



TRADITION UND QUALITÄT



Steaks vom österreichischen Rind "Simmentaler Fleckvieh"

**Hüftsteak vom
"Niederösterreich Jungrind"**
200 g / 300 g 22,50 / 26,50

Rib Eye „Hochrippe“ – Dry Aged
300 g 30,00

Filetsteak von der Kalbin
200 g / 300 g 28,50 / 40,00

Große Stücke im Ganzen

Rib Eye „Hochrippe – Dry Aged
500g 52,00

"Chateaubriand- doppeltes Filet"
500g 67,00

im Ganzen & am Tisch tranchiert

Zu Steaks servieren wir
Pfeffer-Portweinespuma
& Rosmarin-Butterpommes

Gewichtsangaben beziehen
sich auf das Rohgewicht

Feinheiten zum Steak

Gegrillte Riesengarnele	pro Stk.	5,50
Frisches Marktgemüse		4,90
Frische grüne Fisolen – Speck		4,50
Pommes „Stasta Würzung“		3,90
Kräuterbutter – hausgemacht		2,00

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!

Vorspeisen

Handgeschnittenes Tartar vom Rinderfilet
Liebstöckel – gelierte Selleriesuppe – Öferlbrot 100g/180g 13,50 / 24,00

Stastas Minigrammelknödel
warmes Birnenkraut...echter Stasta Klassiker VSP - 8,90 / HG 3.Stk 12,90

Eingelegte Sardinen aus der Bretagne
mit Gewürzsud überkocht – Krensaucе – Kaviar – Paprika & Gurkerl 10,90

Tartar vom Thunfisch
knackiges Grün aus Junglauch-Paprika & Staudensellerie – Gewürzsud 12,90

Kalbsbratwurst & Trüffel – nach altem Stasta Rezept
Erdäpfelpüree – karamellisierte Zwiebel – schwarzer Trüffel 9,90

Stastas Vorspeisenvariation
mini Beef Tartar – Minigrammelknödel – Heringssalat á la Stasta 15,90

Suppen & Salat

Klare Rindsuppe – Kalbsleberknödel oder gebackene Kaspressknödel 4,60

Hummerbisque – Cognac -ofenfrisches-Blätterteigstangerl 5,50

"STASTA" Stastas Fisch Klassiker Riesengarnelen aus dem Pfandl Chili-Knoflbutter – Weißbrot zum Tunken vom Joseph 27,90

Hauptgerichte

Filet vom Lachs
-hausgemachtes Teriyakiglance – Sesam – Avocado-Rucola-Sprossensalat 20,90

Fischteller „Skipper“
– Riesengarnele-Lachsfilet-Zanderfilet - Kräuterrisotto 21,90

Glacierte Leber vom Kalb
- Erdäpfelpüree – Röstzwiebel – Bratapfel-Preiselbeerragout 18,50

Faschirtes Kalbsbutterschnitzel
-glacierte Erbsen – Erdäpfelpüree – Röstzwiebel 14,90

½ in Buttermilch mit Kräutern gezogenes Backhuhn
-Erdäpfel-Vogerl-Radieschensalat – hausgemachte Kürbiskern-Mayo 15,90

Polentaschnitte vom Grill
-Rucolakruste – cremiges Paprikagemüse – geröstete Pinienkerne 10,90

Vegane hausgemachte Gnocchi  -cremige Blattspinat - Zitronensauce 9,90

Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss - mit Butterschmalz im Pfandl gebacken
-Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat 19,50

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

Gekochter Tafelspitz vom Jungrind
-Apfelkren - Schnittlauchsaucе & Rösti 18,90

„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.

Aperitif

Prosecco rosé
Casa Gheller 5,90

Verjus Apero „ohne“ 5,90
Alkoholfreier Verjus Aperitif

Gingerbeer & Vermuth
Gingerbeer von Fantimans &
Vermuth vom Burschik 6,90

Klassischer Bellini
weißes Pfirsichmark 5,90

Gin Tonic „Botanic“ 8,90
Celerybitter - Wacholderbeere

Alkoholfreier Prosecco 3,90
Holunderblütensaft oder Aperol

Empfehlung des Sommeliers

Sauvignon Blanc
WG - Schauer
1/8 – 4,70

Bio Säfte vom Bauernhof

aus Kaindorf - Steiermark &
aus dem Traisental

je 1/8
Apfelsaft naturtrüb 1,80
Karotte-Apfel 2,10
Apfel-Himbeere 2,30
Apfel-Brombeere 2,40
Apfel-Johannisbeere 2,30

Je 1/4
Birne 4,90
Marille 4,90
Muskateller 4,90



Abends servieren wir vorweg!

BIO Brot vom Joseph & Öferl
schwarze Olivencreme
hausgemachte Sardellenbutter
2,90