



Rodauner Bier – "Strizzi" Wiener Lager	6,30
„Herak“ Roséwein & Gin Tonic – Limette – Minze	9,60
Sprizz Veneziano – mit grüner Olive	6,90
Bellini Classico – mit Pfirsichmark	7,60
Muskateller Frizzante – Weingut Moser	6,50
Stasta Gin Tonic hausgemachtes Tonic – Gin „eigene Rezeptur“	11,90
Gobillard Champagner - Brut Tradition	10,90
Cremant Rosé de Loire – Gratien & Meyer	8,90

BIO-Säfte vom Bauernhof

je 1/8 aus Kaindorf – Biohof Loidl

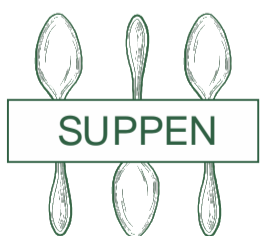
Apfelsaft naturtrüb	2,60
Birne	2,90
Apfel-Himbeere	2,90
Apfel-Johannisbeere	2,90
Weißer Traubensaft	2,80

Hausgemachte Limonaden

Tonic - Zitronengras - Chinarinde - Ingwer - Soda
Mojito Soda - Holunderblütensirup – Minze – Limette
1/4 3,90 - 1/2 5,90




Beef Tartar vom Rinderfilet kl. 17,90 / gr. 29,90 getrüffelter Spargel – Butter – Josephbrot	
Stasta's Minigrammelknödel 2Stk. 12,90 – 3Stk. 16,90 warmes Birnenkraut...echter Stasta Klassiker	
Cremige Trüffelpasta 14,90 Fettuccine – Trüffelsauce – frischer schwarzer Trüffel	
Carpaccio vom hausgebeizten Lachs 13,90 Ponzu-Senfmayo – roter Zwiebel - Limette	
Gegrillte Jakobsmuschel 16,90 Blattspinat & Safranschaum	
Stasta´s Vorspeisen Variation 18,90 mini Beeftatar – Grammelknödel – mariniertes Hering	



Klare Rindsuppe & Julienne Gemüse 6,20 Kaspressknödel oder Kalbsleberknödel Suppeneinlagen werden beim Stasta natürlich von Hand zubereitet!	
Spargelcremesuppe vom weißen Solospargel 7,00 Spargelstücke - Hollandaiseespuma	



Gebratenes Filet vom Saibling – nachhaltige österreichische Zucht 28,90 mediterranes Gemüse-Safranrisotto - Safranschaum	
Edelfischteller „Skipper“ 28,90 Riesen Garnele – Saiblingsfilet – hausgebeizter Lachs – Spargelrisotto „Grün & Weiß“	
Kalbsleber aus dem Pfandl 21,90 Majoran – Schalotten – Portweinsaft – rote Zwiebelmarmelade – Erdäpfelpüree	
Morchelrostbraten 26,90 Niederösterreichisches Jungrind Select – cremige Morchelsauce - Dottertaglioni	
Weißer Solospargel aus dem Marchfeld 22,90 hausgemachte Sauce Hollandaise - Petersilerdäpfel „der Klassiker“ Norwegischer Räucherlachs oder österreichischer Beinschinken + 6,50	
Gegrillter weißer Solo Spargel  (vegan) 19,90 Salsa Verde – Nusscreme - Petersilerdäpfel	

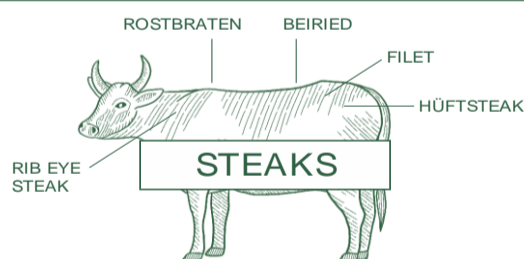
Stasta´s geschmorter Klassiker

Geschmorte Maibock (Reh)

Butterweich...Wurzel-Schmorsaft – Gewürzbirne – Preiselbeere
 flaumiger Serviettenknödel
26,90

Klassiker der Wiener Küche

Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss 24,90 mit Butterschmalz im Pfandl gebacken – Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat	
Ausgelöstes Buttermilch-Backhuhn aus der Oberkeule...super saftig! 17,90 in Buttermilch mit Kräutern gezogen – Erdäpfel-Vogerlsalat	
Stasta´s Wiener Zwiebelrostbraten – Niederösterreichisches Jungrind Select 24,90 Zweierlei Zwiebel - gebackene Erdäpfelnudeln - auf Wunsch Wiener Essiggurkerl	
Gekochter Kalbstafelspitz 23,90 Wurzelgemüse - Schnittlauchsauce - Apfelkren - Rösti	
Auf Wunsch klassische Wiener Beilage „Cremespinat“ 6,50	



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

Große Stücke - im Ganzen & am Tisch tranchiert

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

Feinheiten zum Steak

Gegrillter Spitzpaprika – Olivenöl - Meersalz	6,50
Trüffelpüree	7,00
Gegrillter Spargel „grün & weiß“ – Olivenöl - Zitrone	9,90
Frische grüne Fisolen – Speck	5,50
Kräuterbutter – hausgemacht	2,80
Gegrillte Garnelen	2Stk. pro Portion 12,00
Pommes „Stasta Würzung“	5,50

Abends SERVIEREN WIR VORWEG - BIO Brot vom Joseph & Butter 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.