



APERITIF

Rodauner Bier – "Strizzi" Wiener Lager	6,40
Cremant Rosé de Loire – Gratién & Meyer	8,90
Lillet Wild Berry	8,90
Lillet Rosé – Wild Berry Tonic – Prosecco	
Yuzu Sprizz (Yucello ist ein Likör aus der Yuzufrucht)	7,90
Yucello – Prosecco – Soda – Minze - Limette	
Stasta Gin Tonic	12,10
hausgemachtes Tonic – Gin „eigene Rezeptur“	
Gobillard Champagner - Brut Tradition	11,90

Select Spritz „Venetiano“ der Ur Klassiker des „Spritz“

Prosecco – Select Aperitivo – grüne Olive

7,50

BIO-Säfte vom Bauernhof

je 1/8 aus Kaindorf – Biohof Loidl

Apfelsaft naturtrüb	2,70
Birne	3,00
Apfel-Himbeere	3,00
Apfel-Johannisbeere	3,00
Weißer Traubensaft	2,90

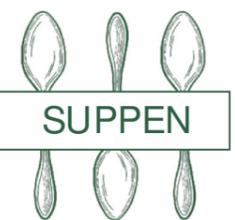
Hausgemachte Limonaden

Tonic - Zitronengras - Chinarinde - Ingwer - Soda	
Mojito Soda - Holunderblütensirup – Minze – Limette	
1/4 4,10 - 1/2 6,10	



VORSPEISEN

Beef Tartar vom Rinderfilet	kl. 17,90 / gr. 29,90
Zwiebel Vielfalt - Butter & Josephbrot Perlzwiebel – Zwiebelmarmelade - Röstzwiebel	
Stasta's Minigrammelknödel 2Stk. 13,90 – 3Stk. 17,90	
warmes Birnenkraut...echter Stasta Klassiker	
Asia Tartar vom Saibling	15,90
hausgemachte Ponzu-Ingwersauce – Avocado Ofenparadeiser – Junglauch & Koriander	
Gegrillter Solo Spargel & Burrata	15,90
geräucherte Paprikacreme – cremiger Burrata	
Gegrillte Jakobsmuschel	18,90
Kirschparadeiserragout – Pinienkerne - Jungzwiebel	
Stasta´s Vorspeisen Variation	18,90
mini Beeftatar – Grammelknödel – marinierter Hering	



SUPPEN

Klare Rindsuppe & Julienne Gemüse	6,90
Fleischstrudel oder Grießknödel Suppeneinlagen werden beim Stasta natürlich von Hand zubereitet!	
Cremesuppe vom weißen Solospargel	7,90
Spargelklein – Hollandaiseespuma	



HAUPTSPEISEN

Edelfischteller „Skipper“	29,90
Saibling – Riesengarnele – Wolfsbarschfilet – Spargelrisotto	
Gebratenes Filet vom Saibling	28,90
hausgemachte Erdäpfelgnocchi – Blattspinat – cremige Zitronensauce	
Tagliatelle á la ragout (Lamm)	15,90 / 21,90
Bolognese vom österreichischen Lamm – Parmesancreme – frischer Thymian	
Gegrillter grüner Solo Spargel (vegan)	21,90
Geröstete Knusperbrösel – Paprikavinaigrette - Petersilerdäpfel	
Weißer Solospargel aus dem Marchfeld (<i>Fam. Magoschitz aus Mannsdorf</i>)	23,90
Sauce Hollandaiseespuma – Petersilerdäpfel „der Klassiker“	
Norwegischer Räucherlachs oder österreichischer Beinschinken	+ 6,90
Bärlauchpesto – geriebener Parmesan	+ 5,00
Spargel Cordon Bleu vom weißen Solo Spargel	25,90
mit Beinschinken & Käse gewickelt – hausgemachte Sauce Tartar - Petersilerdäpfel	
Perfekter Spargelbegleiter – Sauvignon Blanc „Winkl“ Cantina Terlan 1/8	8,90

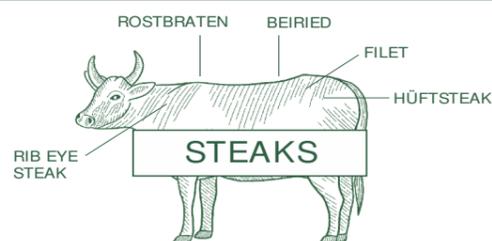
Stasta Wirtshaus Klassiker

Kalbsleber aus dem Pfandl „Tiroler Art“

Champignons – Speck – Schalotten – Erdäpfelpüree & Röstzwiebel
23,90

Klassiker der Wiener Küche

Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss	26,90
mit Butterschmalz im Pfandl gebacken – Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat	
Ausgelöstes Buttermilch-Backhuhn aus der Oberkeule...super saftig!	19,90
in Buttermilch mit Kräutern gezogen – Erdäpfel-Rucolasalat	
Stasta´s Wiener Zwiebelrostbraten – Niederösterreichisches Jungrind Select	25,90
Zweierlei Zwiebel - gebackene Erdäpfelnudeln - auf Wunsch Wiener Essiggurkerl	
Gekochter Kalbstafelspitz	25,90
Wurzelgemüse - Schnittlauchsauce - Apfelkren - Rösti	
Auf Wunsch klassische Wiener Beilage „Cremespinat“	6,90



STEAKS

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	29,50 / 36,00
Rib Eye "Hochrippe"- Dry Aged 300 g	39,00
Filetsteak von der Kalbin 200 g / 300 g	36,00 / 49,00

Große Stücke - im Ganzen & am Tisch tranchiert

Rib Eye „Hochrippe“ – Dry Aged 500g	68,00
„Chateaubriand- doppeltes Filet“ 500g	89,00

Feinheiten zum Steak

Wilder Brokkoli mit Mandel	6,90
Gegrillter Spargel „Grün & Weiß“ (je 1 Solo Stange)	9,90
Frische grüne Fisolen – Speck	5,50
Kräuterbutter – hausgemacht	2,80
Gegrillte Garnelen	2Stk. pro Portion 12,00
Pommes „Stasta Würzung“	5,70
Stasta´s Trüffelries	7,90

Abends SERVIEREN WIR VORWEG - BIO Brot von Noppe & Joseph **4,20**

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.