



Das Zirbenholzstüberl bietet Platz für 35 Personen und ist unsere kleinere

Nichtraucherzone, in gemütlicher Atmosphäre lassen sich hier Ihre Feste feiern. Das Kellerstüberl mit dem Kachelofen ist der ideale Raum für größere Feste und bietet bis zu 80 Personen Platz zum Feiern.

Die stimmungsvollen Feste mit Buffet oder Menü bleiben allen Gästen in hervorragender Erinnerung. Gerne könne Sie zu Ihren Buffets auch eine Getränkebegleitung wählen zum Preis von 15 Euro bieten wir Ihnen Rotwein, Weißwein, Alkoholfreie Getränke, Bier und Kaffee.

Nicht inkludiert sind lediglich Sekt, Champagner und Schnäpse und Bouteillenweine

1, Stubenbastei 10

Tel: 01 512 43 19

Homepage [www.basteibeisl.at](http://www.basteibeisl.at)

E-Mail [restaurant@basteibeisl.at](mailto:restaurant@basteibeisl.at)

**BUFFET 1**  
**26 EURO PRO PERSON**

Nudelsalat  
Rohschinken , Speckplatten  
Griechischer Bauernsalat  
Mozzarella mit Paradeiser, Schinkenrolle  
Schweinsbraten, Selchfleisch, Faschierte Laberl  
Schnitzel, Pilzlingrisotto  
Semmelknödel, Sauerkraut, Petersilerdäpfel  
Erdäpfelsalat, Blattsalate  
Schokolademousee, Apfelstrudel, Plundergebäck

**BUFFET 2**  
**26 EURO PRO PERSON**

Rindfleischsalat  
Wiener Wurstsalat mit Mayonnaise  
Schinkenplatten, Mozzarella  
Tafelspitz, Kalbsbraten, Gulasch,  
Brathuhn, Pilzlingrisotto  
Spinat,Rösti,Reis,Salzerdäpfel  
Erdäpfelsalat  
Kaiserschmarrn, Apfelstrudel, Sachertorte  
Plundergebäck

BUFFET 3  
31 EURO PRO PERSON

Salat Prima Vera  
Räucherlachs  
Roastbeef  
Beinschinken  
Beef tartare  
Hühnerbrust gebraten  
Pariser Schweinslendchen  
Wildragout  
Rindergeschnetzeltes mit Steinpilzen  
Gebratenes Lachsfilet  
Rosmarinerdäpfel  
Erdäpfel-Vogerlsalat  
Semmelknödel  
Salzerdäpfel  
Teigwaren  
Kaiserschmarrn  
Petit four  
Schokolademousse  
Käseplatte

## KLEINE KARTE

### VORSPEISEN:

Rindssuppe mit Frittaten  
Knoblauchcremesuppe

### HAUPTGERICHTE:

Gebackenes Schnitzel  
mit gemischtem Salat  
Zwiebelrostbraten  
mit Braterdäpfel  
Tafelspitz  
mit Spinat und Rösterdäpfel  
Gebratener Zander  
mit Petersilerdäpfel

### NACHSPEISEN:

Apfelstrudel  
Schokolademousee  
Powidltascherl