

APERITIF

Rodauner Bier – „Strizzi“ Wiener Lager	6,40
Klassischer Bellini –Prosecco & weißer Pfirsich	7,90
Cremant Rosé de Loire – Gratien & Meyer	8,90
Lillet Wild Berry	8,90
Lillet Blanc – Wild Berry Tonic – Prosecco	
Yuzu Sprizz (Yucello ist ein Likör aus der Yuzufrucht)	7,90
Yucello – Prosecco – Soda – Minze - Limette	
Champagner - Lancelot Pienne	11,90
Assemblage - Brut	

Stasta 's Gin Tonic

Haus Gin – hausgemachtes Tonic – Eis
Wacholderbeeren - Zitrone
12,10

BIO-Säfte vom Bauernhof

je 1/8 aus Kaindorf – Biohof Loidl

Apfelsaft naturtrüb	2,70
Birne	3,00
Apfel-Himbeere	3,00
Apfel-Johannisbeere	3,00

Weißer BIO-Traubensaft – **Weingut Bauer 2,90**
Uhudler Traubensaft – **Weinhof Kowald 3,10**

Hausgemachte Limonaden

Tonic - Zitronengras - Chinarinde - Ingwer – Soda
Maracuja Virgin Fizz – Tonic – Limette – Rohrzucker
Mojito Soda - Holunderblütensirup – Minze – Limette
1/4 4,10 - 1/2 6,10

VORSPEISEN

Beef Tartar vom Rinderfilet kl. **18,90** / gr. **29,90**
eingelegte Radieschen – Senfkaviar
Kräuter-Kerbelcreme – Josephbrot & Butter

Stasta's Minigrammelknödel 2Stk. 13,90 – 3Stk. 17,90
warmes Birnenkraut...echter Stasta Klassiker

Chili Garnelen aus dem Pfandl **18,90**
Schmorparadeiser – Kräuterbutter - Chili-Mayo

Asia Tartar von der Lachsforelle **19,90**
hausgemachte Ponzu-Ingwersauce – Avocado
Schmorparadeiser – Junglauch & Koriander

Variation von marinierten Heringen **13,90**
Paprika – Curry - Senf

Stasta 's Vorspeisen Variation **18,90**
Mini Beeftatar – Grammelknödel – marinierter Hering

SUPPEN

Klare Rindsuppe & JulienneGemüse **6,90**
Grießknödel **oder** Fleischstrudel
Suppeneinlagen werden beim Stasta natürlich von Hand zubereitet!

Cremesuppe vom Bärlauch **8,50**
handgemachte Topfennockerl – frischer Bärlauch

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch	32,90
Kapern-Zitronen-Nussbutter – Paradeiser – Salzerdäpfel mit Kerbel	
Edelfischteller „Skipper“	31,90
Wolfsbarsch – Riesengarnele - Saibling – Bärlauchrisotto - Schmorparadeiser	
Morchelrostbraten	32,90
Rostbraten vom „Cultbeef“ - cremige Frühlingsmorcheln – Linguine	
Hausgemachte Ravioli... echte Handarbeit	18,90
Bärlauch-Topfenfülle – braune Butter – Blattspinat & Bärlauch - geriebener Parmesan	
Gegrillter Wilder Brokkoli 	16,90
Schmorparadeiser – in Pankobrösel gebackene Avocado – Chimichurri	

Weitere Saisonale Gerichte finden Sie auf unserer Lammkarte

Stasta 's Klassiker

Gebackener Bärlauchrostbraten

„Niederösterreich Jungrind“
Erdäpfel-Vogerlsalat
24,90

Weinempfehlung:

Weingut Alphart am Mühlbach – Rotgipfler Mandelhöh 2022 **1/8 7,00**

Klassiker der Wiener Küche

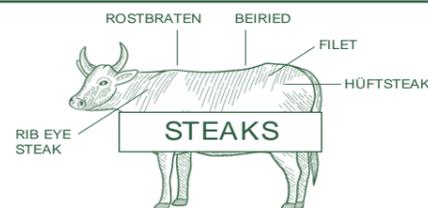
Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss **29,00**
mit Butterschmalz im Pfandl gebacken – Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat
Dazu empfehlen wir hausgemachte Preiselbeeren **2,60**

Ausgelöstes Buttermilch-Backhuhn aus der Oberkeule...super saftig! **19,90**
in Buttermilch mit Kräutern gezogen – Erdäpfel-Vogerlsalat

Stasta 's Wiener Zwiebelrostbraten – Niederösterreichisches Jungrind Select **26,90**
Zweierlei Zwiebel - gebackene Erdäpfelnudeln - auf Wunsch Wiener Essiggurkerl

Gekochter Kalbstafelspitz **26,90**
Wurzelgemüse - Schnittlauchsauce - Apfelkren - Rösti

Auf Wunsch klassische Wiener Beilage „Cremespinat“ **6,90**



Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Vom österreichischen Rind „Simmentaler Fleckvieh“

Hüftsteak vom „Niederösterreich Jungrind“ 200 g / 300 g **24,00 / 29,00**
Rib Eye "Hochrippe"- Dry Aged 300 g **38,00**
Filetsteak von der Kalbin 200 g / 300 g **34,00 / 45,00**

Große Stücke - im Ganzen & am Tisch tranchiert

Rib Eye „Hochrippe“ – Dry Aged 500g **62,00**
„Chateaubriand- doppeltes Filet“ 500g **80,00**

Feinheiten zum Steak

Wilder Brokkoli mit Mandel	6,90
Gegrillter Spitzpaprika	6,50
Frische grüne Fisolen – Speck	5,50
Hausgemachte Kräuterbutter oder Pfeffer-Portweinespuma	3,00
Trüffelmayo oder Chilimayo	3,00
Gegrillte Garnelen 2Stk. pro Portion	12,00
Pommes „Stasta Würzung“ oder Rosmarin-Butterpommes	5,70
Stasta 's Trüffelfries	7,90

Abends SERVIEREN WIR VORWEG - BIO Brot von Noppe & Joseph **4,50**

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben.