



APERITIF

Klassischer Bellini Prosecco & weißer Pfirsich	7,9
Champagner – L. Pienne - Brut	11,9
Rodauner Bier – „Strizzi“ Wiener Lager	6,9
Cremant Rosé de Loire – Gratien & Meyer	8,9
Himbeer-Hibiskus Spritz Himbeer-Hibiskusreduktion - Prosecco – Soda – Eis	9,9
Select Spritz „Veneziano“ der Ur Klassiker des „Spritz“ Prosecco – Select Aperitivo – grüne Olive	7,9
Yuzu Sprizz (Japanische Zitrusfrucht) Yucello – Prosecco – Soda – Minze - Limette	7,9

Alkoholfreier Aperitif

Sine Vino – Waldbeer - Verjus – Hibiskus	8,5
Sine Vino – Isabella Traube – Verjus	8,5
Zitronen Basilikum Spritz – Tonic & Eis	9,5

BIO-Säfte vom Bauernhof

je 1/8 aus Kaindorf – Biohof Loidl

BIO-Apfelsaft naturtrüb	2,9
BIO-Apfel-Himbeere	3,2
BIO-Birne	3,2
BIO-Apfel-Johannisbeere	3,2
Weißer BIO-Traubensaft – <i>Bauer Feuersbrunn</i>	3,3
Uhudler Traubensaft – <i>Kowald Loipersdorf</i>	3,3

Hausgemachte Limonaden

Tonic - Zitronengras - Chinarinde - Ingwer – Soda	
Mojito Soda - Holunderblütensirup – Minze – Limette	
	1/4 4,1 - 1/2 6,1



VORSPEISEN

Beef Tartar vom Rinderfilet Zwiebel x 3 (Röst – Perl – Marmelade) Josephbrot & Butter	kl. 21,0 / gr. 33,0
Stasta's Minigrammelknödel warmes Birnenkraut...echter Stasta Klassiker	2Stk. 14,5 – 3Stk. 18,5
Chili Garnelen aus dem Pfandl Schmorparadeiser – Kräuterbutter - Chili-Mayo	19,5
Asia Tartar vom Thunfisch hausgemachte Ponzu-Ingwersauce - Avocado Ofenparadeiser – Sesam – Junglauch & Koriander	19,5
Stasta´s Vorspeisen Variation Beef Tartar – Grammelknödel – gebeizte Lachsforelle	19,9



SUPPEN

Klare Rindsuppe & Julienne Gemüse Fleischstrudel oder Grießnockerl Suppeneinlagen werden beim Stasta natürlich von Hand zubereitet!	7,5
Cremesuppe vom Wienerwaldbärlauch handgemachtes Topfenockerl	8,0



HAUPTSPEISEN

Edelfischteller „Skipper“ - <i>Wolfsbarsch – Riesengarnelen – Lachsforellenfilet</i> Spargelrisotto „Grün & Weiß“	33,0
Bachforellenfilet aus dem Ofen – <i>Fische aus Radlberg (Fam. Aibler)</i> mit Butter & Kräutern im Speckpapier gegart - Wurzelgemüse – Schnittlauchpüree	31,0
Sous Vide gegarte Maishuhnbrust glacierte Honig-Senfkarotte – cremiges Bärlauchrisotto - Hendljus	29,0
Bärlauch & Ei Cremiges Bärlauchrisotto – gebackenes Freilandei – Schafkäse - Schmorparadeiser	19,5

Stasta´s Frühlings Klassiker

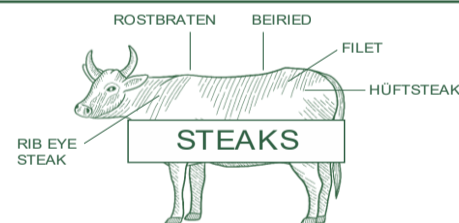
Rosa gebratene Tournedos „Dijoneser Art“ <i>von der Kalbin</i> Sauce mit grünem Pfeffer – Dijonsenf & Zwiebel Erdäpfelpüree - Röstzwiebel	36,0
--	-------------

Weinempfehlung

Weingut Triebaumers – Blaufränkisch-Cabernet 2019 - 1/8	7,90
---	-------------

Stasta´s Wiener Klassiker

Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss mit Butterschmalz im Pfandl gebacken – Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat Dazu empfehlen wir Preiselbeeren	29,9 3,0
Ausgelöstes Buttermilch-Backhuhn aus der Oberkeule...super saftig! in Buttermilch mit Kräutern gezogen – Erdäpfel-Blattsalat	19,9
Stasta´s Wiener Zwiebelrostbraten – <i>Niederösterreichisches Jungrind Select</i> Zweierlei Zwiebel - gebackene Erdäpfelnudeln - auf Wunsch Wiener Essiggurkerl	27,5
Gekochter Tafelspitz vom Kalb Wurzelgemüse - Schnittlauchsauce - Apfelkren - Rösti	29,0
Auf Wunsch klassische Wiener Beilage „Cremespinat“	7,0



Österreichisches Rind „Simmentaler Fleckvieh“

Hüftsteak vom „Niederösterreich Jungrind“ 200 g / 300 g	25,0 / 29,9
Filetsteak von der Kalbin 200 g / 300 g	35,0 / 46,0

Black Angus Rind - Grain Fed (Uruguay)

Rib Eye "Hochrippe"- 300 g	39,0
-----------------------------------	-------------

Große Stücke - im Ganzen & am Tisch tranchiert

Rib Eye "Hochrippe" 500g	65,0
„Chateaubriand“ – „Herz des Filets“ 500g	85,0

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Feinheiten zum Steak

Wilder Brokkoli mit Mandel	7
Roter Spitzpaprika vom Grill – mit Kerbel	7
Frische grüne Fisolen – Speck	6
Hausgemachte Kräuterbutter oder Pfeffer-Portweinespuma	3
Trüffelmayo oder Chilimayo	3
Gegrillte Garnelen	2Stk. pro Portion 12
Pommes „Stasta Würzung“ oder Rosmarin-Butterpommes	6
Stasta´s Trüffelfries – schwarze Trüffelmayo - Parmesan	8,5

Abends SERVIEREN WIR VORWEG - BIO Brot von Noppe & Joseph 4,5

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.