Wir leben Genuss



VINO by BASTIAN +43 676 311 37 73 | Bistro **le BASTIAN** +43 676 553 99 99
bistro@le-bastian.at | **www.le-bastian.at**

Vorspeisen

BASTIS Beef Tatar **€ 19,90**
Trüffel-Mayo | eingelegte Zwiebeln | Brioche-Brot
Beef tartare | truffle mayo | pickled onions | brioche bread

Rote-Bete-Carpaccio **€ 14,90**
Ziegenkäse | Rucola | Honig-Senf | Nüsse | Brotkorb
Beetroot carpaccio | goat cheese | arugula | honey mustard
nuts | bread basket

Rosa Roastbeef mit Sacue Remoulade
Pink Roast Beef with Remoulade Sauce

mit Brot | with bread **€ 14,90**
mit Wedges | with wedges **€ 17,90**

Räucherlachs mit Kren-Mousse **€ 15,90**
Avocado | Brotkorb
Smoked salmon | horseradish mousse | avocado | bread basket

Ellmauer Kaiserschnecken in Kräuterbutter **€ 13,90**
Brotkorb
Ellmau snails in herb butter | bread basket

Kleiner Beilagensalat **€ 7,90**
Hausdressing | Croutons | Kürbiskerne
Small side salad | house dressing | croutons | pumpkin seeds

Tagessuppe mit Brot * **€ 7,90**
Soup of the day | bread

*** Frag einfach nach.**
Just ask our team.

Unsere Pinsas

Pinsa VINO **€ 15,90**
Frischkäse | Birne | Blauschimmelkäse | Walnüsse
Cream cheese | pear | blue cheese | walnuts

Pinsa Bastian **€ 15,90**
Frischkäse | Speck | Jungzwiebel | Mozzarella
Cream cheese | bacon | spring onion | mozzarella

Pinsa Salmone **€ 15,90**
Frischkäse | Honig-Senf-Sauce | Räucherlachs | Rucola | Sesam
Cream cheese | honey mustard sauce | smoked salmon | arugula | sesame

Pinsa Picante **€ 15,90**
Tomatensauce | Salami | Paprika | Mozzarella | Chili
Tomato sauce | salami | bell pepper | mozzarella | chilli

Pinsa Classic **€ 15,90**
Tomatensauce | Schinken | Mozzarella
Tomato sauce | ham | mozzarella

Pinsa Veggie **€ 15,90**
Frischkäse | Süßkartoffel | Spinat | Ziegenkäse | Kürbiskerne
Cream cheese | sweet potato | spinach | goat cheese | pumpkin seeds

Frag uns nach unserer Weinauswahl – wir beraten dich gerne.
Ask us about our wine selection – we're happy to help.

Hauptspeisen

Bunter Salat mit Putenstreifen **€ 18,90**
Dip | Kräuterbrot
Mixed salad | turkey strips | dip | herb bread

Bastians Winter-Bowl
Süßkartoffel | Edamame | Rotkraut | Nüsse
Sweet potato | edamame | red cabbage | nuts

Vegan | vegan **€ 14,90**
mit Ziegenkäse | with goat cheese **€ 17,90**
mit Putenstreifen | with turkey strips **€ 18,90**
mit Räucherlachs | with smoked salmon **€ 18,90**

Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip & Rucola
Baked potato | sour cream dip | arugula

mit Gemüse | with vegetables **€ 13,90**
mit Putenstreifen | with turkey strips **€ 17,90**
mit Räucherlachs | with smoked salmon **€ 17,90**
mit Speck | with bacon **€ 16,90**

Hausgemachte Schlutzkrapfen **€ 19,90**
Saisonale Füllung | brauen Butter | Parmesan | Salat
Homemade Tyrolean stuffed pasta | seasonal filling | brown butter | parmesan | salad

Frag uns nach unserer Weinauswahl – wir beraten dich gerne.
Ask us about our wine selection – we're happy to help.

Brioche-Toast mit Roastbeef **€ 17,90**
Eingelegte Zwiebeln | Trüffel-Mayo | Rucola
Brioche toast | roast beef | pickled onions | truffle mayo | arugula

mit Wedges | with potato wedges **€ 19,90**

Brioche-Toast mit Räucherlachs **€ 17,90**
Dill-Sauerrahm | Spinat | Räucherlachs | Sesam
Brioche toast | dill sour cream | spinach | smoked salmon | sesame

mit Wedges | with potato wedges **€ 19,90**

Linsen-Dal [vegan] **€ 15,90**
Rote Linsen | Kokosmilch | Karotten | Kichererbsen | Kräuter
Red lentil dal | coconut milk | carrots | chickpeas | herbs

Geschmorte Rindsbackerl * **€ 22,90**
Kartoffelpüree | glasierte Vanillekarotten | Rotweinjus
Braised veal cheeks | mashed potatoes | vanilla-glazed carrots | red wine jus

*** Kleiner Tipp: Dazu passt ein kräftiger Rotwein.**
Perfectly paired with a full-bodied red wine.

Zum Wein & zum Teilen

Hausgemachte Kartoffel-Wedges * **€ 9,90**
Trüffel-Mayo | Parmesan
Homemade potato wedges | truffle mayo | parmesan

*** Kleiner Tipp: Dazu passt ein Glas Life Pink.**
Perfectly paired with a glas of Life Pink.

Sardinen aus der Dose **€ 14,90**
Zitrone | Kräuter-Pinsa-Streifen
Tinned sardines | lemon | herb pinsa strips

Geschwisterliebe **€ 22,90**
Jause auf einem Brett | Brotkorb
Traditional sharing board | bread basket

Käseteller vom Mitterthrey Erbhof **€ 14,90**
Klein & fein | Chutney | Brot
Selection of local cheeses | chutney | bread

Schüssel Oliven & Kapern **€ 7,90**
Kräuter-Pinsa-Streifen
Olives & capers | herb pinsa strips

Das geht immer

Schinken-Käse-Toast mit Salat **€ 13,90**
Ham & cheese toast | side salad

Paar Würstel mit Senf, Kren & Brot **€ 9,90**
Sausages | mustard | horseradish | bread

Was Süsses

Schoko-Brownie mit Walnusseis **€ 8,90**
Chocolate brownie | walnut ice cream

Tonkabohnen-Crème brûlée mit Sorbet **€ 8,90**
Tonka bean crème brûlée | sorbet

Hausgemachter Kaiserschmarrn **€ 13,90**
mit oder ohne Rosinen | Apfelmus
Homemade Kaiserschmarrn | with or without raisins | apple sauce

Ein Date für Zwei **€ 22,90**
Zwei Glaserl Life Pink | Kaiserschmarrn für 2
mit oder ohne Rosinen | Apfelmus zwei Espressi danach
A Date for Two | 2 glasses of Life Pink |
Kaiserschmarrn for 2 with apple sauce | 2 espressos to finish

Gogola | Vanilleeis | Eierlikör | Sahne **€ 7,00**
Vanilla ice cream | egg liqueur | whipped cream

Affogato | Vanilleeis | Espresso **€ 6,00**
Vanilla ice cream | espresso

Hausgemachter Kuchen * **€ 4,60**
Homemade cake

*** Frag einfach nach.**
Just ask our team.

Zum Starten...

Gl. Life Schaumwein		€	5,50
Gl. Life Pink		€	5,50
Black Betty Rose Spritzer	0,25 l	€	4,50
Sommerspritzer	0,25 l	€	4,20
Weißsauer	0,25 l	€	4,20
Weißsüss	0,25 l	€	4,60
Rotsauer	0,25 l	€	4,20
Rotsüss	0,25 l	€	4,60
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

WEINKARTE & OFFENE WEINE

Über 170 Weine. Unzählige Genussmomente.
Unsere Weinkarte im VINO umfasst mittlerweile über 170 ausgewählte Positionen. Neugierig? Frag uns einfach nach unserer Weinkarte!

Lieber nur ein Glas? Sehr gerne! Damit du immer wieder neue Tropfen entdecken kannst, wechseln wir unsere offenen Weine regelmäßig. Frag uns nach unserer aktuellen Auswahl – gemeinsam treffen wir garantiert deinen Geschmack!

Spritziger Brennerei Seibl Likörs – die Besten!

Cherry-Brandy Sprizz 0,25 l € 7,90
Rieslingsekt | Cherry-Brandy | Vanille | Soda | Zitrone

Apfel-Punsch Sprizz 0,25 l € 7,90
Riesingsekt | Apfel-Punsch | Soda | Apfel

Kir Tyrol Sprizz [unser Liebling] 0,25 l € 7,90
Riesingsekt | Schwarze Johannisbeere | Soda | Rosmarin

Spritziger Klassiker

Campari Sprizz 0,25 l € 7,90
Rieslingsekt | Campari | Soda | Zitrone

Limoncello Sprizz 0,25 l € 7,90
Limoncello | Rieslingsekt | Bitter Lemon

(H)ugo Sprizz 0,25 l € 7,90
Rieslingsekt | Holunder | Soda | Minze

Aperol Veneziano 0,25 l € 7,90
Rieslingsekt | Aperol | Soda | Orange

WINE LIST & WINES BY THE GLASS

Over 170 wines. Endless moments of pleasure.
Our wine list at VINO now features more than 170 carefully selected wines. Curious? Just ask us for our wine list!

Just fancy a glass? With pleasure! We regularly change our selection of wines by the glass, so there's always something new for you to discover. Ask us what's currently open – we'll be happy to find the perfect wine for your taste!

Alkoholfrei aber spritzig

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

Saftl

Orange | Apfelsaft trüb | Johannisbeere | Mango | Traube

Saft pur	**0,25 l**	**€**	**3,90**
	0,40 l	**€**	**4,80**
mit Leitungswasser	**0,25 l**	**€**	**3,40**
	0,40 l	**€**	**4,20**
mit Soda	**0,25 l**	**€**	**3,80**
	0,40 l	**€**	**4,60**

Für'n Durst

Coca-Cola & Coca-Cola Zero	**0,33 l**	**€**	**4,40**
Hausgemachte Limonaden Himbeere-Limette | Mango-Orange	**0,40 l**	**€**	**4,90**
Hausgemachter Eistee	**0,40 l**	**€**	**4,90**
Red Bull	**0,25 l**	**€**	**6,20**
Soda Zitron	**0,25 l**	**€**	**3,70**
	0,40 l	**€**	**4,50**
Holunder Wasser	**0,25 l**	**€**	**3,30**
	0,40 l	**€**	**4,10**
Holunder Soda	**0,25 l**	**€**	**3,70**
	0,40 l	**€**	**4,50**
Vöslauer ohne | mit	**0,33 l**	**€**	**3,80**
	0,75 l	**€**	**7,90**
Leitungswasser	**0,40 l**	**€**	**1,10**
	0,70 l	**€**	**2,20**
Schweppes Tonic Water	**0,20 l**	**€**	**4,80**
Thomas Henry Bitter Lemon	**0,20 l**	**€**	**4,90**

Cremige Perfektion

Espresso	€ 3,30
Espresso Macchiato	€ 3,50
Espresso Doppio	€ 5,60
Doppio Macchiato	€ 5,80
Verlängerter	€ 3,60
Cappuccino	€ 4,10
Flat White	€ 5,80
Latte Macchiato	€ 5,20
+ Haselnuss | Vanille | Karamell	€ 5,60
Heiße Schokolade	€ 4,60
+ mit Rum	€ 7,20
Unsere Alternativen zu Milch Hafermilch | Kokosmilch	+ € 0,70

Kalte Tage, heiße Zeiten

Hot Aperol Aperol | Orangensaft | Weißwein | Orange	€ 7,60
Schoko-Cino Hafermilch | Kakao | Espresso	€ 5,60
Heiße Zitrone | Heiße Orange	€ 3,90
Tee mit Rum	€ 6,60
Heiße Schokolade mit Rum	€ 7,20

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

Spirituosen der Brennerei Seibl

Williams | Kirsch | Holunderblüte 2 cl € 4,30

Liköre der Brennerei Seibl

Holunderblüte | Schwarze Johannisbeere | Apfelpunsch | Eierlikör 2 cl € 4,40

Spirituosen

Tschirberl	**2 cl**	**€**	**4,50**
Limoncello	**2 cl**	**€**	**4,50**
Holunderblüten	**2 cl**	**€**	**5,20**
Averna	**2 cl**	**€**	**4,50**
Ramazotti	**2 cl**	**€**	**4,50**
Jägermeister	**2 cl**	**€**	**4,50**
Gin Weingut Söllner	**4 cl**	**€**	**7,20**
Havanna 7 Jahre	**2 cl**	**€**	**5,50**
Diplomático	**2 cl**	**€**	**5,10**
Bozkov Rum	**2 cl**	**€**	**4,50**
Tequila	**2 cl**	**€**	**7,20**
Hennessy VS	**2 cl**	**€**	**5,80**
Jack Daniels	**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**



klein feiern. groß genießen.

Small Gatherings. Big Moments.

**Im Le Bastian wird euer Anlass zu etwas Besonderem.
Für bis zu 45 Personen gestalten wir eure Feier ganz nach euren Wünschen – auch glutenfrei, vegetarisch oder vegan.**

Le Bastian is the perfect setting for your special occasion.
We'll tailor every detail to your wishes for up to 45 guests, including gluten-free, vegetarian and vegan options.

le BASTIAN
CAFÉ · BAR · BISTRO

DI bis FR 10–20 Uhr **SA** 10–16 Uhr **SO | MO & FEIERTAGE** geschlossen
Frühstück 10–11:30 Uhr & am **SA** 10–14 Uhr mit **Weißwurst-Frühstück**
Durchgehend warme Küche bis 20 Uhr

VINO
WEINBAR · KULINARIK · CHEF'S TABLE
le BASTIAN

DI bis SA 15–23 Uhr **SO | MO & FEIERTAGE** geschlossen
Durchgehend warme Küche bis 21 Uhr

klein.
fein.
liebevoll.

Frühstück | Mittagsbrettl
Saisonale Köstlichkeiten
Hausgemachter Kuchen
Sonnenterrasse

frisch.
anders.
VINO.

Feinste Tropfen
Kreative Abendküche
Besondere Weinempfehlungen