



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
Gegrillter weißer Spargel – Olivenöl & Zitrone		5,50

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
Parmesancreme & Chip – Öferlbrot 100g/180g 13,50/24,00

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

Kalb & Heilbutt
Rosa Kalbfleisch – geräucherter Heilbutt – Karamellapfel – Krensauce 14,90

Gekochter Solospargel
Paprikavinaigrette – gehacktes Freilandei – knuspriger Rohschinken 9,50

Burrata Mozzarella
eingelegte Eierschwammerl & Paradeiser – im Wacholderfond - Rucola 10,50

Stastas Vorspeisenvariation
mini Beef Tartar – Minigrammelknödel – marinierte Heringe 15,90

Suppen & Salat

Klare Rindsuppe – Fleischstrudel oder Kressebutternockerl 4,60

Cremesuppe vom Weißen Spargel – Bärlauchpesto – gehacktes Ei 5,90

Stastas Pilzklassiker
Frische Steinpilze
gebacken mit hausgemachter Sauce Tartar
oder
sautiert mit frischen Kräutern & Petersilerdäpfel
21,90

Hauptgerichte

Fischteller „Skipper“
-Riesen Garnele – Thunfischfilet – Zanderschnitte – Spargelrisotto 23,90

Gebratenes Saiblingsfilet
-gegrillter weißer Solospargel – Petersilerdäpfel - Hollandaiseespuma 21,90

Gebackene Dukatenschnitzerln vom Schweinefilet
-weißer Solospargel – Bärlauchpüree – Hollandaiseespuma 18,50

Geschmorter Maibock
-Wurzelsauce mit Powidl & dunkler Schokolade - Serviettenknödel 22,90

Gekochter Solospargel aus dem Marchfeld
-Petersilerdäpfel – Hollandaiseespuma 15,90

-gerne auch mit Räucherlachs oder Beinschinken vom Gusel 18,90

Spargelrisotto – „grün & weiß“ – Grana – gebackenes Freilandei 9,90

Geschmorter gefüllter Paprika  Quinoa-Gemüsefülle -Paradeisersauce 10,9

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 - Schnittlauchsauce & 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

Caberesco Frizzante Rosé
Weingut Kolkmann 5,90

Verjus Apero „ohne“
Alkoholfreier Verjus Aperitif 5,90

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

Gin Tonic „Stasta“
Wacholderbeere - Farthofer Gin 8,90

Alkoholfreier Prosecco 3,90
Holunderblütensaft oder Aperol

Neues aus der
„Rodauer Biermanufaktur“
Strizzi – Wiener Lager
G’selchter – Smoked Ale
0,33 – 4,90

Empfehlung des Sommeliers

Grüner Veltliner
Brunnthal
Weingut – Kolkmann
Fels am Wagram
1/8 – 4,90

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 Öferl &
Joseph**
Spargelsalat & Butter
2,90