



## APERITIF

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

### 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	<b>2,70</b>
Birne	<b>3,00</b>
Apfel-Himbeere	<b>3,00</b>
Apfel-Johannisbeere	<b>3,00</b>

Weißer Traubensaft – <b>Weingut Bauer</b>	<b>2,90</b>
Uhudler Traubensaft – <b>Weinhof Kowald</b>	<b>3,10</b>

### Hausgemachte Limonaden

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



## 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

**Stasta's klassischer Spargelsalat** **13,90**  
weißer Solospargel – Schinken – Ei - Rahmdressing

**Stasta's Vorspeisen Variation** **18,90**  
mini Beeftatar – Grammelknödel – mariniertes Hering



## SUPPEN

**Klare Rindsuppe & Julienne Gemüse** **6,90**  
Kalbsleberknödel oder Kräuterfritatten  
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**  
cremige Safran-Tagliatelle – wilder Brokkoli – geröstete Mandeln

**Kalbsleber aus dem Pfandl „Tiroler Art“** **23,90**  
Champignons – Speck – Schalotten – Erdäpfelpüree & Röstzwiebel

**Gegrillter grüner Solo Spargel (vegan)** **21,90**  
Geröstete Knusperbrösel – Paprikavinaigrette - Petersilerdäpfel

**Weißer Solospargel aus dem Marchfeld (Fam. Magoschitz aus Mannsdorf)** **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

#### Geschmortes Rehragout aus der Schulter

Wurzelrahmsauce - Speck – flaumige Serviettenknödel  
Preiselbeer-Birne  
**27,90**

### Klassiker der Wiener Küche

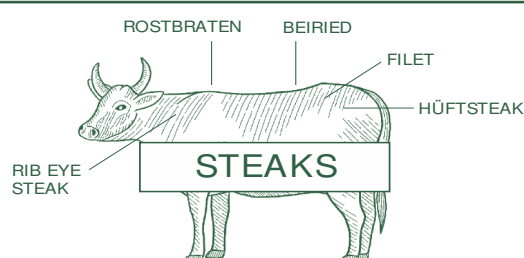
**Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss** **26,90**  
mit Butterschmalz im Pfandl gebacken – Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat

**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**



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

### Große Stücke - im Ganzen & am Tisch tranchiert

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

### Feinheiten zum Steak

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

**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.