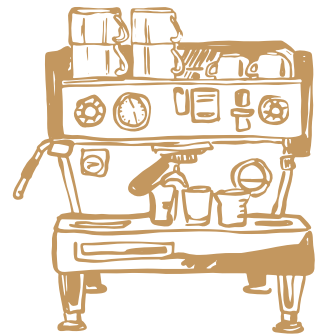


Brioche-Toast

- mit Räucherlachs | Hummus | Spinat | Sesam € 14,50
with Smoked Salmon | Hummus | Spinach | Sesame
- mit Avocado | Rührei | Rucola | Honig-Senf € 11,50
with Avocado Scrambled Eggs | Arugula | Honey Mustard Sauce
- mit Speck *with Bacon* € 13,50



Bastian's Omelette

- mit Speck | Paprika | Rucola € 11,80
with Bacon | Bell Pepper | Arugula
- mit Pilzen | Lauch | Spinat € 11,50
with Mushrooms | Leek | Spinach

Klassiker



- Rührei aus drei Freilandeiern natur € 7,10
Scrambled Eggs from three free-range Eggs plain
- mit Steirischem Kernöl *with Styrian Pumpkin Seed Oil* € 8,80
- mit Speck *with Bacon* € 9,20
- Pancakes | Ahornsirup | Kirsch-Sauce € 12,50
Pancakes | Maple Syrup | Cherry Sauce
- Porridge (vegan) | Haferflocken | Mandeln | Kirschen € 9,90
Porridge (vegan) | Oats | Almonds | Cherries

Vitamincocktail

- Frisch gepresster Apfel-Karottensaft | Olivenöl € 5,10
Fresh Apple-Carrot Juice | Olive Oil

Vorspeisen *Starters*

Kleines Schüsserl Blattsalat Kürbiskerne Croutons <i>Small Salad Bowl Pumpkin Seeds Croutons</i>	€ 7,20
Hausgemachtes Knoblauchbrot <i>Homemade Garlic Bread</i>	€ 4,80
Tagessuppe Brot <i>Daily Soup Bread</i>	€ 6,90
Rote Bete Tartar mit Ziegenkäse Nüsse Honig <i>Beetroot tartare with Goat Cheese Nuts Honey</i>	€ 9,80



Hauptspeisen *Mains*

Chili con Carne Brot <i>Spicy Beef and Bean Stew Bread</i>	€ 14,50
Veganer Linsen-Kichererbsen-Eintopf Brot <i>Vegan Stew with Lentils & Chickpeas Bread</i>	€ 13,50
Polenta-Schnitte Pilze Lauch Paprika-Pesto <i>Baked Polenta slice Mushrooms Leek Bell Pepper Pesto</i>	€ 12,90
mit Schüsserl Salat <i>with small Salad</i>	€ 16,90
Couscous-Winter-Bowl vegan Rote Bete Rucola Erbsen Nüsse Paprika <i>Couscous-Winter-Bowl Beetroot Arugula Peas Nuts Bell Pepper</i>	€ 14,90
mit Räucherlachs <i>with Smoked Salmon</i>	€ 16,90
mit Putenstreifen <i>with Turkey Strips</i>	€ 18,90
Bunter Salat mit Putenstreifen Dip Knoblauchbrot <i>Mixed Salad with Turkey Strips Dip Garlic Bread</i>	€ 18,90
Hausgemachte Quiche Lorraine Speck Lauch Dip Blattsalat <i>Homemade Quiche Lorraine Bacon Leek Dip Salad</i>	€ 16,50



Samstag ist Weißwursttag

Muesli Takes a Day Off – It's Weißwurst Saturday



BASTIANS WEISSWURST-FRÜHSTÜCK

Weißwurst Breakfast

2 Stück | Laugenbrezel | Süßer Senf € 7,90

2 Sausages | Pretzel | sweet Mustard

3 Stück | Laugenbrezel | Süßer Senf € 10,90

3 Sausages | sweet Mustard | Pretzel

SAMSTAGSMENÜ

€ 15,90

3 Stück | Laugenbrezel | Süßer Senf

0,30l Huber Bräu Weißbier | Espresso

Saturday Menu

3 Sausages | sweet Mustard | Pretzel | 0,30 l Huber Bräu Wheat Beer | Espresso



Brunchgenuss – liebevoll zubereitet

Brunch Delights – lovingly prepared

Jetzt beginnt wieder die Zeit, in der man es sich in gemütlicher Runde gut gehen lässt – gemeinsam genießen, plaudern und verweilen.

Im Le Bastian bieten wir dafür **Brunchplatten auf Vorbestellung** an, ideal für kleine und große Gruppen – bis zu 35 Personen. Unsere Platten werden liebevoll zusammengestellt und sorgen für einen genussvollen Start in den Tag.

Natürlich gehen wir gerne auf besondere Wünsche ein: glutenfrei, vegetarisch oder vegan. Sagt uns einfach einen Tag vorher Bescheid – wir kümmern uns darum und decken euren Tisch, ganz nach euren Wünschen, ein. Genießt gemeinsame Zeit – wir sorgen für den Rest.

*The season has begun to enjoy cozy moments together – sharing good food, conversation, and time to relax. At Le Bastian, we offer **brunch platters by reservation**, perfect for small and large groups – up to 35 people. Our platters are lovingly prepared to ensure a delightful start to your day.*

Of course, we are happy to accommodate special requests: gluten-free, vegetarian, or vegan. Just let us know one day in advance – we'll take care of everything and set your table exactly to your wishes. Enjoy your time together – we'll take care of the rest.

Müsi macht Pause im Le Bastian

