

APERITIF

- Muskateller Frizzante** – Weingut Moser **5,90**
Klassischer Bellini - Prosecco – Pfirsichmark **7,40**
Élyse Rosé Sprizz – WG Minkowitsch **7,40**
auf Eis serviert -Lavendel – Minze & Limette
Stasta Gin Tonic **9,90**
hausgemachtes Tonic –Gin „eigene Rezeptur“
Gobillard Champagner - Brut Tradition **10,70**
Winzersekt Rosé – Methode "Champagner" **7,50**
„Herak“ Roséweine & Gin **9,60**
Tonic – Limette – Minze
Gingerbeer & Vermuth - Gingerbeer von **7,50**
Fentimans & Vermuth vom Burschik

BIO Säfte vom Bauernhof

- je 1/8 aus Kaindorf – Biohof Loidl**
- | | |
|---------------------|-------------|
| Apfelsaft naturtrüb | 2,40 |
| Birne | 2,70 |
| Apfel-Himbeere | 2,70 |
| Apfel-Johannisbeere | 2,70 |
| Weißer Traubensaft | 2,60 |

Hausgemachte Limonaden 1/4 **3,40** - 1/2 **5,50**

- Tonic** - Zitronengras - Chinarinde - Ingwer - Soda
Mojito Soda - Holunderblütensirup – Minze – Limette

VORSPEISEN

- Beef Tartar vom Rinderfilet** **kl/gr 14,90/27,00**
Eingelegtes Gemüse – Butter - BIO Josephbrot
Stastas Minigrammelknödel 2Stk. 10,60 – 3Stk. 14,90
warmes Birnenkraut...echter Stasta Klassiker
Sardine in Soar **12,90**
Knusprig frittierte Sardinen aus der Bretagne
sauer eingelegte Schalotten – Rosinen & Pinienkerne
Weißer klassischer Spargelsalat **11,90**
Gekochtes Freilandei – Beinschinkenstreifen
Rahmdressing – frische Kresse
Variation vom marinierten Hering **11,50**
Milde Paprika – Dijonsenf – Sherry Marinade
Stasta´s Vorspeisen Variation **17,50**
mini Beeftatar – Grammelknödel – marinierter Hering

SUPPEN

- Klare Rindsuppe** **5,30**
Fleischstrudel oder Kräuterfritatten
Suppeneinlagen werden beim Stasta natürlich von Hand zubereitet!
Weißer Spargelcremesuppe **6,50**
Pochiertes Freilandei - Spargelstücke

HAUPTSPEISEN

- Gebratenes Filet von der Mailscholle** **26,90**
Weißer Solospargel – Sauce Hollandaise - Petersilerdäpfel
Filet von der BIO Lachsforelle – österreichische Fische aus Kärnten **26,90**
Gegrillte Erdäpfel-Bärlauchroulade – Sauce Beurre Blanc
Gebackenes Spargel Cordon Bleu vom weißen Solospargel
mit Beinschinken und Käse umwickelt – Sauce Tartar – Petersilerdäpfel **21,90**
Weißer Solo Spargel aus dem Marchfeld **21,90**
Petersilerdäpfel – Sauce Hollandaise
gebackene Dukatenschnitzel vom Schwein (2Stk.) + **6,90**
gekochter Beinschinken + **5,90**
Norwegischer Räucherlachs + **6,90**
Gegrillte Riesengarnele 2.Stk + **12,00**
Geschmorter Maibock aus der Schulter **25,90**
Wurzelrahmsauce – Serviettenknödel – überkochte Gewürzbirne & Preiselbeere
Gegrillter grüner Solospargel  **17,00**
Zitrone – Olivenöl – Knusperbrösel – Paprikavinaigrette - Petersilerdäpfel

Stasta´s Klassiker

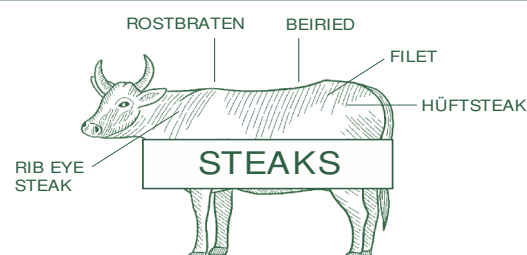
Klassisches Wiener Kalbsbeuscherl

flaumige Serviettenknödel – braune Butter – Paprikacreme
16,90

Weinempfehlung – Riesling „Ried Losling“ 2019 – Weingut Bauer – 1/8 **6,10**

Wiener Küche

- Stastas Wiener Zwiebelrostbraten** **22,50**
vom „Niederösterreichischen Jungrind Select“ - Zweierlei Zwiebel
gebackene Erdäpfelnudeln – Senfgurkenragout
Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss **21,90**
mit Butterschmalz im Pfandl gebacken – Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat
Gekochter Kalbstafelspitz **22,10**
Wurzelgemüse - Schnittlauchsauce - Apfelkren - Rösti
Auf Wunsch klassische Wiener Beilage „Cremespinat“ **5,90**



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 | 27,50 / 33,00 |
| Rib Eye "Hochrippe"- Dry Aged 300 g | 36,70 |
| Filetsteak von der Kalbin 200 g / 300 g | 34,00 / 47,00 |

Große Stücke - im Ganzen & am Tisch tranchiert

- | | |
|---------------------------------------|--------------|
| Rib Eye „Hochrippe – Dry Aged 500g | 63,70 |
| „Chateaubriand- doppeltes Filet“ 500g | 79,00 |

Feinheiten zum Steak

- | | |
|---|--------------------------------|
| Gegrillter Spargel „grün weiß“ – Olivenöl - Zitronenzeste | 7,50 |
| Frische grüne Fisolen – Speck | 5,50 |
| Wilder Broccoli – braune Butter – geröstete Mandel | 6,90 |
| Kräuterbutter – hausgemacht | 2,80 |
| Gegrillte Garnelen | 2Stk. pro Portion 12,00 |
| Pommes „Stasta Würzung“ | 4,90 |

Abends SERVIEREN WIR VORWEG - BIO Brot vom Joseph & Butter **3,90**

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.