



Sehr geehrter Gast

Das Zirbenholzstüberl bietet Platz für 35 Personen 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 19 Euro pro Person bieten wir Ihnen Rotwein, Weißwein, Alkoholfreie Getränke, Bier und Kaffee. Diese Pauschale gilt für 5 Stunden aber längstens bis Sperrstunde um 24 Uhr.

Nicht inkludiert sind lediglich

Sekt, Champagner, Schnäpse und Bouteillen Weine.

## Bastei Beisl

1, Stubenbastei 10

KR. Erwin Scheiflinger

### Kontakt:

☎ 01 512 43 19

restaurant@basteibeisl.at

www.basteibeisl.at

### Unsere Kontodaten:

AT09 3200 0000 0931 2018

RLNWATWW

Auf Grund der derzeitigen Situation behalten wir uns Preisanpassungen auch auf schon bestellte Reservierungen vor.

### **Stornobedingungen:**

Änderungen bis 5 Tage davor Gratis

Personenanzahl Ändern oder Stornieren 5 Tage davor 50% vom Essen zu bezahlen

Personenanzahl Ändern oder Stornieren 3 Tage davor 100% vom Essen zu bezahlen

### **Anzahlung:**

50 % des Speisepreises müssen 5 Tage vor Reservierung auf unseren Konto eingelangt sein, bei nicht Erhalt der Anzahlung wird Ihre Reservierung storniert.

Mahlzeit



## Buffet 1

30 Euro pro Person

Rohschinken Melone  
Schinkenplatten garniert  
Griechischer Bauernsalat  
Mozzarella mit Paradeiser

Schweinsbraten  
Selchfleisch  
Butterschnitzel  
Schnitzel vom Huhn  
Krautfleckerl

Semmelknödel, , Sauerkraut,  
Petersilerdäpfel, Erdäpfelsalat,  
Erdäpfelpüree

Apfelstrudel  
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Mahlzeit



## Buffet 2

30 Euro pro Person

Rohschinken Melone  
Schinkenplatten garniert  
Griechischer Bauernsalat  
Mozzarella mit Paradeiser

Gekochtes Rindfleisch,  
Schnitzel vom Schwein  
Gulasch  
Brathuhn  
Krautfleckerl

Spinat, Röstli, Reis, Salzerdäpfel  
Erdäpfelsalat

Apfelstrudel  
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Mahlzeit



## Buffet 3

37 Euro pro Person

Rohschinken Melone  
Schinkenplatten garniert  
Griechischer Bauernsalat  
Mozzarella mit Paradeiser

1/4 Ente  
Schweinslendchen in der Champignonsauce  
Kalbsgulasch  
Gedünstete Rindsschnitzel  
Zander gebraten  
Krautfleckerl

Nockerl, Knödelscheiben  
warmer Krautsalat, Erdäpfelknödel  
Petersilerdäpfel

Apfelstrudel  
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Mahlzeit



Herzlich Willkommen im



Bastei Beisl

Mahlzeit



## Kleine Getränke Karte

Schladminger Bier	0,5	5,50
Schladminger Bier	0,3	4,30
Naturtrüber Apfelsaft vom Bauernhof	0,25	3,30
Coca Cola, Almdudler	0,33	3,90
Montes Mineral prickelnd oder still	0,33	3,40

## Weine

Hauswein Weiß Weingut Walzl DAC	1/8 l	4,30
Hauswein Rot Blauer Zweigelt	1/8 l	4,30
Kaffee groß mit oder ohne Milch		4,70

## Mahlzeit



## Vorspeisen

Rindssuppe mit Frittaten	4,70
Knoblauchcremesuppe	4,70

## Hauptgerichte

Gebackenes Schnitzel mit Erdäpfel-Vogerlsalat Salat	16,90
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel	21,50
Tafelspitz mit Spinat und Rösterdäpfel	21,20
Gebratener Zander mit Petersilerdäpfel	20,90

## Vegetarisch

Krautfleckerl mit grünem Salat	10,90
--------------------------------	-------

## Nachspeisen

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	9,50
Schokolademousee mit Eierlikör	5,90
Powidltascherl mit Butterbrösel	5,90

## Mahlzeit