

## APERITIF

<b>Rodauner Bier</b> – „Strizzi“ Wiener Lager	<b>6,40</b>
<b>Klassischer Bellini</b> –Prosecco & weißer Pfirsich	<b>7,90</b>
<b>Cremant Rosé de Loire</b> – Gratien & Meyer	<b>8,90</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc – Wild Berry Tonic – Prosecco	<b>8,90</b>
<b>Yuzu Sprizz</b> (Yucello ist ein Likör aus der Yuzufrucht Yucello – Prosecco – Soda – Minze - Limette	<b>7,90</b>
<b>Champagner</b> - Lancelot Pienne Assemblage - Brut	<b>11,90</b>

### Stasta´s Gin Tonic

Haus Gin – hausgemachtes Tonic – Eis  
Wacholderbeeren - Zitrone  
**12,10**

### 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 BIO-Traubensaft – <b>WG Bauer</b>	<b>2,90</b>
Uhudler Traubensaft – <b>WG Kowald</b>	<b>3,10</b>

### Hausgemachte Limonaden

**Tonic** - Zitronengras - Chinarinde - Ingwer – Soda  
**Mango Virgin Fizz** – Tonic – Limette – Rohrzucker  
**Mojito Soda** - Holunderblütensirup – Minze – Limette  
**1/4 4,10 - 1/2 6,10**

## VORSPEISEN

**Beef Tartar vom Rinderfilet** kl. **18,90** / gr. **29,90**  
eingelegte Radieschen – Senfkaviar  
Kräuter-Kerbelcreme – Josephbrot & Butter

**Stasta's Minigrammelknödel** 2Stk. **13,90** – 3Stk. **17,90**  
warmes Birnenkraut...echter Stasta Klassiker

**Chili Garnelen aus dem Pfandl** **18,90**  
Schmorparadeiser – Kräuterbutter - Chili-Mayo

**Asia Tartar vom Thunfisch** **18,90**  
hausgemachte Ponzu-Ingwersauce – Avocado  
Schmorparadeiser – Junglauch & Koriander

**Traditioneller Spargelsalat vom Solospargel** **14,90**  
Rahmdressing - gekochtes Ei – Beinschinken - Salat

**Stasta´s Vorspeisen Variation** **18,90**  
Mini Beeftatar – Grammelknödel – marinierter Hering

## SUPPEN

**Klare Rindsuppe & JulienneGemüse** **6,90**  
Fleischstrudel **oder** Kräuterfritatten  
Suppeneinlagen werden beim Stasta natürlich von Hand zubereitet!

**Cremesuppe vom weißen Solospargel** **8,50**  
Spargel – Hollandaiseespuma

## HAUPTSPEISEN

**Edelfischteller „Skipper Bouillabaisse Art“** **32,90**  
Wolfsbarsch – Riesengarnele - Lachsforelle – Fenchel-Wurzelgemüse  
Sauce Rouille - Rosmarinerdäpfel

**Weißer Solospargel aus dem Marchfeld** (*Fam. Magoschitz aus Mannsdorf*) **25,90**  
Hollandaiseespuma – heurige Petersilerdäpfel „der Klassiker“  
Norwegischer Räucherlachs **oder** österreichischer Beinschinken + **6,90**  
Gebackene Dukatenschnitzel vom Roggenschwein 2 Stk + **8,90**  
Filet vom Wolfsbarsch gegrillt (120g) + **12,00**  
Bärlauchpesto & Parmesan + **5,00**

**Gegrillter grüner Solospargel (vegan)**  **23,90**  
Geröstete Knusperbrösel – Paprikavinaigrette – Petersilerdäpfel

**Spargelgnocchi...natürlich hausgemacht** **19,90**  
Spargel „Grün & Weiß“ – Spargel-Buttersauce - Schmorparadeiser – Parmesan

### Stasta´s Spargelklassiker

#### Spargel Cordon Bleu vom weißen Solospargel

mit Beinschinken & Käse gewickelt – hausgemachte Sauce Tartar  
Petersilerdäpfel von heurigen Erdäpfeln

**28,90**

#### Weinempfehlung:

Weingut Alphart am Mühlbach – Rotgipfler Mandelhöh 2022 **1/8 7,00**

### Klassiker der Wiener Küche

**Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss** **29,00**

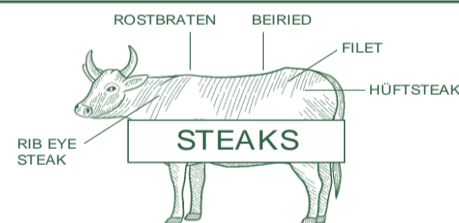
mit Butterschmalz im Pfandl gebacken – Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat  
Dazu empfehlen wir hausgemachte Preiselbeeren **2,60**

**Ausgelöstes Buttermilch-Backhuhn aus der Oberkeule...super saftig!** **19,90**  
in Buttermilch mit Kräutern gezogen – Erdäpfel-Vogersalat

**Stasta´s Wiener Zwiebelrostbraten** – Niederösterreichisches Jungrind Select **26,90**  
Zweierlei Zwiebel - gebackene Erdäpfelnudeln - auf Wunsch Wiener Essiggurkerl

**Gekochter Kalbstafelspitz** **26,90**  
Wurzelgemüse - Schnittlauchsauce - Apfelkren - Rösti

**Auf Wunsch klassische Wiener Beilage „Cremespinat“** **6,90**



Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

### Vom österreichischen Rind „Simmentaler Fleckvieh“

Hüftsteak vom „Niederösterreich Jungrind“ 200 g / 300 g **24,00 / 29,00**  
Rib Eye "Hochrippe"- Uruguay 300 g **38,00**  
Filetsteak von der Kalbin 200 g / 300 g **34,00 / 45,00**

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

Rib Eye „Hochrippe“ – Dry Aged 500g **62,00**  
„Chateaubriand- doppeltes Filet“ 500g **80,00**

### Feinheiten zum Steak

Wilder Brokkoli mit Mandel **6,90**  
Gegrillter Spargel „weiß und grün“ – Zitrone & Olivenöl **9,90**  
Frische grüne Fisolen – Speck **5,50**  
Hausgemachte Kräuterbutter **oder** Pfeffer-Portweinespuma **3,00**  
Trüffelmayo **oder** Chilimayo **3,00**  
Gegrillte Garnelen **2Stk. pro Portion 12,00**  
Pommes „Stasta Würzung“ **oder** Rosmarin-Butterpommes **5,90**  
Stasta´s Trüffelfries **7,90**

**Abends SERVIEREN WIR VORWEG** - BIO Brot von Noppe & Joseph **4,50**

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.