 4</sup> 0,20 l € 3,20

Grapos-orangeade<sup>4</sup> – pomerančová limonáda<sup>4</sup> € 3,20 / 0,20 l 0,40 l / € 4,50

Grapos-lemonade<sup>2</sup> – citronová limonáda<sup>2</sup> € 3,20 / 0,20 l 0,40 l / € 4,50

Spezi – Cola/orangeade<sup>1, 4</sup> – cola/pomerančová limonáda<sup>1, 4</sup> € 3,20 / 0,20 l 0,40 l / € 4,50

Grapos raspberry soda<sup>4</sup> – malinová limonáda<sup>4</sup> 0,20 l € 3,20

Grapos woodruff soda<sup>4</sup> – limonáda s mařinkou vonnou<sup>4</sup> 0,20 l € 3,20

Oppacher Bitter Lemon<sup>3</sup> 0,25 l € 3,30

Oppacher Ginger Ale<sup>4</sup> 0,25 l € 3,30

Oppacher Tonic Water<sup>3</sup> 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 0,20 l € 3,30

Grapefruit, orange, apple, multivitamin or tomato –

gřep, pomeranč, jablko, multivitamin nebo rajské jablko

Glass of juice drink (containing 25 – 50 % juice) – Sklenice nektaru (25 - 50 % ovocné šťávy) 0,20 l € 3,30

Mango, cherry, banana or black currant – mango, třešně, banán nebo černý rybíz

*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

Schöfferhofer (bottle – láhev) 0,50 l € 5,20

wheat beer (light, dark or clear) – kvasnicové pšeničné pivo (světlé, tmavé nebo Kristall)

Clausthaler extra dry alcohol-free (bottle) – 0,33 l € 3,95

Clausthaler extra herb nealkoholické (láhev)

Schöfferhofer 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<sup>2</sup> – Radler – pivo/limonáda<sup>2</sup> € 3,70 / 0,30 l 0,40 l / € 4,70

Berliner Weisse<sup>4</sup> with raspberry (bottle) – s malinovým sirupem (láhev) 0,33 l € 3,95

(Additives: <sup>1</sup> caffeine, <sup>2</sup> benzoic acid, <sup>3</sup> quinine, <sup>4</sup> colorants)

(Přídavné látky: <sup>1</sup> kofein, <sup>2</sup> kyselina benzoová, <sup>3</sup> chinin, <sup>4</sup> barviva)



# Drinks – Nápoje

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



# Drinks – Nápoje

... from selected grapes –  
... z vybraných hroznů

## Aperitifs – Aperitiv

"Bastei" cocktail – „Bastei“ koktejl sparkling wine, gin, apricot brandy, pineapple juice, grenadine – Sekt, gin, Apricot Brandy, Ananasová šťáva, 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 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, winery 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 <sup>4</sup>		€ 7,90
Sanbitter <sup>4</sup> , soft drink – non-alcoholic (bottle) – osvěžující nápoj – nealkoholický (láhev)	0,098 l	€ 4,00
White grape sparkling wine, Juicy in the Sky – non-alcoholic, winery Hammel, Palatinate – Šumivý hroznový nápoj, Juicy in the Sky – nealkoholický, vinařství Hammel, Falc	0,10 l	€ 3,90

## Sweet and bitter liqueurs – Likéry a hořké likoviny

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
Maltaser 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.

## Rum

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

## Wines by the glass, white & rosé – Rozlévané víno, bílé & růžové

Müller Thurgau QbA, Saxony, vineyard Hanke, dry – Sasko, vinice Hanke, suché	0,20 l	€ 8,90
Pinot Grigio, DOC Veneto, Italy, winery Collezione Il Mio, dry – Itálie, vinice Collezione Il Mio, suché	0,20 l	€ 6,50
Vin de Saxe, white wine cuvée, Saxony, Vincenz Richter estate, dry – Weißweincuvée, Sasko, vinice Vincenz Richter, suché	0,20 l	€ 7,90
Müller Thurgau QbA, Baden, Wolfenweiler winegrowers' co-operative, semi-dry – Badensko, vinice Wolfenweiler, polosuché	0,20 l	€ 6,70
Riesling QbA, Mosel, Reichsgraf v. Kesselstatt estate, semi-dry – Mosel, vinice Reichsgraf v. Kesselstatt, polosuché	0,20 l	€ 6,90
Weißburgunder QbA, Nahe, vineyard Tesch, dry – Nahe, vinice Tesch, suché	0,20 l	€ 6,90
Landwein, Italy, dry – Itálie, suché	0,20 l	€ 5,90
Rosécuvée QbA, Palatinate, Hammel & Cie estate, slightly dry – Falc, vinice Hammel & Cie, jemně trpké	0,20 l	€ 7,30
Riesling, quality wine, Saxony, vineyard Steffen Schabehorn, dry – jakostrní víno, Sasko, vinice Steffen Schabehorn, suché	0,20 l	€ 9,20
Bacchus, quality wine, Saxony, vineyard Schloss Wackerbarth, dry – jakostrní víno, Sasko, vinice Schloss Wackerbarth, suché	0,20 l	€ 9,90

## Wines by the glass, red – Rozlévané víno, červené

Winzerschoppen, red wine cuvée, Saxony, vineyard Hanke, dry – Rotweincuvée, Sasko, vinice Hanke, suché	0,20 l	€ 9,60
Dornfelder QbA, Palatinate, vineyard Müller-Ruprecht, dry – Falc, vinice Müller-Ruprecht, suché	0,20 l	€ 7,90
Shiraz Cabernet Sauvignon, South Africa, Delheim, dry – Jihoafrická republika, Delheim, suché	0,20 l	€ 6,20
Chianti DOCG Italy, Toscana, dry – Itálie, Toscana suché	0,20 l	€ 7,90
Landwein, Italy, dry – Itálie, suché	0,20 l	€ 5,90
Merlot, La Cantina IGP, Italy, dry – Itálie, suché	0,20 l	€ 7,60
Bardolino DOC, Italy, Botter, dry – Itálie, Botter, suché	0,20 l	€ 7,80

## White wines – Víno, bílé

Weißburgunder, QbA, Saxony, Prinz zur Lippe, dry – Sasko, vinice Prinz zur Lippe, suché	0,75 l	€ 45,20
Bacchus, QbA, Saxony, vineyard Schloss Wackerbarth, dry – Sasko, vinice Schloss Wackerbarth, suché	0,75 l	€ 39,50
Silvaner, QbA, Saale-Unstrut, winegrowers' association Freyburg, dry – Saale-Unstrut, vinice Freyburg, suché	0,75 l	€ 24,00
Classique Blanc, IGP, France, Languedoc-Roussillon, dry, La Grange – Francie, Languedoc-Roussillon, suché, La Grange	0,75 l	€ 23,50
Riesling „Sommerpalais“, QbA, Mosel, Reichsgraf v. Kesselstatt estate, semi-dry – vinice Reichsgraf v. Kesselstatt, polosuché	0,75 l	€ 28,50
Pinot Grigio, Veneto IGT Torresella, Italy, dry – Itálie, suché	0,75 l	€ 21,00
Kerner, quality wine, Saxon State winery Schloss Wackerbarth, dry – jakostrní víno, Sasko, vinice Schloss Wackerbarth, suché	0,75 l	€ 38,50
Gavi di Gavi, DOCG, Italy, Piemont, Terre di Roveri, dry – Itálie, Piemont, Terre di Roveri, suché	0,75 l	€ 26,50

## Red wines – Víno, červené

Blauer Spätburgunder, QbA, Saxony, vineyard Steffen Schabehorn, dry – Sasko, vinice Steffen Schabehorn, suché	0,75 l	€ 38,00
Dornfelder, QbA, Palatinate, vineyard Müller-Ruprecht, dry – Falc, vinice Müller-Ruprecht, suché	0,75 l	€ 23,70
Classique Rouge, IGP, France, Languedoc-Roussillon, dry, La Grange – Francie, Languedoc-Roussillon, suché, La Grange	0,75 l	€ 23,50
Merlot, VdP d'Oc, France, dry, soft and elegant – Francie, suché	0,75 l	€ 22,00
Marrenon Classique, Luberon AOP, Syrah & Grenache, France, Rhône, dry – Syrah & Grenache, Francie, Rhône, suché	0,75 l	€ 23,50
Monte Clavijo Tempranillo Tinto, DOC Criadores de Rioja, Spain, dry – DOC Criadores de Rioja, Španělsko, suché	0,75 l	€ 21,50
Bardolino, DOC, Italy, Casa Vinicola Bennati, dry, fine and fruity – Itálie, Casa Vinicola Bennati, suché	0,75 l	€ 27,00
Primitivo, IGT Puglia, Italy, Apulien, Terre di Montelusa, dry – Itálie, Apulien, Terre di Montelusa, suché	0,75 l	€ 24,90

## Sparkling wine & Champagne – Sekt & Šampaňské

Glass of sparkling wine, special brand, by Bernard-Massard, dry	0,10 l	€ 4,90
Sklenka sektu domácí značky, vinné sklepy Bernard-Massard, suché		
Bastei special brand, by Bernard-Massard, dry	0,75 l	€ 28,00
Bastei – domácí značka, vinné sklepy Bernard-Massard, suché		
Glass of Moët & Chandon Brut Rosé Impérial champagne, France	0,10 l	€ 12,50
Sklenka Moët & Chandon Brut Rosé Impérial suché Šampaňské, Francie		
Piper-Heidsieck Brut Excellence champagne, France	0,75 l	€ 75,00
Piper-Heidsieck suché Šampaňské, Francie		

incl. V.A.T. / včetně DPH



★★★★  
**B** 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](http://www.bastei-berghotel.com) · [info@bastei-berghotel.com](mailto:info@bastei-berghotel.com)

