



TRADITION UND QUALITÄT



Aperitif

Aperitif "Rosé Madini"	
Roséwein trifft Grapefruit	4,90
<i>Eis – frische Zitrusfrucht</i>	
Der schöne Himbert	
Himbeerfrizzante WG Krispel	5,90
Verjus Aperio „ohne“	
Alkoholfreier Verjus Aperitif	5,90
Gingerbeer & Vermuth	
Gingerbeer von Fantimans & Vermuth vom Burschik	6,90
Gin Tonic „Stasta“	
Wacholderbeere - Farthofer Gin	8,90
„Rodauer Biermanufaktur“	
Strizzi – Wiener Lager	
G'selchter – Smoked Ale	
	0,33 – 4,90

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

Frische sautierte Steinpilze mit
frischen Kräuter zum Steak 7,90

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
Vakuumbeutel 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	
marinierte Eierschwammerl – frische Kräuter – Öfferlbrot	100g/180g 13,50/24,00
Stastas Minigrammelknödel	
warmes Birnenkraut...echter Stasta Klassiker	VSP - 8,90 / HG 3.Stk 12,90
Ei – Risotto – Trüffel	
Gebackenes Freilandei – Trüffelristotto – Sauerrahm – schwarzer Trüffel	10,90
„Beef Tataki“ – scharf angebratenes fast rohes Rind	
Fenchel-Mango-Rucola – Teriyaki – knuspriger Knoblauch – gerösteter Sesam	13,90
Gegrillte Riesengarnelen auf Blattsalat	
Frischer Blattsalat – gegrillte Riesengarnelen – Mangodressing & Streifen	13,90
Marinierte Heringe	
Milde Chili – Dijonsenf – Currycreme	9,40
Suppen	
Klare Rindsuppe – Fleischstrudel oder Kressebutternockerl	4,60
Kalt servierte Gurkensuppe – Räucherforelle – Lachs & Kaviar	6,00

„STASTA“
Stastas Klassiker
Frische Steinpilze
gebacken mit hausgemachter Sauce Tartar
oder sautiert mit frischen Kräutern & Petersilerdäpfel
21,90

Hauptgerichte

Gegrillte Zanderschnitte	
-weißes Trüffelristotto – schwarzer Sommertrüffel – glacierte Radicchio	23,90
Hausgebeizte gegrillte Lachsschnitte	
-Salat aus Avocado-Sprossen-Rucola – Terryakisauce & Curryschaum	22,90
Stasta's Wiener Kalbsrahmgulasch	
-Butternockerln – Zitronenrahm	14,90
Rosa gegrilltes Filet vom Wildschwein	
-sautierte Steinpilze – hausgemachte Erdäpfelgnocchi – Preiselbeersauce	19,90
Steinpilz-Tagliatelle – Mascarpone-Steinpilzcreme – sautierte Steinpilze	15,90
Die Pasta wird täglich frisch von unserem neuen Bistro „Stastino“ im Riverside zubereitet!	
Vegane hausgemachte Gnocchi  Eierschwammerln- & Paprikasauce	12,9
Langsam gegrillte Kalbskrone (Rückenstück am Knochen gebraten)	
-Steinpilz & Gnocchi – Kerbel – Portweinjus – auch für 2 Personen p.P.	28,90
Stastas Wiener Zwiebelrostbraten vom „Niederösterreich Jungrind Select“	
-Zweierlei Zwiebel – gebackene Erdäpfelknudeln – Senfgurkenragout	19,90
Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss - mit Butterschmalz im Pfandl gebacken	
-Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat	19,50
Gekochte Tafelspitz vom Jungrind	
- Apfeln - Schnittlauchsauce & Rösti	18,90

Empfehlung des Sommeliers

Riesling Spiegeln
Weingut – Ott
1/8 – 4,70

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

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

Abends servieren wir vorweg!

BIO Brot vom
Öfferl & Joseph
Kräuteraufstrich - Gemüse
naturbelassenes Olivenöl
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.“