

APERITIF

Schilcher Frizzante - Weingut Langmann	5,90
Himbeer Bellini - Prosecco - Himbeerpüree	7,40
Élyse Rosé Sprizz - WG Minkowitsch auf Eis serviert - mit Lavendel - Minze & Limette	7,40
Stasta Gin Tonic hausgemachtes Tonic - Stasta Gin „eigene Rezeptur“	9,90
Gobillard Champagner - Brut Tradition	10,70
Crémant de Loire - Brut Rose	8,50
„Herak“ Roséweine & Gin Tonic - Limette - Minze	9,60
Gingerbeer & Vermuth - Gingerbeer von Fentimans & Vermuth vom Burschik	7,50

BIO Säfte vom Bauernhof

je 1/8 aus Kaindorf - Biohof Loidl	
Apfelsaft naturtrüb	2,40
Birne	2,70
Apfel-Himbeere	2,70
Apfel-Johannisbeere	2,70
Weißer Traubensaft	2,60
BIO Lutz 1/8	
Quitte-Karotte-Apfel	2,70
Weichsel-Apfel	2,70
Hausgemachte Limonaden 1/4 3,40 - 1/2 5,50	
Tonic - Zitronengras - Chinarinde - Ingwer - Soda	
Mojito Soda - Holunderblütensirup - Minze - Limetten	

VORSPEISEN

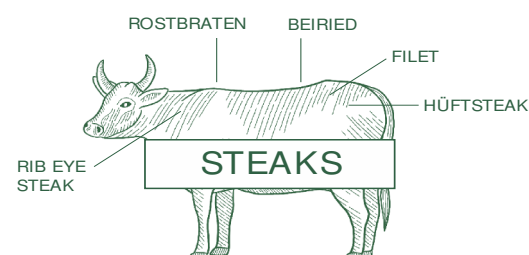
Handgeschnittenes Tartar vom Rinderfilet 100g/180g	14,90/27,00
Eingekochte Zwiebelmarmelade - BIO Josephbrot	
Stastas Minigrammelknödel 2Stk. 10,60 - 3Stk. 14,90 warmes Birnenkraut...echter Stasta Klassiker	
Riesengarnele & Risotto	11,90
Gebratene Riesengarnele - Safran-Gemüserisotto	
Carpaccio vom Rinderfilet	14,90
Trüffelmarinade - Friséesalat - Grana	
Variation von marinierten Heringen	11,50
Currycreme - Dijonsenf - milde Paprika	
Stasta's Vorspeisen Variation	17,50
mini Beeftatar - Grammelknödel - Vitello Tonnato	

SUPPEN

Klare Rindsuppe	5,30
Tiroler Speckknödel oder Grießknödel	
Suppeneinlagen werden beim Stasta natürlich von Hand zubereitet!	
Steinpilz-Erdäpfelcremesuppe	6,10
Pilzchip - Erdäpfel - Trüffelöl	

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Filet vom BIO Saibling - Maria Zellerland Decleva's	28,90
Rote Rübensgemüse - Kren x3 (Püree - frischer Kren - Schaum)	
Edelfischteller „Skipper“	26,90
Zanderfilet - BIO Saibling - Riesengarnele - Limettenrisotto	
Rosa gebratene Leber vom Kalb	20,40
Gewürz Apfel - eingekochte Zwiebelmarmelade - Erdäpfelpüree - Röstzwiebel	
Sous Vide gegarte Entenbrust	21,90
Apfellack - Apfel-Rotkraut - handgemachte Erdäpfelbällchen - glacierte Maroni	
Geschmorte Kalbsbackerln	21,50
Wurzelschmorsaft - Wurzelgemüse - Erdäpfelpüree - Röstzwiebel	
Gebratene Kaspressknödel	11,80
Julienngemüse - braune Butter - Parmesan - Blattsalat	
Vegane hausgemachte Erdäpfelgnocchi & rote Rübe 	12,90
cremig rote Rübensgemüse - Erdäpfelgnocchi - Kürbiskernpesto	
Stastas Wiener Zwiebelrostbraten	22,50
vom „Niederösterreichischen Jungrind Select“ - Zweierlei Zwiebel gebackene Erdäpfelnudeln - Senfgurkenragout	
Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss	21,90
mit Butterschmalz im Pfandl gebacken - Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat	
Gekochter Tafelspitz vom Jungrind	22,10
Wurzelgemüse - Schnittlauchsauc - Apfelkren - Rösti	
Auf Wunsch klassische Wiener Beilage „Cremespinat“	5,90



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	27,50 / 33,00
Rib Eye "Hochrippe"- Dry Aged 300 g	36,70
Filetsteak von der Kalbin 200 g / 300 g	34,00 / 47,00

Große Stücke - im Ganzen & am Tisch tranchiert

Rib Eye „Hochrippe - Dry Aged 500g	63,70
„Chateaubriand- doppeltes Filet“ 500g	79,00

Feinheiten zum Steak

Gefüllter Markknochen - mit Parmesan gratiniert	7,80
Gegrillte Garnelen	2Stk. pro Portion 12,00
Frische grüne Fisolen - Speck	5,50
Pommes „Stasta Würzung“	4,90
Kräuterbutter - hausgemacht	2,80

Abends SERVIEREN WIR VORWEG - BIO Brot vom Joseph & Butter 3,90

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.