



- 1/8 Schilcherstrum – Weingut Panitsch 3,90**
- Champagner – L. Pienne - Brut 11,90**
- Rodauner Bier – „Strizzi“ Wiener Lager 6,40**
- Cremant Rosé de Loire – Gratien & Meyer 8,90**
- Lillet Wild Berry 8,90**
Lillet Blanc – Wild Berry Tonic – Prosecco
- Schilcher Frizzante – WG Langmann 6,90**
- Yuzu Sprizz (Yucello ist ein Likör aus der Yuzufrucht 7,90**
Yucello – Prosecco – Soda – Minze - Limette

Alkoholfreier Aperitif

- Sine Vino – Waldbeer - Verjus – Hibiskus 8,50**
- Sine Vino – Isabella Traube – Verjus 8,50**
- Blooming rosé No.7 Tea Royal rosé 7,90**

BIO-Säfte vom Bauernhof

je 1/8 aus Kaindorf – Biohof Loidl

- BIO Apfelsaft naturtrüb 2,70
- BIO Birne 3,00
- BIO Apfel-Himbeere 3,00
- BIO Apfel-Johannisbeere 3,00
- Weißer BIO-Traubensaft – **WG Bauer 2,90**
- Uhudler Traubensaft – **WG Kowald 3,10**

Hausgemachte Limonaden

- Tonic - Zitronengras - Chinarinde - Ingwer – Soda**
- Mojito Soda - Holunderblütensirup – Minze – Limette**
- Green Dream - Matcha & Kaktusfeige – Soda – Minze**
1/4 4,10 - 1/2 6,10



- 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
- Carpaccio von der hausgebeizten Lachsforelle 18,90**
eingelegte Schalotten – Ponzumayo - Limette
- Chili Garnelen aus dem Pfandl 17,90**
Schmorparadeiser – Kräuterbutter - Chili-Mayo
- Carpaccio vom Rinderfilet 19,90**
Senfcreme – getrüffelter Friséesalat - Sommertrüffel
- Stasta´s Vorspeisen Variation 18,90**
Beef Tartar – Grammelknödel – marinierter Hering



- Klare Rindsuppe & JulienneGemüse 6,90**
Fleischstrudel **oder** Kressebutternockerl
Suppeneinlagen werden beim Stasta natürlich von Hand zubereitet!
- Klassische Kürbis-Currysuppe 7,90**
Kokosschaum



- Edelfischteller „Skipper“ 30,90**
Wolfsbarsch – Riesengarnele - Lachsforelle – hausgemachte Erdäpfelgnocchi
Zitronensauce - Blattspinat
- Gebackenes Rehschnitzel vom niederösterreichischen Wild 33,90**
in der Körndlpanier – Erdäpfel-Vogerlsalat - Preiselbeeren
- Klassisches Rehragout vom niederösterreichischen Wild 29,90**
knuspriger Speck – Eierschwammerln – flaumiger Serviettenknödel
- Kalbsleber aus dem Pfandl 26,90**
Schalotten – Majoransaft - Marillenragout – Erdäpfelpürree & Röstzwiebel
- Polenta & Rote Rübe 18,90**
cremiges rote Rübengemüse – Polentataler – Kürbiskernpesto - Rosmarinöl

Stasta´s Sommerklassiker

Rosa gegrilltes Filet vom Wildschwein

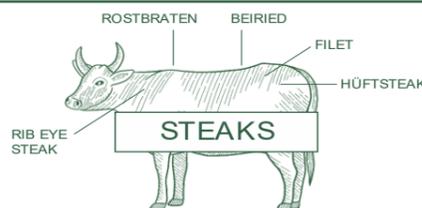
- Erdäpfelgnocchi – Eierschwammerl - Spitzkohl – Preiselbeersauce
28,90

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 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 27,50**
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 Trüffelfries – schwarze Trüffelcreme - Parmesan 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.