

# Wir leben Genuss



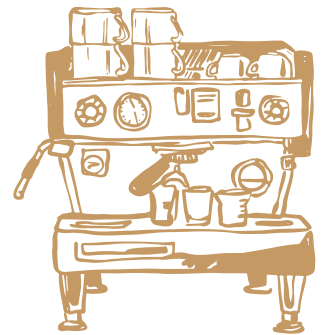
*le* **BASTIAN**  
CAFÉ | BAR | BISTRO

DI bis FR 10-20 Uhr SA 10-16 Uhr SO | MO & FEIERTAGE geschlossen  
Durchgehend warme Küche | Frühstück 10-12 Uhr & am SA 10-14 mit Weißwurst-Frühstück

Bistro le BASTIAN | +43 676 553 99 99 | bistro@le-bastian.at | [www.le-bastian.at](http://www.le-bastian.at)

## Brioche-Toast

- mit Räucherlachs | Dill-Sauerrahm | Spinat € 14,90  
*with Smoked Salmon | Dill Sour Cream | Spinach*
- mit Avocado | Rührei | Rucola | Honig-Senf € 12,50  
*with Avocado | Scrambled Eggs | Arugula | Honey Mustard Sauce*
- + mit Portion Speck *with Bacon* + € 3,60



## Omelettes

- Omlette Bastian € 11,90  
 mit Speck | Paprika | Rucola | Brot  
*with Bacon | Bell Pepper | Arugula | Bread*
- Omlette Classic € 11,90  
 mit Schinken | Spinat | Brot  
*with Ham | Spinach | Bread*
- Omlette Vino € 11,90  
 mit Camembert | Spinat | Brot  
*with Camembert | Spinach | Bread*



Glutenfreies Brot?  
 Frag uns einfach!  
 Gluten-free Bread?  
 Just ask!

## Klassiker

- Rührei aus drei Freilandeiern natur | Brot € 7,20  
*Scrambled Eggs from three free-range Eggs plain | Bread*
- mit Steirischem Kernöl *with Styrian Pumpkin Seed Oil* € 8,80
- mit Speck *with Bacon* € 9,40
- Pancakes | Ahornsirup | Mango € 12,50  
*Pancakes | Maple Syrup | Mango*

## Joghurt & vegan

- Schüsserl Joghurt | Crunchy Müsli | Früchte | Honig € 6,90  
*Yogurt bowl | Crunchy Granola | Fruits | Honey*  
 – auch vegan möglich *also available vegan*
- Veganer Porridge | Mandeln | Mango | Ahornsirup € 9,90  
*Vegan Porridge | Almonds | Mango | Maple Syrup*

Guten Morgen im Le Bastian



Bonjour!

Frühstück 10-12 Uhr & samstags 10-14 Uhr mit Weißwurst-Frühstück

## Vitamincocktail

Frisch gepresster Apfel-Karottensaft € 5,30  
*Fresh Apple-Carrot Juice*

## Klein und fein *Small and delightful*



Frisches Croissant mit NIX € 4,10  
*Fresh plain Croissant*  
 mit Butter *with Butter* € 5,00  
 mit Butter & Marmelade *with Butter & Jam* € 5,30  
 mit Butter & Honig *with Butter & Honey* € 5,30  
 mit Butter & Nutella *with Butter & Nutella* € 5,30

## Brotkorb *Bread Basket*

Glutenfreies Brot?  
 Frag uns einfach!  
 Gluten-free Bread?  
 Just ask!

mit Butter *with Butter* € 5,80  
 mit Butter & Marmelade *with Butter & Jam* € 6,10  
 mit Butter & Honig *with Butter & Honey* € 6,10  
 mit Butter & Nutella *with Butter & Nutella* € 6,10

## Alles auf ein Brett *Everything on a Board*

FRÜHSTÜCKSBRETTL - für dich *for you* € 14,90  
 - für zwei *for two* € 28,00

mit Brot | Butter | Marmelade | Schinken | Käse | Joghurt  
*BREAKFAST BOARD Bread | Butter | Jam | Ham | Cheese | Yogurt*

### + EXTRAS

Portion Räucherlachs *Portion of Smoked Salmon* € 4,60  
 Portion Rührei *Portion of Scrambled Eggs* € 3,90  
 Portion Speck *Portion of Bacon* € 3,60  
 Frischkäse *Cream Cheese* € 2,90  
 Nutella € 1,10  
 Honig *Honey* € 1,10



Guten Morgen im Le Bastian



Bonjour!

Frühstück 10-12 Uhr & samstags 10-14 Uhr mit Weißwurst-Frühstück

## 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*

Im Le Bastian bieten wir **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.

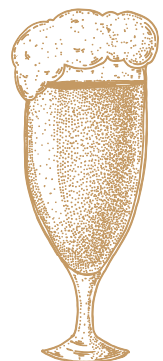
Auch für besondere Anlässe wie **Weihnachtsfeiern, Geburtstage** oder **Hochzeiten** im kleinen Rahmen seid ihr bei uns genau richtig – wir gestalten euer Event ganz nach euren Vorstellungen. Genießt gemeinsame Zeit – wir sorgen für den Rest.

*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.*

*We're also the perfect venue for special occasions such as **Christmas parties, birthdays**, or intimate **weddings** – we'll create your event to your wishes. Enjoy your time together – we'll take care of the rest.*

Müslis macht Pause im Le Bastian



## Vollspeisen

### Rosa Roastbeef mit Sauce Remoulade

*Pink Roast Beef with Remoulade Sauce*

mit Brot / *with Bread* € 13,90 | mit Wedges / *with Wedges* € 16,90

Karamellierter Camembert | Birnensalat | Rucola | Brot € 12,90

*Caramelized Camembert on Pear Salad with Arugula | Bread*

### R-B-R

Rote Bete | Räucherlachs | Dill-Limetten-Sauerrahm | Brot € 12,90

*Beetroot | Smoked Salmon | Dill-Lime Sour Cream | Bread*

Ellmauer Kaiserschnecken in Kräuterbutter € 13,90

*Snails in Herb Butter with Bread*

### Kleiner Beilagensalat

Hausdressing | Croutons | Kürbiskerne € 7,60

*Small mixed Salad with House Dressing, Croutons & Pumpkin Seeds*

Tagessuppe mit Brot \* € 7,20

*Soup of the day with Bread*

\* Frag einfach nach

*Just ask our team*

Kräuter-Pinsa-  
Streifen dazu? € 4,80  
*Add Herb Pinsa  
Strips?*

Glutenfreies Brot?  
Frag uns einfach!  
*Gluten-free Bread?*  
*Just ask!*

## Pinsas & Gesundes

## Salate & Bowls

Pinsa Vino € 14,60

Frischkäse | Birne | Camembert | Walnüsse

*Cream Cheese | Pear | Camembert | Walnuts*

Pinsa Bastian € 14,60

Frischkäse | Feigen | Pinienkerne | Balsamico

*Cream Cheese | Figs | Pin Nuts | Balsamic*

Pinsa Salmone € 14,60

Frischkäse | Lachs | Rote Beete

*Cream Cheese | Salmon | Beetroot*

Pinsa Picante € 14,60

Tomate | Salami | Paprika | Mozzarella

*Tomato | Salami | Bell Pepper | Mozzarella*

Pinsa Classic € 13,90

Tomate | Schinken | Mozzarella

*Tomato | Ham | Mozzarella*

Bunter Salat mit Putenstreifen € 18,90

Dip | Kräuterbrot

*Mixed Salad with Turkey Strips, Dip & Herb Bread*

Bastians Bowl  
Wildreis | Spinat | Rote Bete | Birne | Nüsse

*Wild Rice | Spinach | Beetroot | Pear | Nuts*

vegan / *vegan* € 14,90

mit gebratenem Käse / *with Grilled Cheese* € 15,90

mit Putenstreifen / *with Turkey Strips* € 18,90

mit Räucherlachs / *with Smoked Salmon* € 16,90

Gnocchi in Rieslingsauce € 18,50

Spinat | Feta | Parmesan

*Gnocchi in a Riesling Wine Sauce | Spinach*

*Feta Cheese | Parmesan*

Beef Stroganoff mit Pasta \* € 21,00

*Beef Stroganoff with Pasta*

\* Passt perfekt zu einem kräftigen Rotwein

*Perfect with a full-bodied red wine*

## Zum Wein & zum Teilen

**Hausgemachte Kartoffel-Wedges \*** € 8,20  
**Trüffel-Mayo | Parmesan**  
*Homemade Potato Wedges with Truffle Mayo & Parmesan*

\* Kleiner Tipp: Dazu passt immer etwas Sprudeliges  
*Tip: Perfect with something sparkling*

**Sardinen | Zitrone | Kräuter-Pinsa-Streifen** € 14,60  
*Anchovies with Lemon & Herb Pinsa Strips*

**Geschwisterliebe (für 2 Personen)** € 21,00  
**Jause auf einem Brett | Brotkorb**  
*Sharing platter for two with mixed Specialties & Bread*

**Schüssel Oliven & Kapern** € 6,90  
**mit Kräuter-Pinsa-Streifen**  
*Bowl of Olives & Capers with Herb Pinsa Strips*

## Das geht immer

**Schinken-Käse-Toast mit Salat** € 11,80  
*Ham and Cheese Toast with Salad*

**Paar Würstel mit Senf, Kren & Brot** € 8,20  
*Sausages with Mustard, Horseradish & Bread*

## Für die Kleinen

**Pasta mit Tomatensauce** € 8,20  
*Pasta with Tomato Sauce*

**Pinsa nach Wahl (klein)** € 9,20  
*Small Pinsa with Topping of your choice*

**Paar Würstel mit Brot** € 6,20  
*Sausages with Bread*

## Desserts

**Schoko-Brownie \*** € 6,90  
**mit Pistazieneis**  
*Chocolate Brownie with Pistachio Ice Cream*

\* Ideal mit einem Süßwein oder Espresso  
*Perfect with Sweet Wine or Espresso*

**Affogato** € 6,00  
**Vanilleeis | Espresso**  
*Vanilla Ice Cream with Espresso*

**Gogola** € 7,00  
**Vanilleeis | Eierlikör | Sahne**  
*Vanilla Ice Cream with Egg Liqueur & Cream*

**Hausgemachter Kuchen \*** € 4,60  
*Homemade Cake*

**Gerührter Eiskaffee** € 7,50  
*Iced Coffee*

\* Frag einfach nach  
*Just ask our team*

**Eismachglas | 3 Kugeln Eis mit Topping** € 7,40  
*Ice Cream Glass | 3 Scoops of Ice Cream with Topping*

**Heiße-Beeren-Glas mit Zitronen- & Erdbeereis**  
**Beeren | Sahne**  
*Lemon & strawberry ice cream | hot berries | whipped cream*

**Nuss & Schoki-Glas mit Nuss- & Schokoeis**  
**Korkant | Schokosauce**  
*Nut & Chocolate ice cream | Croquant | Chocolate Sauce*

**Steirer-Glas mit Vanille- & Pistazieneis**  
**Kürbiskerne | Kernöl | Sahne**  
*Vanilla & pistachio ice cream | pumpkin seeds | Styrian pumpkin seed oil | whipped cream*

**Kinderglas | 2 Kugeln \* | Smarties | Waffeln** € 4,80  
*Ice Cream Glass | 2 Scoops of Ice Cream with Topping*



\*Unsere Eissorten: Erdbeere | Mango  
**Nuss | Pistazie | Schoko | Vanille | Zitrone**  
*Our Ice Cream flavors: Strawberry | Mango  
 Nut | Pistachio | Chocolate | Vanilla | Lemon*

**1 Kugel 1 Scoop € 2,10 Portion Sahne Cream € 0,40**

## Zum Starten...

Black Betty Rose Spritzer	0,25 l	€	4,10
Sommerspritzer	0,25 l	€	3,80
Weißsauer	0,25 l	€	4,10
Weißsüss	0,25 l	€	4,40
Rotsauer	0,25 l	€	4,10
Rotsüss	0,25 l	€	4,40
Campari Orange	0,25 l	€	7,50
Campari Soda	0,25 l	€	7,20
Sherry Sandeman	5 cl	€	6,70
Martini Bianco   Extra Dra	5 cl	€	6,70
Sandeman Port White   Ruby	4 cl	€	5,80



## Spritziges



Campari Sprizz <i>Rieslingsekt   Campari   Soda   Zitrone</i>	0,25 l	€	7,90
Limoncello Sprizz <i>Limoncello   Rieslingsekt   Bitter Lemon</i>	0,25 l	€	7,90
Saure Marille <i>Marillenlikör   Rieslingsekt   Soda   Basilikum</i>	0,25 l	€	7,90
PINK Sarti Sprizz <i>Sarti Rosa   Rieslingsekt   Soda   Limette</i>	0,25 l	€	7,90
(H)ugo Sprizz <i>Rieslingsekt   Holunder   Soda   Minze</i>	0,25 l	€	7,90
Aperol Veneziano <i>Rieslingsekt   Aperol   Soda   Orange</i>	0,25 l	€	7,90

## Alkoholfrei aber spritzig

Trauben Rosmarin Sprizz <i>Traubensaft   Ingwersirup   Soda   Rosmarin</i>	0,25 l	€	7,50
San Bitter Lemon <i>Monin Bitter   Bitter Lemon   Soda   Zitrone</i>	0,25 l	€	7,50
Monin Bitter Orange	0,25 l	€	7,50
Monin Bitter Soda	0,25 l	€	7,20
Espresso-Tonic <i>Espresso   Tonic   Limette   Eis</i>	0,25 l	€	7,10

## Bier von hier

Huber Spezial Bräu vom Fass	0,20 l	€	3,60
Huber Spezial Bräu vom Fass	0,30 l	€	4,20
Huber Spezial Bräu vom Fass	0,50 l	€	5,20
Huber Bräu Weißbier Flasche	0,30 l	€	4,50
Huber Bräu Weißbier Flasche	0,50 l	€	5,50
Radler süß   Radler sauer	0,30 l	€	4,20
Radler süß   Radler sauer	0,50 l	€	5,20
Cola-Weizen   Sprite-Weizen	0,50 l	€	5,50
Huber Bräu Dunkles Weißbier Fl.	0,50 l	€	5,50
Huber Bräu Weißbier alkoholfrei Fl.	0,50 l	€	5,50
St. Johanner Original 0,0% Flasche	0,50 l	€	5,20



## Saft



<b>Rauchsäfte pur</b>	0,25l	€	4,10
<i>Orange   Apfelsaft naturtrüb</i>	0,40l	€	5,60
<i>Johannisbeere   Mango   Traube</i>			
<b>Rauchsäfte mit Wasser</b>	0,25l	€	3,40
<i>Orange   Apfelsaft naturtrüb</i>	0,40l	€	4,20
<i>Johannisbeere   Mango   Traube</i>			
<b>Rauchsäfte mit Soda</b>	0,25l	€	3,80
<i>Orange   Apfelsaft naturtrüb</i>	0,40l	€	4,60
<i>Johannisbeere   Mango   Traube</i>			

## Für'n Durst



<b>Coca-Cola &amp; Coca-Cola Zero</b>	0,33l	€	4,30
<b>Hausgemachte Limonaden</b>	0,40l	€	4,80
<i>Himbeere-Limette   Mango-Orange</i>			
<b>Hausgemachter Eistee</b>	0,40l	€	4,80
<b>Red Bull</b>	0,25l	€	6,20
<b>Soda Zitron</b>	0,25l	€	3,70
	0,40l	€	4,50
<b>Holunder Wasser</b>	0,25l	€	3,30
	0,40l	€	4,10
<b>Holunder Soda</b>	0,25l	€	3,70
	0,40l	€	4,50
<b>Vöslauer ohne   mit</b>	0,33l	€	3,80
	0,75l	€	7,90
<b>Leitungswasser</b>	0,40l	€	1,10
	0,70l	€	2,20
<b>Schweppes Tonic Water</b>	0,20l	€	4,50
<b>Thomas Henry</b>	0,20l	€	4,70
<i>Bitter Lemon   Ginger Ale   Pink Grapefruit</i>			

## Cremige Perfektion

<b>Espresso</b>	€	3,30
<b>Espresso Macchiato</b>	€	3,50
<b>Espresso Doppio</b>	€	5,60
<b>Doppio Macchiato</b>	€	5,80
<b>Verlängerter</b>	€	3,60
<b>Cappuccino</b>	€	4,10
<b>Flat White</b>	€	5,80
<b>Latte Macchiato</b>	€	5,20
<i>+ Haselnuss   Vanille   Karamell</i>	€	5,60
<b>Heiße Schokolade</b>	€	4,60
<i>+ mit Rum</i>	€	7,20
<b>Unsere Alternativen zu Milch</b>	+ €	0,50
<i>Hafermilch   Kokosmilch</i>		
<b>Schoko-Cino</b>	€	5,40
<i>Hafermilch   Kakao   Espresso</i>		



## Zum Aufwärmen

Heiße Zitrone | Orange € 3,90

Hot Aperol € 7,40  
Aperol | Orangensaft | Zitrone

Tee mit Rum € 6,60



## Teatime

Englischer Schwarztee 3-5 min. € 4,40  
Klassischer Schwarztee mit viel Kraft & malzartiger Würze

Sencha Lemon | Grüntee 3-5 min. € 4,40  
Grüner Tee mit prickelndem, frischen Zitronen-Aroma

Omas Garten | Früchtetee 8-9 min. € 4,40  
Aromen von Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Rhabarba wecken Kindheitserinnerungen

Kamille | Kräutertee 5-10 min. € 4,40  
Getrocknete Kamillenblüten ganz ohne Zusatz von Aromen

Pfefferminztee | Kräutertee 5-10 min. € 4,40  
Pfefferminztee mit reinem, erfrischendem, mentholhaltigen Charakter

Yoga-Kräutermischung 5-6 min. € 4,40  
BIO Ayurveda  
Der perfekte Kräutertee für einen harmonischen & ausbalancierten Tag

Ingwer Fresh Tea | Kräutertee 5-10 min. € 4,40  
Zitronengras und würziger Ingwer werden mit Süßholzwurzel abgerundet

+ mit Rum € 6,60

## Spiritosen

Tschirberl 2 cl € 4,50

Limoncello 2 cl € 4,50

Holunderblüten 2 cl € 5,20

William 2 cl € 4,50

Herzkirschen 2 cl € 6,10

Averna 2 cl € 4,50

Ramazotti 2 cl € 4,50

Jägermeister 2 cl € 4,50

Bombay Sapphire 4 cl € 7,20

Hendricks 4 cl € 8,90

Bacardi 2 cl € 5,10

Havana 3 Jahre 2 cl € 5,10

Havana 7 Jahre 2 cl € 5,50

Diplomático 2 cl € 5,10

Don Papa 2 cl € 7,50

Bozkov Rum 2 cl € 4,50

Asbach Uralt 2 cl € 5,50

Tequila 2 cl € 7,20

Hennessy VS 2 cl € 5,80

Jack Daniels 4 cl € 5,80

Jim Beam 4 cl € 5,80

Oban 14 Jahre 4 cl € 11,00

Lagavulin 16 Jahre 4 cl € 14,00

Talisker 10 Jahre 4 cl € 9,80

