



## Steaks vom österreichischen Rind "Simmentaler Fleckvieh"

**Hüftsteak vom  
"Niederösterreich Jungrind"**  
200 g / 300 g 25,50 / 30,50

**Rib Eye „Hochrippe“ – Dry Aged**  
300 g 33,50

**Filetsteak von der Kalbin**  
200 g / 300 g 30,50 / 42,00

### Große Stücke im Ganzen

**Rib Eye „Hochrippe – Dry Aged**  
500g 55,00

**"Chateaubriand- doppeltes Filet"**  
500g 72,00

im Ganzen & am Tisch tranchiert

Zu Steaks servieren wir  
Pfeffer-Portweinespuma  
& Rosmarin-Butterpommes

Gewichtsangaben beziehen  
sich auf das Rohgewicht

### Feinheiten zum Steak

Gefüllter gratinierter Markknochen	6,90
Gegrillte Riesengarnele 2 Stk.	5,50
Gekräutertes Schmorgemüse	
<i>braune Butter</i>	5,90
Frische grüne Fisolen – <i>Speck</i>	4,80
Pommes „ <i>Stasta Würzung</i> “	4,20
Kräuterbutter – <i>hausgemacht</i>	2,30

Rare	innen roh - kühl
Medium rare	noch blutig - lauwarm
Medium	rosa - warm
Well Done	durchgebraten – heiß

Dry aged Beef: Nach alter Handwerkskunst wird das Fleisch von Österreichischen Rindern am Knochen für mindestens 28 Tage bei ca. 95% Luftfeuchtigkeit und 2 °C auf den Punkt gereift.

Im Gegensatz zu dem in den letzten Jahren verwendeten Verfahren, das Fleisch im Vakuumbutel reifen zu lassen (wet aging), ist trocken gereiftes Fleisch viel zarter und hat einen intensiveren, vollmundigen Fleischgeschmack. Diese traditionelle Methode verlangt viel Erfahrung und vor allem Zeit.

*Guten Appetit!*

# TRADITION UND QUALITÄT

## Vorspeisen

**Handgeschnittenes Tartar vom Rinderfilet**  
Spiegelei von der Wachtel – Josephbrot - Butter 100g/180g 13,90/25,00

**Stastas Minigrammelknödel**  
warmes Birnenkraut...echter Stasta Klassiker VSP – 9,90 / HG 3.Stk 13,90

**Aal & Forelle & Ei**  
Eierspeise mit geräuchertem Aal – getoastetes Schwarzbrot – Forellenkaviar 9,90

**Risotto „Speck & Eierschwammerln“**  
Weißes Risotto – sautierten Eierschwammerln – Rosmarin Pancetta 10,90

**Vitello Tonnato**  
rosa gebratenes Kalbsfleisch – Thunfischcreme - Kapern 11,90

**Stasta´s Vorspeisen Variation**  
Mini Beeftartar – Grammelknödel – marinierter Hering 15,90

## Suppen

**Klare Rindsuppe** – Gebackene Kaspressknödel – Kalbsleberknödel 4,80

**Erdäpfel-Steinpilzcremesuppe** – Erdäpfelwürfel – schwarzer Trüffel 6,90

## Stasta's Herbst Klassiker

**Trio vom gekochtem Wurzelfleisch  
(Schopf/Bauch/Schulter)**  
Wurzelgemüse – Petersilerdäpfel – frischer Kren  
17,90



## Hauptgerichte

**Gegrilltes Filet vom Saibling**  
-rote Rüben Gemüse – Krenpüree – frischer Kren 22,90

**Gebackenes Karpfenfilet in der Mohnpanade (vom Gut Dornau)**  
-Erdäpfel-Vogerl-Radieschensalat 21,90

**Gegrilltes Maishuhn Supreme**  
-Eierschwammerlrisotto – knusprige Hendlhaut & knuspriger Rohschinken 16,90

**Gebackenes Rehschnitzel in der Körndlpanier**  
-Petersilerdäpfel & Preiselbeeren 24,90

**Zart geschmortes Rehragout**  
-Eierschwammerln – Speck - Preiselbeeren & Serviettenknödel 22,50

**Gebundenes Kürbisgemüse**  
-flaumige Kürbis-Grießknödel – geröstete Kürbiskerne 11,90

**Vegane hausgemachte Gnocchi**  rote Rüben Gemüse & Kürbiskernpesto 11,90

**Stastas Wiener Zwiebelrostbraten vom „Niederösterreich Jungrind Select“**  
-Zweierlei Zwiebel – gebackene Erdäpfelnudeln – Senfgurkenragout 19,90

**Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss** - mit Butterschmalz im Pfandl gebacken  
-Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat 19,80

**Gekochter Tafelspitz vom Jungrind**  
-Schnittlauchsauce - Apfelkren & Rösti 19,40  
-klassische Wiener Beilage „Cremespinat“ +4,90

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben.

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.“



## Aperitif

**„90 Jahre Stasta  
muss gefeiert werden“**  
Gobillard Champagner  
1 Glas - 9,90

„Rodauner Biermanufaktur“  
Strizzi – *Wiener Lager*  
Gigerl – *Wiener Spezial*  
0,33 – 4,90

Schilcher Sturm  
Weingut Panitsch  
1/8 – 3,00

„HERAK“ Roséweine & Gin  
Tonic-Limette-Minze  
1 Glas - 8,90

**Premium Ursaft „der Beste“**  
Heidelbeere oder Himbeer  
1/10 – 4,90

## Empfehlung Hausgemachtes Tonic

Zitronengras  
Chinarinde - Ingwer  
mit Soda aufgegossen  
1/4 2,90  
1/2 4,80

## Bio Säfte vom Bauernhof

aus Kaindorf - Steiermark  
dem Traisental & Wieselburg

je 1/8  
Apfelsaft naturtrüb 2,10  
Karotte-Apfel 2,20  
Apfel-Himbeere 2,40  
Apfel-Brombeere 2,50  
Apfel-Johannisbeere 2,40  
Weißer Traubensaft 2,30

Je 1/4  
Birne 4,90  
Quitte-Karotte-Apfel 4,60  
Pfirsich-Apfel 4,60

## Abends servieren wir vorweg!

Gruß aus der Küche  
&  
BIO Brot vom Joseph  
2,90