

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
Select Spritz "Veneziano" der ur Klassiker des "Spritz"	7,9
Prosecco - Select Aperitivo - grüne Oliven	
Yuzu Sprizz (Yucello ist ein Likör aus der Yuzufrucht)	7,9
Yucello, Prosecco, Soda, Minze, Limette	

ALKOHOLFREIER APERITIF

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

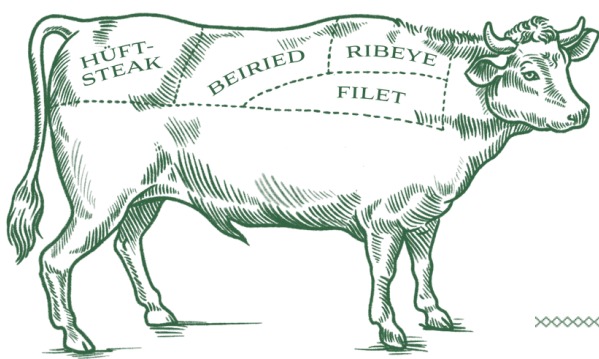
VORSPEISEN

SUPPEN

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

KLEINE SPEISEN

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



FEINHEITEN

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

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Pfeffer-Portweinespuma	3,0
Kräuterbutter	3,0
Trüffelmayo	3,0
Chilimayo	3,0

GETRÄNKE

BIO-SÄFTE VOM BAUERNHOF

Je 1/8 aus Kaindorf - Biohof Loidl

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

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Tonic
Zitronengras - Chinarinde - Ingwer - Soda
Mojito Soda
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

Ausgelöstes Buttermilch-Backhuhn aus der Oberkeule ...super saftig!	19,9
in Buttermilch mit Kräutern gezogen - Erdäpfel-Blattsalat	
Stasta's Wiener Zwiebelrostbraten Niederösterreichisches Jungrind Select	27,5
Zweierlei Zwiebel - gebackene Erdäpfelnudeln - auf Wunsch Wiener Essiggurkerl	
Gekochter Tafelspitz vom Kalb	29,0
Wurzelgemüse - Schnittlauchsauce - Apfelfren - Rösti	
auf Wunsch klassische Wiener Beilage: Cremespinat	7,0
Geschmorter Maibock Wild aus dem Wienerwald	34,0
Wurzelrahmsauce - Preiselbeer-Birne - flaumige Serviettenknödel	
Kalbsleber aus dem Pfandl	29,0
Schalotten - Majoransaft - Marillenragout - Erdäpfelpüree & Röstzwiebel	

FISCH & VEGETARISCH

Edelfischteller "Skipper" Fische aus Radlberg (Fam. Aibler)	33,0
Wolfsbarsch - Riesengarnele - Lachsforellenfilet - Spargelrisotto "Grün & Weiß"	
Gebratenes Filet von der Maischolle Fische aus Radlberg (Fam. Aibler)	32,5
weißer Solo Spragel - Hollandaiseespuma - Petersilerdäpfel	
Frischer Bärlauch & Freilande	19,5
Cremiges Bärlauchrisotto - gebackenes Freilande - Schafkäse - Schmorparadeiser	

STEAKS

VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND „Simmentaler Fleckvieh“

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

GROSSE STÜCKE im Ganzen & am Tisch tranchiert

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

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