

APERITIF



Gobillard Champagner - Brut Tradition	9,90
Schilcher Frizzante - WG Reiterer	5,90
Bründlmayer Brut Reserve	7,90
„Herak“ Roséweine & Gin	8,90
Tonic - Limette - Minze	
Gingerbeer & Vermuth - Gingerbeer von Fentimans & Vermuth vom Burschik	6,90
Gin Tonic Stasta	8,90
Hausgemachtes Tonic - Stasta Gin „eigene Rezeptur“	
1/8 Schilcher Sturm	2,90
1/8 Sturm Weiß	1,90

BIO Säfte vom Bauernhof

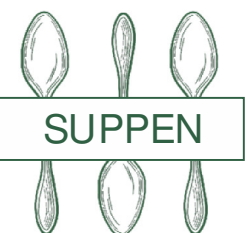
je 1/8 aus Kaindorf - Biohof Loidl	
Apfelsaft naturtrüb	2,10
Karotte-Apfel	2,20
Apfel-Himbeere	2,40
Apfel-Brombeere	2,50
Apfel-Johannisbeere	2,40
Weißer Traubensaft	2,30
Je 1/4 aus Wieselburg - BIO Lutz	
Birne	4,90
Quitte-Karotte-Apfel	4,60
Pfirsich-Apfel	4,60
Hausgemachte Limonaden 1/4 2,90 - 1/2 4,80	
Tonic - Zitronengras - Chinarinde - Ingwer - Soda	
Eistee - Rohrzucker - Zitrone - Schwarztee	
Mojito Soda - Holunderblütensirup - Minze - Limetten	

VORSPEISEN



Handgeschnittenes Tartar vom Rinderfilet 100g/180g	13,90/25,00
Trüffelmayo - Josephbrot - Butter	
Stastas Minigrammelknödel 2Stk. 9,90 - 3Stk. 12,90	
warmes Birnenkraut...echter Stasta Klassiker	
Eierschwammerl & Risotto	9,90
Eierschwammerlrisotto - Lardo - frischer Grana	
Carpaccio von der gebeizte Bio-Lachsforelle	11,90
Olivenmayonaise - rote Grapefruit - Frisée	
Herbstlicher Blattsalat	10,90
Geröstete Eierschwammerl auf Blattsalat Speck - Zwetschken - geröstete Sonnenblumenkerne	
Stasta's Vorspeisen Variation	15,90
mini Beeftatar - Grammelknödel - marinierter Hering	

SUPPEN

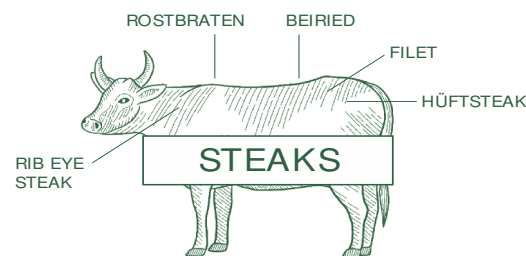


Klare Rindsuppe	4,80
Kressebutternockerl oder Tirolerknödel	
Cremesuppe vom Kürbis	5,90
hausgemachtes Kürbiskern-Blätterteigstangerl	

HAUPTSPEISEN



Gegrilltes Filet vom BIO Saibling - Maria Zellerland (Decleva's)	23,90
Paradeiser - Jungzwiebel - Taggiasche Oliven - Zitronenzeste - Trüffelpüree	
Gebrautes Filet vom Zander	21,90
Blattspinat - pochiertes Ei - Rösti - Specksud	
Rosa gebräutes Filet vom Jungen Wildschwein	22,90
hausgemachte Gnocchi - Spitzkohl - Eierschwammerl - Preiselbeersauce	
Geschmorter Hirschkalbsschlögel	22,50
Wurzelrahmsauce - Preiselbeerbirne - flaumiger Serviettenknödel	
Eierschwammerl á la Creme	18,90
flaumiger Serviettenknödel - braune Butter Auf Wunsch als Eierschwammerlrostbraten	24,90
Gegrilltes Maishuhn Supreme	18,90
knusprige Hendlhaut - knuspriger Rohschinken - Kräuterrisotto	
Leber vom Kalb aus dem Pfandl	18,90
Schalotten-Majoran-Portweinsauce - Zwetschken-Majoranragout - Erdäpfelpüree	
Veganes herbstliches Kürbis-Curry 	11,90
gerösteter Sesam - Basmatireis	
Stastas Wiener Zwiebelrostbraten	19,90
vom „Niederösterreichischen Jungrind Select“ - Zweierlei Zwiebel - gebackene Erdäpfelnudeln - Senfgurkenragout	
Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss	19,40
mit Butterschmalz im Pfandl gebacken - Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat	
Gekochter Tafelspitz vom Jungrind	19,80
Schnittlauchsauce - Apfelkren - Rösti Auf Wunsch klassische Wiener Beilage „Cremespinat“	+4,90



Zu Steaks servieren wir Pfeffer-Portweinespuma & Rosmarin-Butterpommes. Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Vom österreichischen Rind „Simmentaler Fleckvieh“

Hüftsteak vom „Niederösterreich Jungrind“ 200 g / 300 g	25,50 / 30,50
Beiried - Dry Aged 300 g	33,50
Filetsteak von der Kalbin 200 g / 300 g	30,50 / 42,00

Große Stücke - im Ganzen & am Tisch tranchiert

„Chateaubriand- doppeltes Filet“ 500g	72,00
---------------------------------------	--------------

Feinheiten zum Steak

Gefüllter Markknochen - mit Parmesan gratiniert	6,90
Gegrillte Garnelen	2Stk. pro Portion 6,60
Trüffel-Bröselkruste (nicht für rare Steaks möglich)	5,90
Sautierte Eierschwammerl - frische Kräuter	7,90
FrISChe grüne Fisolen - Speck	4,80
Pommes „Stasta Würzung“	4,20
Kräuterbutter - hausgemacht	2,30

Abends SERVIEREN WIR VORWEG - BIO Brot vom Joseph & Butter **2,90**

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.