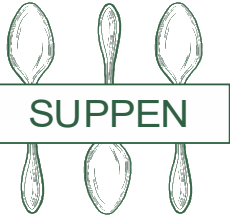
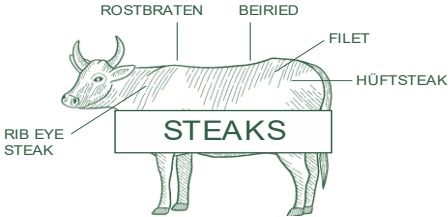


 APERITIF	
Rodauner Bier – „Strizzi“ Wiener Lager6,40 Klassischer Bellini –Prosecco & weißer Pfirsich7,90 Cremant Rosé de Loire – Gratien & Meyer8,90 Lillet Wild Berry8,90 Lillet Blanc – Wild Berry Tonic – Prosecco Yuzu Sprizz (Yucello ist ein Likör aus der Yuzufrucht)7,90 Yucello – Prosecco – Soda – Minze - Limette Champagner - Lancelot Pienne11,90 Assemblage - Brut	
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 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	
 VORSPEISEN	
Beef Tartar vom Rinderfilet kl. 18,90 / gr. 29,90 eingelekten 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 Carpaccio von der hausgebeizten Lachsforelle 18,90 eingelegte Schalotten – Ponzumayo - Limette Knusprige Austernpilze15,90 Zitronen Aioli – perfekt zum Teilen Stasta´s Vorspeisen Variation18,90 Beef Tartar – Grammelknödel – gebeizte Lachsforelle	
 SUPPEN	
Klare Rindsuppe & Juliennegemüse6,90 Tiroler-Speckknödel oder Kressebutternockerl Suppeneinlagen werden beim Stasta natürlich von Hand zubereitet! Gurken-Dill Kaltschale7,90 hausgebeizte Lachsforelle	
 HAUPTSPEISEN	
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 gegrilltes Filet vom Waldviertler Roggenschwein28,90 Erdäpfelgnocchi – Eierschwammerl - Spitzkohl – 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 Pilzklassiker Eierschwammerl Rostbraten á la Creme vom Niederösterreichischen Jungrind Dottertaglioni – braune Butter 33,90 Weinempfehlung: Weingut Taubenschuss – Chardonnay Reserve 20211/87,90	
Klassiker der Wiener Küche Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss29,90 mit Butterschmalz im Pfandl gebacken – Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat Dazu empfehlen wir hausgemachte Preiselbeeren2,60 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	
	
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	
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.	