

APERITIF

Klassischer Bellini -Prosecco & weißer Pfirsich	7,9
Champagner - L.Pienne - Brut	11,9
Rodauner Bier - „Strizzi“ Wiener Lager	6,9
Cremant Rosé de Loire - Gratien & Meyer	8,9
Lillet Wild Berry	8,9
Lillet Rosé- Wild Berry Tonic - Prosecco - Beeren	
Yuzu Sprizz (Yucello ist ein Likör aus der Yuzufrucht)	8,9
Yucello, Prosecco, Soda, Minze, Limette	

ALKOHOLFREIER APERITIF

Sine Vino - Waldbeer, Verjus, Hibiskus	8,5
Sine Vino - Isabella Traube, Verjus	8,5
Zitronen Basilikum Spritz - Tonic & Eis	9,5

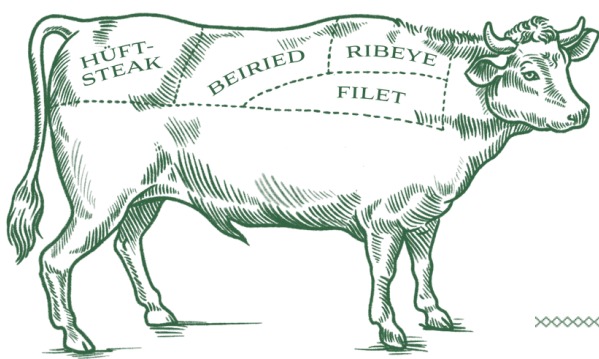
VORSPEISEN

SUPPEN

Klare Rindsuppe mit JulienneGemüse	7,5
Kalbsleberknödel oder Grießknödel	
<i>Suppeneinlagen werden beim Stasta natürlich von Hand zubereitet!</i>	
Cremesuppe vom weißen Solospargel	8,0
Spargel - Hollandaiseespuma	

KLEINE SPEISEN

Beef Tartar vom Rinderfilet	kl. 21,0 / gr. 33,0
Zwiebel x3 (Röst - Perl - Marmelade) Josephbrot & Butter	
Stastas Minigrammelknödel	2 Stk. 14,5 / 3 Stk. 18,5
Warmes Birnenkraut	
Chili Garnelen aus dem Pfandl	19,5
Schmorparadeiser - Kräuterbutter - Chili-Mayo	
Hausgebeizte Lachsforelle	19,5
Buttermilch-Zitronensauce - Rote Rübenreduktion	
Krenapfel - frischer Kren	
Stasta's Vorspeisenvariation	19,5
Beef Tartar - Grammelknödel - gebeizte Lachsforelle	



FEINHEITEN

Gegrillter Solo Spargel "Grün & Weiß"	11,0
Gegrillte Riesengarnelen 2 Stk. pro Portion	12,0
Wilder Broccoli mit Mandel	7,0
Frische grüne Fisolen mit Speck	6,0
Pommes " Stasta Würzung"	6,0
Pommes " Rosmarin-Butter"	6,0
Stasta's Trüffelries	8,5
schwarze Trüfflmayo - Parmesan	

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Pfeffer-Portweinespuma	3,0
Kräuterbutter	3,0
Trüffelmayo	3,0
Chilimayo	3,0

GETRÄNKE

BIO-SÄFTE VOM BAUERNHOF

Je 1/8 aus Kaindorf - Biohof Loidl

BIO Apfelsaft	2,9
BIO Birne	3,2
BIO Apfel-Himbeere	3,2
BIO Apfel-Johannisbeere	3,2
Weißer BIO-Traubensaft - WG Bauer	3,3
Uhudler Traubensaft - WG Kowald	3,3

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Tonic
Zitronengras - Chinarinde - Ingwer - Soda
Mojito Soda
Holunderblütensirup - Minze - Limette
1/4 4,5 - 1/2 6,5

STASTA'S SIGNATURE

Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss
mit Butterschmalz im Pfandl gebacken
Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat

29,9

Dazu empfehlen wir Preiselbeeren 3,0
**Weinempfehlung: Grüner Veltliner Federspiel Weingut Hofstätter
aus der Magnum "Stasta Edition" 4,9**

KLASSIKER

Ausgelöstes Buttermilch-Backhuhn aus der Oberkeule ...super saftig! in Buttermilch mit Kräutern gezogen - Erdäpfel-Blattsalat	19,9
Stasta's Wiener Zwiebelrostbraten Niederösterreichisches Jungrind Select Zweierlei Zwiebel - gebackene Erdäpfelnudeln - auf Wunsch Wiener Essiggurkerl	27,5
Gekochter Tafelspitz vom Kalb Wurzelgemüse - Schnittlauchsaucen - Apfelkren - Rösti	29,0
auf Wunsch klassische Wiener Beilage: Cremespinat	7,0
Geschmortes Rehragout " Jäger Art" Wild aus dem Wienerwald Speck - Champignons - Preiselbeere - flaumige Serviettenknödel	33,0
Kalbsleber aus dem Pfandl Schalotten - Majoransaft - Marillenragout - Erdäpfelpüree & Röstzwiebel	29,0

FISCH & VEGETARISCH

Edelfischteller "Skipper" <i>Fische aus Radlberg (Fam. Aibler)</i>	33,0
Wolfsbarsch - Riesengarnele - Lachsforellenfilet - Spargelrisotto "Grün & Weiß"	
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch "Butterfly Cut"	33,0
Kapern-Zitronen-Nussbutter - Paradeiser - Erdäpfelpüree & Röstzwiebel	
Hausgemachte gebratene Polentaschnitte	18,0
Ratatouillengemüse - Rosmarinöl - Paradeisersauce	

STEAKS

VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND „Simmentaler Fleckvieh“

Hüftsteak	200 g/300 g	25,0 / 29,9
vom „Niederösterreich Jungrind“		
Rib Eye "Black Angus - Grain Fed" (Uruguay)	300 g	39,0
Filetsteak	200 g/300 g	35,0 / 46,0
von der Kalbin		

GROSSE STÜCKE im Ganzen & am Tisch tranchiert

Rib Eye	500g	65,0
"Hochrippe"		
Chateaubriand	500g	85,0
doppeltes Filet "Herz des Filets"		

Abends servieren wir vorweg BIO Brot 4,5
von Noppe & Joseph

SÜSSES

Hausgemachte Somlauer Nockerl	11
Biskuit x3 - eingelegte Rosinen - Schokoladensauce - Schlagobers	
Stasta's warmer Schoko-Nusskuchen	13
Flüssiger Kern - hausgemachtes Vanilleeis - Schlagobers	
Affogato Caldo á la Stasta	7,5
Hausgemachtes Vanilleeis - kandierte Schokoorange - heißer Espresso	
Klassische Creme brûlée	12
hausgemachtes Schoko-Orangeneis	
Variation von hausgemachten Minidesserts	13
lassen Sie sich überraschen...	
Stasta's frisch gebackene Palatschinke nach Omas Rezept -(lactosefrei)	5,5
hausgemachter Marmelade Ihrer Wahl: p. Stück Powidl / Marille / Orangen-Whiskey / Erdbeer-Vanille / Quitte	
Hausgemachtes Eis & Sorbet (glutenfrei)	3,5
Schokolade-Orange / Vanille / Himbeer / Kokossorbet pro Kugel	



Handgemachte Erdbeer-Marzipanknödel

Topfenteig - karamellierte Butterbrösel
hausgemachtes Erdbeer-Rhabarberragout

1 Stk. 6,0 / 2 Stk. 12



EDELBRÄNDE

GUGLHOF (SALZBURG)

Zirbe	4,9
Marille Reserve	6,5
Zwetschke Reserve	6,5
Himbeere	8,5
Williamsbirne Reserve	6
Vogelbeere	9
Apfel Reserve	5,5
Quitte Reserve	7,5

HAUSLIKÖR

Grüne Walnuss	4,9
Weichsel	4,9
KLASSISCHE DIGESTIFS	
Diplomático Rum	5,5
Whiskey „Rye“ – Haider	5,5
Wodka Belvedere	5,5
Cognac Frapin VSOP (4cl)	9,9
Grappa „Barrique“	6,5