

APERITIF

| | |
|---|--------------|
| Rodauner Bier – „Strizzi“ Wiener Lager | 6,40 |
| Klassischer Bellini –Prosecco & weißer Pflirsich | 7,90 |
| Cremant Rosé de Loire – Gratien & Meyer | 8,90 |
| Lillet Wild Berry | 8,90 |
| Lillet Blanc – Wild Berry Tonic – Prosecco | |
| Yuzu Sprizz (Yucello ist ein Likör aus der Yuzufrucht) | 7,90 |
| Yucello – Prosecco – Soda – Minze – Limette | |
| Champagner - Lancelot Pienne | 11,90 |
| 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 naturtrüb | 2,70 |
| Birne | 3,00 |
| Apfel-Himbeere | 3,00 |
| Apfel-Johannisbeere | 3,00 |

| | |
|--|-------------|
| Weißer BIO-Traubensaft – WG Bauer | 2,90 |
| Uhudler Traubensaft – WG Kowald | 3,10 |

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**
eingelegten Eierschwammerln – Frischkäsecreme
frischer Kerbel - Josephbrot & Butter

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

Chili Garnelen aus dem Pfandl **17,90**
Schmorparadeiser – Kräuterbutter - Chili-Mayo

Carpaccio von der gebeizten Lachsforelle **18,90**
eingelegte Schalotten – Ponzumayo - Limette

Sommerlicher Blattsalat **15,90**
Marille – Speck – Eierschwammerl
Croutons - Paradeiserdressing

Stasta´s Vorspeisen Variation **18,90**
Beef Tartar – Grammelknödel – gebeizte Lachsforelle

SUPPEN

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

Gurken-Dill Kaltschale **7,90**
hausgebeizte Lachsforelle

HAUPTSPEISEN

| | |
|--|--------------|
| Edelfischteller „Skipper“ | 29,90 |
| Wolfsbarsch – Riesengarnele - Lachsforelle – hausgemachte Erdäpfelgnocchi Zitronensauce - Blattspinat | |
| Gegrillter Garnelenspieß | 34,90 |
| Duftreis – geröstete Erdnüsse – Jungzwiebel - Zitronenaioli | |
| Eierschwammerln á la Creme | 24,90 |
| Flaumiger Serviettenknödel – braune Butter | |
| Eierschwammerl Rostbraten á la Creme | 33,90 |
| vom Niederösterreichischen Jungrind - Dottertaglioni – braune Butter | |
| Gebackener orientalischer Karfiol  | 18,90 |
| Rote Rüben-Mandelcreme – Kapern – Schalotten – grünes Öl | |

Stasta´s Sommerklassiker

Rosa gegrilltes Filet Wildschwein
Erdäpfelgnocchi – Eierschwammerl
Spitzkohl – Preiselbeersauce
28,90

Weinempfehlung

Weingut Taubenschuss – Chardonnay Reserve 2021 **1/8 7,90**

Klassiker der Wiener Küche

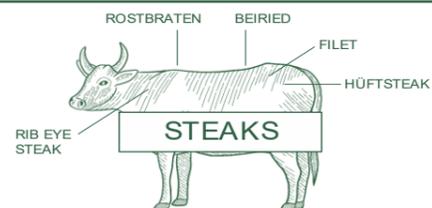
Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss **29,90**
mit Butterschmalz im Pfandl gebacken – Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat
Dazu empfehlen wir hausgemachte Preiselbeeren **2,60**

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

Stasta´s Wiener Zwiebelrostbraten – Niederösterreichisches Jungrind 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**



Österreichisches Rind „Simmentaler Fleckvieh“

Hüftsteak vom „Niederösterreich Jungrind“ 200 g / 300 g **24,00 / 29,00**
Filetsteak von der Kalbin 200 g / 300 g **34,00 / 45,00**

Black Angus Rind - Grain Fed (Uruguay)

Rib Eye "Hochrippe"- 300 g **38,00**

Große Stücke - im Ganzen & am Tisch tranchiert

Rib Eye "Hochrippe" 500g **62,00**
„Chateaubriand- doppeltes Filet" 500g **80,00**

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Feinheiten zum Steak

| | |
|---|--------------|
| Wilder Brokkoli mit Mandel | 6,90 |
| Roter Spitzpaprika vom Grill – mit Kerbel | 6,50 |
| 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 Trüffelries | 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.