

APERITIF		HAUPTSPEISEN	
Rodauner Bier – „Strizzi“ Wiener Lager6,40 Klassischer Bellini –Prosecco & weißer Pfirsich7,90 Cremant Rosé de Loire – Gratien & Meyer8,90 Lillet Wild Berry8,90 Lillet Blanc – Wild Berry Tonic – Prosecco Yuzu Sprizz (Yucello ist ein Likör aus der Yuzufrucht7,90 Yucello – Prosecco – Soda – Minze - Limette Champagner - Lancelot Pienne11,90 Assemblage - Brut		Edelfischteller „Skipper“29,90 Wolfsbarsch – Riesengarnele - Lachsforelle – hausgemachte Erdäpfelgnocchi Zitronensauce - Blattspinat Toni´s KrustentierpastaVor. 24,90 / Hg. 36,90 Tagliolini – hausgemachte Hummersauce – gegrillte Garnele Rosa gebratene Rehnuss „Wild aus Niederösterreich“31,90 Erdäpfelgnocchi – geschmortes Kohlherz – Gewürzbirne – Preiselbeersauce Eierschwammerln á la Creme24,90 Flaumiger Serviettenknödel – braune Butter Geröstete Ofenpilze & Polenta (vegan)22,90 Vegane cremige Polenta – rauchige Paprikacreme – geröstete Rosmarin-Haselnüsse Auf Wunsch gerne mit Parmesan und brauner Butter (nicht vegan)	
Stasta´s Gin Tonic Haus Gin – hausgemachtes Tonic – Eis Wacholderbeeren - Zitrone 12,10		Stasta´s Pilzklassiker Eierschwammerl Rostbraten á la Creme vom Niederösterreichischen Jungrind Dottertaglioni – braune Butter 33,90 Weinempfehlung: Weingut Taubenschuss – Chardonnay Reserve 20211/87,90	
BIO-Säfte vom Bauernhof je 1/8 aus Kaindorf – Biohof Loidl Apfelsaft naturtrüb2,70 Birne3,00 Apfel-Himbeere3,00 Apfel-Johannisbeere3,00 Weißer BIO-Traubensaft – WG Bauer2,90 Uhudler Traubensaft – WG Kowald3,10 Hausgemachte Limonaden Tonic - Zitronengras - Chinarinde - Ingwer – Soda Yuzu Virgin Fizz – Tonic – Limette – Rohrzucker Mojito Soda - Holunderblütensirup – Minze – Limette 1/4 4,10 - 1/2 6,10		Klassiker der Wiener Küche Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss29,90 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-Blattsalat Stasta´s Wiener Zwiebelrostbraten – Niederösterreichisches Jungrind Select26,90 Zweierlei Zwiebel - gebackene Erdäpfelnudeln - auf Wunsch Wiener Essiggurkerl Gekochter Kalbstafelspitz26,90 Wurzelgemüse - Schnittlauchsauce - Apfelkren - Rösti Auf Wunsch klassische Wiener Beilage „Cremespinat“6,90	
VORSPEISEN		STEAKS	
Beef Tartar vom Rinderfilet kl. 18,90 / gr. 29,90 eingelegten Eierschwammerln – frischer Kerbel Josephbrot & Butter Stasta's Minigrammelknödel 2Stk. 13,90 – 3Stk. 17,90 warmes Birnenkraut...echter Stasta Klassiker Chili Garnelen aus dem Pfandl17,90 Schmorparadeiser – Kräuterbutter - Chili-Mayo Asia Tartar vom Thunfisch18,90 hausgemachte Ponzu-Ingwersauce – Avocado Schmorparadeiser – Junglauch & Koriander Knusprige Austernpilze15,90 Zitronen Aioli – perfekt zum Teilen Stasta´s Vorspeisen Variation18,90 Mini Beeftatar – Grammelknödel – marinierter Hering		Österreichisches Rind „Simmentaler Fleckvieh“ Hüftsteak vom „Niederösterreich Jungrind“ 200 g / 300 g24,00 / 29,00 Filetsteak von der Kalbin 200 g / 300 g34,00 / 45,00 Black Angus Rind - Grain Fed (Uruguay) Rib Eye "Hochrippe"- 300 g38,00 Große Stücke - im Ganzen & am Tisch tranchiert Rib Eye "Hochrippe" 500g62,00 „Chateaubriand- doppeltes Filet" 500g80,00 Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht. Feinheiten zum Steak Wilder Brokkoli mit Mandel6,90 Roter Spitzpaprika vom Grill – mit Kerbel6,50 Frische grüne Fisolen – Speck5,50 Hausgemachte Kräuterbutter oder Pfeffer-Portweinespuma3,00 Trüffelmayo oder Chilimayo3,00 Gegrillte Garnelen2Stk. pro Portion12,00 Pommes „Stasta Würzung" oder Rosmarin-Butterpommes5,90 Stasta´s Trüffelfries7,90 Abends SERVIEREN WIR VORWEG - BIO Brot von Noppe & Joseph4,50	
SUPPEN			
Klare Rindsuppe & JulienneGemüse6,90 Kalbsleberknödel oder Gebackene Kaspressknödel Suppeneinlagen werden beim Stasta natürlich von Hand zubereitet! Cremesuppe vom weißen Solospargel8,50 Spargel – Hollandaiseespuma			
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.			