

APERITIF

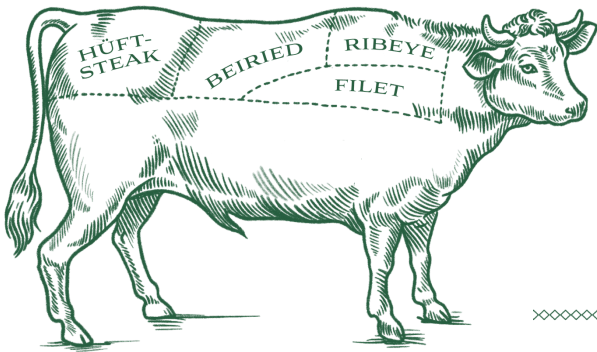
Klassischer Bellini	-Prosecco & weißer Pfirsich	8,9
Champagner	- L.Pienne – Brut	11,9
Rodauner Bier	- „Strizzi“ Wiener Lager	6,9
Cremant Rosé de Loire	- Gratien & Meyer	8,9
Lillet Wild Berry	Lillet Rosé- Wild Berry Tonic - Prosecco - Beeren	8,9
Yuzu Sprizz	(Yucello ist ein Likör aus der Yuzufrucht)	8,9
	Yucello, Prosecco, Soda, Minze, Limette	
APERITIF FÜR 2 ODER MEHR...		
Stiegl Wildshut BIO "Perlage"	0,75	
	BIO Bierspezialität "Brut de Bière" (Champagnerbier)	54

ALKOHOLFREIER APERITIF	
Mionetto Spritz	-Alkoholfreier Prosecco & Aperol - Soda
Virgin Mango-Rosmarin Spritz	- Tonic & Eis

VORSPEISEN

SUPPEN	
Klare Rindsuppe mit JulienneGemüse	7,5
	Kräuterfritatten oder Fleischstrudel
	Suppeneinlagen werden beim Stasta natürlich von Hand zubereitet!
Kaltschale von Mango & Paradeiser	8,0
	Mango-Minzsalsa

VORSPEISEN	
Beef Tartar vom Rinderfilet	kl. 21,0 / gr. 33,0
	eingelegte Eierschwammerl - Kerbelcreme - 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
Stasta´s Sommerliche Salatschale	17,0
	Blattsalat - Eierschwammerl - Speck - Sonnenblumenkerne
	Marille - fruchtige Marinade
Stasta´s Vorspeisenvariation	19,5
	Beef Tartar - Grammelknödel - gebeizte Lachsforelle



FEINHEITEN	
Sautierte Eierschwammerl mit frischen Kräuter	9,5
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 Trüffelfries	8,5
	schwarze Trüfflmayo - Parmesan
HAUSGEMACHTE SAUCEN	
Pfeffer-Portweinespuma	3,0
Kräuterbutter	3,0
Trüfflmayo	3,0
Chilimayo	3,0

GETRÄNKE

BIO-SÄFTE		HAUSGEMACHTE
VOM BAUERNHOF		LIMONADEN
	Je ⅓ aus Kaindorf – Biohof Loidl	Tonic
BIO Apfelsaft	2,9	Zitronengras - Chinarinde - Ingwer - Soda
BIO Birne	3,2	Mojito Soda
BIO Apfel-Himbeere	3,2	Holunderblütensirup - Minze - Limette
BIO Apfel-Johannisbeere	3,2	Himbeer-Hibiskus
Weißer BIO-Traubensaft	- WG Bauer 3,3	Himbeer-Hibiskus - Soda - Minze - Himbeeren
Uhudler Traubensaft	- WG Kowald 3,3	¼ 4,5 - ½ 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" 5,5

KLASSIKER

Ausgelöstes Buttermilch-Backhuhn aus der Oberkeule	...super saftig!	19,9
	in Buttermilch mit Kräutern gezogen - Erdäpfel-Blattsalat	
Stasta´s Wiener Zwiebelrostbraten	Niederösterreichisches Jungrind Select	27,5
	Zweierlei Zwiebel - gebackene Erdäpfelnudeln - auf Wunsch Wiener Essiggurkerl	
Gekochter Tafelspitz vom Kalb		29,0
	Wurzelgemüse - Schnittlauchsauce - Apfelkren - Rösti	
auf Wunsch klassische Wiener Beilage: Cremespinat		7,0
Rosa gegrilltes Filet vom Wildschwein	Wild aus dem Wienerwald	32,0
	hausgemachte Erdäpfelgnocchi - Eierschwammerl - Spitzkohl - Preiselbeersauce	
Alt Wiener Backfleisch	Niederösterreichisches Jungrind Select	27,5
	Rostbratenschnitte mit Senf & Kren mariniert - frischer Kren - Erdäpfel-Rucolasalat	

FISCH & VEGETARISCH

Edelfischteller "Skipper"		33,0
	Wolfsbarsch - Riesengarnele - Lachsforellenfilet - Limettenrisotto	
Gebratenes Filet von der Radlberger Lachsforelle		30,0
	Avocado-Rucola-Sprossensalat - frischer Koriander - Junglauch & Teriyaki	
Vegane handgemachte Erdäpfelgnocchi		21,5
	hausgemachte Trüffelsauce - Blattspinat - Schmorparadeiser	

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		Gewichtsangaben beziehen sich aufs Rohgewicht
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 Baguette 4,5
von Noppe aus Brunn am Gebirge

SÜSSES

Hausgemachter geeister Germknödel	9,9
Vanille-Germparfait - Powidl - Mohnzucker - Holunderblütensirup	
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 / Erdbeer/ Ananas pro Kugel	



Stasta's berühmter Marillenknödel
 Topfenteig - karamellisierte Butterbrösel
 hausgemachter Marillenröster - Honigbutter
pro Stk. 6,90



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