

# BASTEI Beisl

Essen im Glas

1, Stubenbastei 10 Tel: 01 512 43 19  
E-Mail: restaurant@basteibeisl.at

**Abholzeit Montag - Freitag**  
**von 11:30 - 14:00 Uhr**  
**Bestell Hotline 01 512 43 19**

Spargelcremesuppe 5,20

Spargel aus dem Marchfeld mit Obers gebunden und  
im Glas für sie haltbar gemacht

Alt Wiener Suppentopf 5,20

Rindfleisch zart gekochter Hüferlspez mit Gemüse aus dem  
Marchfeld in kräftiger Bouillon

Kalbsgulasch 13,00

vom Steirischem Kalb mit Rahm gebunden

Kalbsbeuschel 13,00

Traditionelles Wiener Gericht, Lungengeschnetzeltes  
mit Riesling aufgegossen, einfach nur gut.

# BASTEI Beisl

Essen im Glas

Steirisches Wurzelfleisch 10,50

Aus der Scheinsschulter, abgeschmeckt mit Lorbeerblatt, Essig und feinem Gemüse

Krautfleisch 10,50

Schweinsschulter mit hausgemachtem Sauerkraut aus dem Holzfass

Rindsgulasch 10,90

Gekocht nach Großmutter's Rezept Rinderwade mit viel Zwiebel, Paprika, Majoran, Kümmel und Knoblauch lange am köcheln halten „fertig“

# Wiener Küche für zu Hause

Neu

