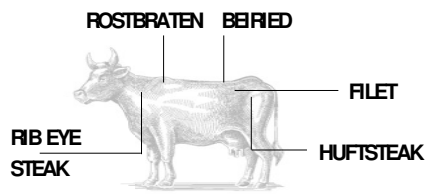


TRADITION UND QUALITÄT



Steaks vom österreichischen Rind "Simmentaler Fleckvieh"

**Hüftsteak vom
"Niederösterreich Jungrind"**
200 g / 300 g 23,50 / 26,50

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

Filetsteak von der Kalbin
200 g / 300 g 29,50 / 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

Trüffel-Bröselkruste mit frischem
schwarzen Trüffel – 4,90

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
Spiegelei von der Wachtel – Josephbrot – Butter 100g/180g 13,50/24,00

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

Blunze im Glas & Chutney
Blunzenmousse im Glas - hausgemachtes Apfel-Charlotten-Sesamchutney 9,90

Kalb & Heilbutt
Rosa Kalbsrücken – Heilbutt geräuchert - karamellierter Apfel –Krensauce 13,90

Cremiger Burrata Mozzarella
Überkochter, leicht gebundener Kürbis – Kürbiskernpesto - Rucola 10,50

Stasta's Vorspeisen Variation
Mini Beef Tartar – frische Kräuter – Grammelknödel – marinierter Hering 15,90

Suppen

Klare Rindsuppe – Fleischstrudel oder Kräuterfrittaten 4,60

Getrüffelte Erdäpfel-Pilzcremesuppe – lauwarmes Schinkenkipferl 6,90

Stasta's weihnachtlicher Klassiker

"STASTA"
Sous Vide zubereitete Barbarie Entenbrust
gebackene Erdäpfel - Maronibällchen – Apfelrotkraut
19,90

Hauptgerichte

Saiblingsfilet in der Folie mit Kräutern gegart
-Erdäpfel-Basilikum-Würfel 22,50

Gebackenes Karpfenfilet in der Mohnpanier vom Gut Dornau
-Erdäpfel-Vogerl-Radieschensalat 19,80

Rosa gegrillter Lammrücken aus dem Pielachtal
-hausgemachtes Erdäpfelgratin –junger Kohl –braune Butter & Mandel 26,90

Gegrilltes Maishuhn Supreme
-Kräuterrisotto – knuspriger Rohschinken & Hendlhaut 17,90

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel
-Erdäpfelpüree – Röstzwiebel – glacierte Erbsen 15,90

Gemüserisotto & gegrillter Ziegenkäse
-Wurzelgemüse – Blattspinat - Zucchini – geröstete Pinienkerne 12,90

Gefüllter veganer Paprika  Cous Cous-Gemüsefülle-Paradeisersauce 9,90

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 19,50

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



Aperitif

„Weihnachtszeit ist Champagnerzeit“

Kir Royal
Creme de Cassis -Champagner

French 65
Cointreau-Eis- Angostura Bitter
Champagner

Champagner Cocktail
Zuckerwürfel-Eis-Angostura Bitter
Champagner
9,90

Stasta`s Gin Tonic
Gin vom Farthofer
8,90

Gingerbeer & Vermuth
Gingerbeer von Fantimans & Vermuth
6,90

Empfehlung des Sommeliers

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

Bio Säfte vom Bauernhof

aus Kaindorf - Steiermark
dem Traisental & Wieselburg

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

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

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“.