



- Steirischer Junker 2025** – Weingut Krispel **5,60**
- Champagner** – L. Pienne - Brut **11,90**
- Rodauner Bier** – „Strizzi“ Wiener Lager **6,90**
- 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**

BIO-Säfte vom Bauernhof

je 1/8 aus Kaindorf – Biohof Loidl

- BIO-Apfelsaft naturtrüb **2,90**
- BIO-Birne **3,10**
- BIO-Apfel-Himbeere **3,20**
- BIO-Apfel-Johannisbeere **3,20**
- Weißer BIO-Traubensaft – *Weingut* **Bauer 3,10**
- Uhudler Traubensaft – *Weingut* **Kowald 3,30**

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**
Zwiebel x 3 (Röst – Perl – Marmelade)
Josephbrot & Butter

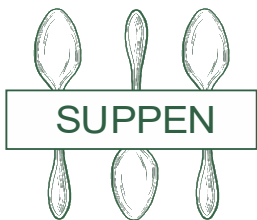
- Stasta's Minigrammelknödel 2Stk. 13,90 – 3Stk. 17,90**
warmes Birnenkraut...echter Stasta Klassiker

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

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

- Falsche Lasagne vom Wildschwein 15,90**
Wildschweinsugo – Pappardelle – Parmesancreme

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



- Klare Rindsuppe & JulienneGemüse 6,90**
Tiroler Speckknödel **oder** Grießnockerl

Suppeneinlagen werden beim Stasta natürlich von Hand zubereitet!



- Saiblingsfilet aus dem Ofen 29,90**
mit Butter & Kräutern im Speckpapier gegart - Wurzelgemüse – Schnittlauchpüree

- Edelfischteller „Skipper“ 31,90**
Lachsforelle – Wolfsbarsch – Riesengarnele - Blattspinatrisotto

- Stasta´s Surf & Turf 44,50**
150g Filetsteak von der Kalbin – 2 Stk. Riesengarnelen
Pommes „Stasta Würzung“ - hausgemachte Sauce Bernaise

Stasta´s Wiener Klassiker

Kalbsrahmgulasch

- hausgemachte Butternockerln - Zitronenrahm
- 24,90**

Weinempfehlung

- Weingut Hofstätter – Grüner Veltliner 2024 „Burgberg“ **1/8 4,90**

- Vegetarische Spinat-Kaspressknödel 17,90**
Gemüse-Krensud – Wurzelwerk – frischer Kren - Schnittlauch

- Geschmorte Kürbisspalten 16,90** 
Kürbis-Kokospuma – Pesto von Walnuss & Petersilie

Klassiker der Wiener Küche

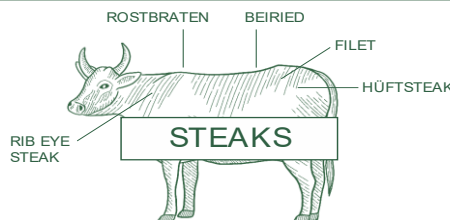
- Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss 29,90**
mit Butterschmalz im Pfandl gebacken – Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat
Dazu empfehlen wir Preiselbeeren **2,60**

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

- Stasta´s Wiener Zwiebelrostbraten 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 **25,00 / 29,90**
- Filetsteak von der Kalbin 200 g / 300 g **35,00 / 46,00**

Black Angus Rind - Grain Fed (Uruguay)

- Rib Eye "Hochrippe"- 300 g 39,00**

Große Stücke - im Ganzen & am Tisch tranchiert

- Rib Eye "Hochrippe" 500g **65,00**
- „Chateaubriand“ – „Herz des Filets“ 500g **85,00**

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.