

MARCO
SIMONIS



PORTION OLIVEN gemischt eingelegt	4,9	GINGER FOREVER – Cremant mit Inge & Zitrone	6,5
SARDINEN mit BUTTERBROT „klassisch“	12,5	ITALICUS SPRITZ – Aperitivo mit Bergamottenlikör, Soda & Cremant	7,9
BASTEI 10 VARIATION „Best of Meat & Cheese“	15,9	BLANC LIMÉ - der erfrischende Aperitif Klassiker	5,5
PROSCIUTTO Grana Padano & Oliven	15,9	BASTEI 10 BELLINI - Cremant & weißem Pfirsich	6,9
TOMATENSUPPE Sinn Gin, Schafkäse & Crumbles	5,9	FERNET HUNTER & TONIC – Heimischer Wermut mit Kräutertonik	10,0
SALADE NICOISE Atlantikthuna	16,9	GIN & TONIC	10,0
BEEF TARTAR Chilimayo, Avocado	14,5	INGE – Bayrische Ingwerlimonade	0,25 3,2
„BASTEI 10“ VITELLO TONNATO	14,9	RHABABER - Van Nahmen	3,6
BIO-LACHSTARTAR Gurke & Avocado	15,9	WEISSER PFIRSICH - Van Nahmen	3,6
BURRATA Ofenkürbis, geschmolzene Tomate, Pesto & Granatapfel	15,9	COX-ORANGE APFELSAFT – Silly	3,6
ZIEGENFRISCHKÄSE gratiniert mit gegrilltem Gemüse	14,9	CRÉMANT DE LOIRE, Langlois-Chateau	0,1l 5,2
GESCHMORTER FENCHEL Chicorée, Ofenzwiebel, Sardine & Ofentomate	14,9	CHAMPAGNER BRUT TRADITION, Denis Chaput	8,9
AUBERGINE Ziegenkäse, geröstete Paprikacreme, Apfel & Kräutersalat	15,9	CHAMPAGNE CUVÉE PRESTIGE ROSÉ, Denis Chaput	9,9
GEZUPFTES BIO-MAISHENDERL Trüffelrisotto & Pecorino	21	ROSA ROT, Silly	5,8
TAGLIOLINI Blattspinat, Slow Food Feta aus dem Fass & Walnüsse	16	FRANCIACORTA, Mattia Vezzola	7,9
KLEINE SPINATKNÖDEL Nüssbutter & Parmesan	14,5	GRÜNER VELTLINER 2017, Ebner-Ebenauer, Poysdorf	0,125l 4,5
KALBSBUTTERSCHNITZERL Kartoffelpüree	13,9	HAUSMARKE ROSÉ 2017, Ebner-Ebenauer, Poysdorf	4,7
FRANZÖSISCHE PASTETE & TERRINE	14,9	RIESLING 2017, Wohlmuth, Kitzeck im Sausal	6,5
Wachauer Marillenrutney & Gebäck		GELBER MUSKATELLER 2017, Wohlmuth, Kitzeck im Sausal	4,9
		SAUVIGNON BLANG 201, Kroiss Wien/Ilmitz	3,5
		BASTEI 10 HAUS CUVÉE ROT 2015, Kroiss, Wien/Ilmitz	5,2