

APERITIF

Steirischer Junker 2024 – Weingut Krispel	4,20
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	
Schilcher Frizzante – Weingut Langmann	6,90
Champagner – Lancelot Pienne	11,90
Blanc de Blanc – Brut	

Select Spritz „Venetiano“

der Ur Klassiker des „Spritz“

Prosecco – Select Aperitivo – grüne Olive
7,50

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 Traubensaft – Weingut Bauer	2,90
Uhudler Traubensaft – Weinhof Kowald	3,10

Hausgemachte Limonaden

Tonic - Zitronengras - Chinarinde - Ingwer – Soda
Maracuja 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**
gebackener Eidotter – Creme fraîche - Liebstocköl
Josephbrot & Butter

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

Gebratene Miniblunze vom Windisch **17,90**
Knuspriges Erdäpfel Mille Feuille – Chilimayo
Apfelmelasse – frischer Kren

Herbstlicher Blattsalat & Ziegenkäse **16,90**
eingelegte Zwetschken- gebratener Ziegenkäse

Klassischer französischer Garnelencocktail **17,00**
hausgemachte Cocktailsauce – Ananas – Avocado
Salatherzen - Sesam

Stasta´s Vorspeisen Variation **18,90**
Mini Beeftatar – Grammelknödel – mariniertes Hering

SUPPEN

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

Gansleinmachsuppe **8,50**
Bröselknödel – Ganslein - Wurzelgemüse

HAUPTSPEISEN

Edelfischteller „Skipper“	29,90
Riesen Garnele – Zanderfilet – Wolfsbarsch - Safran-Gemüserisotto	
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch	32,90
Trüffelpüree – geschmorte Ofenparadeiser - Trüffelschaum	
Kalbsleber aus dem Pfandl	23,90
Portweinsauce – Schalotten & Majoran – eingekochte Zwetschken - Erdäpfelpüree	
Rostbraten nach Dijonart	23,90
Cognac-Pfeffersauce (mit Dijonsenf & Paradeisermark) – Erdäpfelpüree	
Rehragout österreichisches Wild	29,90
Schmorsaft – Champignons – knuspriger Speck – Preiselbeere - Serviettenknödel	
Veganes Linsencurry (Dhal)	17,90
Mangorahm – frischer Koriander - Basmatireis	

Stasta´s Gansl Klassiker

Ofenfrisch gebratene Junggans (1/4)

Apfel-Rotkraut **oder** warmer Speckkrautsalat
Handgemachte Erdäpfelknödel – Bratapfel & Preiselbeer

35,90

Wir achten immer ganz bewusst auf Qualität. Daher sind auch heuer wieder die Gänse beim Stasta aus zertifizierten Betrieben ohne Lebendrupf oder Stopfmast

Angesetzter Grüner Nusschnaps – 2cl – 4,90

Klassiker der Wiener Küche

Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss **28,00**

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-Rucolasalat

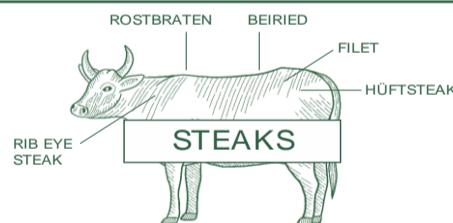
Stasta´s Wiener Zwiebelrostbraten – Niederösterreichisches Jungrind Select **26,90**

Zweierlei Zwiebel - gebackene Erdäpfelnudeln - auf Wunsch Wiener Essiggurkerl

Gekochter Kalbstafelspitz **25,90**

Wurzelgemüse - Schnittlauchsauce - Apfelkren - Rösti

Auf Wunsch klassische Wiener Beilage „Cremespinat“ **6,90**



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

Wilder Brokkoli mit Mandel **6,90**

Gegrillter Spitzpaprika **6,50**

Frische grüne Fisolen – Speck **5,50**

Kräuterbutter – hausgemacht **2,80**

Gegrillte Garnelen **2Stk. pro Portion 12,00**

Pommes „Stasta Würzung“ **5,70**

Stasta´s Trüffelfries **7,90**

Abends SERVIEREN WIR VORWEG - BIO Brot von Noppe & Joseph **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.