

## APERITIF

<b>Klassischer Bellini</b> -Prosecco & weißer Pfirsich	7,9
<b>Champagner</b> - L.Pienne - Brut	11,9
<b>Rodauner Bier</b> - „Strizzi“ Wiener Lager	6,9
<b>Cremant Rosé de Loire</b> - Gratien & Meyer	8,9
<b>Select Spritz "Veneziano"</b> der ur Klassiker des "Spritz"	7,9
Prosecco - Select Aperitivo - grüne Oliven	
<b>Yuzu Sprizz</b> (Yucello ist ein Likör aus der Yuzufrucht)	7,9
Yucello, Prosecco, Soda, Minze, Limette	

### ALKOHOLFREIER APERITIF

<b>Sine Vino</b> - Waldbeer, Verjus, Hibiskus	8,5
<b>Sine Vino</b> - Isabella Traube, Verjus	8,5
<b>Zitronen Basilikum Spritz</b> - Tonic & Eis	9,5

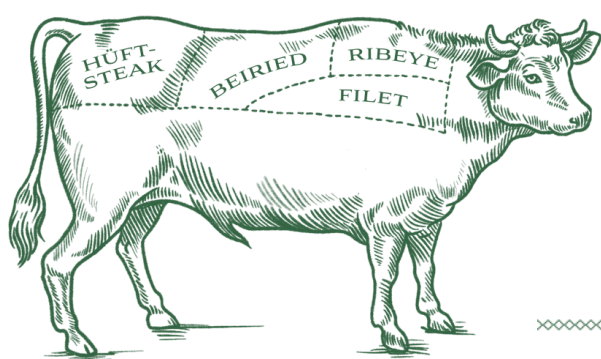
## VORSPEISEN

### SUPPEN

<b>Klare Rindsuppe mit Julienne Gemüse</b>	7,5
Fleischstrudel <b>oder</b> Grießknödel	
<i>Suppeneinlagen werden beim Stasta natürlich von Hand zubereitet!</i>	
<b>Cremesuppe vom weißen Solospargel</b>	8,0
Spargel - Hollandaiseespuma	

### KLEINE SPEISEN

<b>Beef Tartar vom Rinderfilet</b>	kl. 21,0 / gr. 33,0
Zwiebel x3 (Röst - Perl - Marmelade) Josephbrot & Butter	
<b>Stastas Minigrammelknödel</b>	2 Stk. 14,5 / 3 Stk. 18,5
Warmes Birnenkraut	
<b>Chili Garnelen aus dem Pfandl</b>	19,5
Schmorparadeiser - Kräuterbutter - Chili-Mayo	
<b>Asia Tartar vom Thunfisch</b>	19,5
hausgemachte Ponzu-Ingwersauce - Avocado	
Ofenparadeiser - Sesam - Junglauch & Koriander	
<b>Stasta's Vorspeisenvariation</b>	19,5
Beef Tartar - Grammelknödel - gebeizte Lachsforelle	



### FEINHEITEN

<b>Gegrillter Solo Spargel "Grün &amp; Weiß"</b>	11,0
<b>Gegrillte Riesengarnelen</b> 2 Stk. pro Portion	12,0
<b>Wilder Broccoli mit Mandel</b>	7,0
<b>Frische grüne Fisolen mit Speck</b>	6,0
<b>Pommes " Stasta Würzung"</b>	6,0
<b>Pommes " Rosmarin-Butter"</b>	6,0
<b>Stasta's Trüffelries</b>	8,5
schwarze Trüfflmayo - Parmesan	

### HAUSGEMACHTE SAUCEN

<b>Pfeffer-Portweinespuma</b>	3,0
<b>Kräuterbutter</b>	3,0
<b>Trüffelmayo</b>	3,0
<b>Chilimayo</b>	3,0

## GETRÄNKE

### BIO-SÄFTE VOM BAUERNHOF

*Je 1/8 aus Kaindorf - Biohof Loidl*

<b>BIO Apfelsaft</b>	2,9
<b>BIO Birne</b>	3,2
<b>BIO Apfel-Himbeere</b>	3,2
<b>BIO Apfel-Johannisbeere</b>	3,2
<b>Weißer BIO-Traubensaft</b> - WG Bauer	3,3
<b>Uhudler Traubensaft</b> - WG Kowald	3,3

### HAUSGEMACHTE LIMONADEN

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

## STASTA'S SIGNATURE

Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss  
mit Butterschmalz im Pfandl gebacken  
Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat

29,9

Dazu empfehlen wir Preiselbeeren 3,0  
**Weinempfehlung: Grüner Veltliner Federspiel Weingut Hofstätter  
aus der Magnum "Stasta Edition" 4,9**

## KLASSIKER

<b>Ausgelöstes Buttermilch-Backhuhn aus der Oberkeule</b> ...super saftig! in Buttermilch mit Kräutern gezogen - Erdäpfel-Blattsalat	19,9
<b>Stasta's Wiener Zwiebelrostbraten</b> Niederösterreichisches Jungrind Select Zweierlei Zwiebel - gebackene Erdäpfelnudeln - auf Wunsch Wiener Essiggurkerl	27,5
<b>Gekochter Tafelspitz vom Kalb</b> Wurzelgemüse - Schnittlauchsauce - Apfelfren - Rösti	29,0
<b>auf Wunsch klassische Wiener Beilage: Cremespinat</b>	7,0
<b>Sous Vide gegarte Maishuhnbrust</b> gegrillter Solo Spargel "Grün & Weiß" - cremiges Bärlauchrisotto - Hendljus	29,0
<b>Rosa gebratene Tournedos "Dijoneser Art"</b> Sauce mit grünem Pfeffer - Dijonsenf & Zwiebel - Erdäpfelpüree - Röstzwiebel	36,0

## FISCH & VEGETARISCH

<b>Edelfischteller "Skipper"</b> Fische aus Radlberg ( Fam. Aibler) Wolfsbarsch - Riesengarnele - Lachsforellenfilet - Spargelrisotto "Grün & Weiß"	33,0
<b>Saiblingsfilet aus dem Ofen</b> Fische aus Radlberg ( Fam. Aibler) mit Butter & Kräuter im Speckpapier gegart - Wurzelgemüse - Schnittlauchpüree	31,0
<b>Frischer Bärlauch &amp; Freilande</b> Cremiges Bärlauchrisotto - gebackenes Freilande - Schafkäse - Schmorparadeiser	19,5

## STEAKS

### VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND „Simmentaler Fleckvieh“

<b>Hüftsteak</b> vom „Niederösterreich Jungrind“	200 g/300 g	25,0 / 29,9
<b>Rib Eye "Black Angus - Grain Fed" (Uruguay)</b>	300 g	39,0
<b>Filetsteak</b> von der Kalbin	200 g/300 g	35,0 / 46,0

### GROSSE STÜCKE im Ganzen & am Tisch tranchiert

<b>Rib Eye</b> "Hochrippe"	500g	65,0
<b>Chateaubriand</b> doppeltes Filet "Herz des Filets"	500g	85,0

**Abends servieren wir vorweg BIO Brot** 4,5  
von Noppe & Joseph