

GABELFRÜHSTÜCK & ZWISCHENDURCH

„Das Beste“ Schinkenbrot vom Gusel 6,90 €

Schinkenbrot vom Gusel, frischer Kren, Gurkerl vom Staud's

„Das Gesunde“ Avocadobrot 5,90 €

Avocado-Tartar, frische Kräuter, Zupfsalat

„Das Guade“ Beef Tartarbrod 8,90 €

Beef Tartar vom Niederösterreich Rind, tadellos aus garniert

„Das Deftige“ Käsebrod (überbacken) 6,20 €

mit Bergkäse aus dem Walsertal & Traubenchutney vom Zierfandler

„Stastino Genießerplatte“ p.P. 7,90 €

frischer Beinschinken vom Gusel - Gurkerl vom Staud's, Bergkäse aus dem Walsertal & Traubenchutney vom Zierfandler - dazu BIO Brod vom Öfferl

Alle Brode bereiten wir mit BIO Madame Crousto Brod vom Öfferl aus Gaubitsch zu!

STASTINOS LEICHTE KÜCHE

Feige(s) Rind & Ruccola 12,90 €

frischer Ruccola, Feigendressing, rosa Gebratenes vom Jungrind, Grana & knuspriges Ciabatta vom Öfferl

Backhendlsalat mal anders... 9,90 €

Hendlfiletstreifen von Innviertler Hühnern in Buttermilch mit Kräutern mariniert, mit Kürbiskernen gebacken, Kernöl-Joghurtdressing, Granatapfelkerne, junge Sprossen

STASTINOS HAUSGEMACHTE PASTA

Unsere hausgemachte Pasta...

mit klassischer Paradeisersauce 8,90 €

frischer Basilikum, Büffelmozzarella

mit rosa Gebratenem vom Jungrind 13,90 €

*aus der Hüfte vom „Niederösterreichischen Jungrind“,
frischer Rucola, Parmesan, luftiger Portweinschaum*

mit Basilikumpesto & Ricottacreme 9,50 €

geschmorte Paradeiser, frischer Basilikum

Für unsere kleinen Gäste 5,90 €

kleine hausgemachte Pasta mit Paradeisersauce

**mit hausgemachter Sauce
à la Bolognese** 10,50 €

*100% österreichisches Faschiertes,
Wurzelgemüse, Grana*

Unsere Pasta wird täglich nur mit den besten Zutaten frisch zubereitet! Gerne können Sie unsere Pasta-Gerichte auch mit glutenfreien BIO Nudeln aus der Naturstube Perchtoldsdorf bestellen!

RISOTTO

Trüffelrisotto mit Blattspinat 11,90 €

mit gebackenem Freilandei

Schwarzes Olivenrisotto 9,90 €

*geschmorte Kirschparadeiser, BIO Schafskäse von der
Naturstube Perchtoldsdorf*

Kleiner Blattsalat als Beilage 2,90 €

STASTINOS „STEAK(SAND)WICH“

Steackwich mit Rind

11,90 €

knuspriges BIO Ciabatta vom Öfferl, gegrilltes von der Rinderhüfte, Zwiebel „Marmelade & Crunch“, Ochsenherzparadeiser, Rucola & Cheddar

Wer's gerne scharf hat, darf unsere hausgemachte Jalapeñopaste probieren!

mit Huhn

10,90 €

knuspriges BIO Ciabatta, gegrilltes Hendlfilet aus Österreich, Chimichurri-Marinade, Ochsenherzparadeiser, Creme von getrockneten Paradeisern, Rucola & Grana
Chimichurri ist eine argentinische Kräuterbeize und gibt dem Huhn eine frische Note!

„KUSS-KUSS“-SALAT

Lauwarmer Couscous

7,90 €

Blattsalat, frische Kräuter, Granatapfelkerne, geröstete Cashewkerne, Sprossen von der roten Rübe, veganes Stastino Dressing, Minz-Joghurt

Toppings:

mit Hühnerfilet

+ 3,90 €

von Innviertler Hühnern mit Chimichurribeize – Chimichurri ist eine argentinische Kräuterbeize und gibt dem Huhn eine frische Note!

mit rosa gebratenen Rindstreifen

+ 4,90 €

vom Niederösterreichischem Rind

mit BIO Schafskäse

+ 3,00 €

aus der Naturstube Perchtoldsdorf

Kleiner „Kuss-Kuss“-Salat als Beilage

4,70 €

wir machen unser Tsatsiki mit griechischem Joghurt

SÜSSES



Zitronentartelette <i>nach Rezept vom „Stasta“</i>	4,50 €
<i>Mürbteig, hausgemachte Marmelade, Zitronencreme</i>	
„From Liesing with Love“	4,90 €
<i>heiße Liebe mit hausgemachtem Sauerrahmeis, Vanille-Mascarponecreme, warme & frische Himbeeren</i>	
Mascarpone-Tiramisunockerln	4,30 €
<i>mit hausgemachtem Erdbeerragout</i>	

KAFFEE & TEE

Unser Meinl Kaffee ist fairtrade und BIO zertifiziert!



<i>Hari BIO Tee aus der Teekanne:</i>	je 3,50 €
Rooibos Chai	
<i>Rooibos mit Zimt, Thymian, Zitronengras, schwarzer Pfeffer</i>	
Jasmin & Ingwer	
<i>Jasmintee mit Ingwer, Zitronengras, Gelbwurz, Pfefferminz, Zeste</i>	
Grüntee & Blüten	
<i>Grüntee mit Lindenblüten, Holunderblüten, Basilikum, Rosenblüten</i>	
Rose & Hibiskus	
<i>Wildrosenfrüchtetee mit Hagebutte, Apfel, Fenchel, Wacholderbeere</i>	
Kleiner Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Verlängerter Espresso	3,10 €
Cappuccino & Melange	3,40 €
Latte Macchiato	3,90 €

*Gerne servieren wir Ihnen unseren Kaffee auch mit
laktosefreier Mandel- oder Sojamilch*

HAUSGEMACHTER EISTEE

Wir servieren alle Eistees in der Karaffe auf Eis mit Strohalm

Rosen-Hibiskus-Traum 0,5 l je 3,90 €

Hibiskus-Rosentee, Rosensirup, getrocknete Rosenblätter

Frau Holle macht Grüntee 0,5 l

Grüntee, BIO Holunderblüte, Melisse, Zitrone

Jasmin liebt Ingwer 0,5 l

Jasmin-Ingwertee, Zitronenzeste, Zitronengras, Agavensaft

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Wir servieren alle Limonaden mit Soda in der Karaffe mit Strohalm

Mixed Gurke 0,5 l je 4,50 €

Limette, Minze & brauner Zucker

Birnen-Kräuterlimo 0,5 l

hausgemachter Kräutersirup (Rosmarin, Thymian, Minze, Zitronengras)

Apfel trifft Himbeer 0,5 l

frische Himbeeren, Limette, Basilikum

Pfirsicherfrischung 0,5 l

Bio Pfirsichsaft, Vanille, Lavendel

Ab jetzt gibt es alle Limonaden auch zum Mitnehmen, selbstverständlich in der Bio Verpackung!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gasteiner Mineral <i>prickelnd oder still</i>	0,33 l	2,60 €
Sodazitron <i>Jugendgetränk</i>	0,25/0,5 l	1,90/2,90 €
Hollersodazitron	0,25/0,5 l	2,10/3,40 €
Cola, Cola Zero	0,33 l	3,20 €
Frucade	0,33 l	3,20 €
Almdudler	0,33 l	3,20 €
Schweppes Tonic	0,2 l	2,90 €

BIO SÄFTE UND GUTES VOM OBSTBAUERN

BIO Hollerblütensirup <i>mit Wasser oder gespritzt</i>	0,25 l	2,10 €
BIO Apfel-Himbeersaft	0,25 l	3,30 €
BIO Apfel	0,25 l	2,80 €
BIO Apfel-Karotte	0,25 l	3,00 €
BIO Aronia-Apfel	0,25 l	3,10 €
BIO Pfirsich	0,25 l	3,30 €
Birne <i>vom Preiß aus dem Traisental</i>	0,25 l	3,50 €
„Gespritzt auf einen Halben“		+ 0,80 €

BIER VOM FASS

Reininghaus <i>Jahrgangspils aus der Steiermark</i>	0,2/0,3/0,5 l	2,5/3,3/4,5 €
Schladminger <i>BIO Zwickl</i>	0,2/0,3/0,5 l	2,3/3,2/4,2 €

FLASCHENBIERE & CIDER

Stibitzer Apfel Cider <i>100% österreichische Äpfel</i>	0,33 l	3,10 €
Stibitzer Apfel-Birne Cider <i>100% österreichische Äpfel & Birnen</i>	0,33 l	3,10 €
Alkoholfreies Bier <i>Gösser Naturgold</i>	0,33 l	3,20 €
Gösser Naturradler	0,33 l	3,10 €

WEINE

Zweigelt <i>Weingut Schwarz aus Andau</i>	1/8	3,80 €
Cuvée <i>Pittnauer „Pitti“ 2015 Zweigelt, Blaufränkisch & Merlot</i>	1/8	4,40 €
BIO gemischter Satz <i>Weingut Wieninger aus Wien</i>	1/8	3,90 €
Grüner Veltliner Halblehen <i>Weingut Hofbauer aus Unterretzbach</i>	1/8	3,20 €
Chardonnay Ried Rufenbrunn <i>Weingut Alphart am Mühlbach aus Traiskirchen</i>	1/8	3,90 €
Gelber Muskateller <i>Weingut Krispel aus Straden</i>	1/8	3,70 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

FLASCHENWEINE & SPRUDEL

Grüner Veltliner <i>„hinter der Burg“, Weingut Prager aus der Wachau</i>	1.FL	34,00 €
Sauvignon Blanc <i>Weingut Sabathi aus Leutschach</i>	1.FL	32,50 €
Gelber Muskateller <i>Weingut Gross aus Gamlitz</i>	1.FL	31,00 €
Bründlmayer brut rosé <i>Langenlois</i>	1.FL	39,00 €
Laurent Perrier brut <i>Champagne</i>	1.FL	69,00 €
Gobillard brut <i>Champagne</i>	1.FL	58,00 €

APERITIF

Ab 17 Uhr servieren wir Kleinigkeiten aus der Küche zu jedem Aperitif

Prosecco Gianni Kattus	3,60 €
Schilerol Spritz <i>die steirische Antwort auf Aperol</i>	4,20 €
Hugo <i>frische Minze, Prosecco, BIO Holunderblütensirup, Soda</i>	4,60 €
Lillet Spritz <i>BIO Holunderblütensirup, Zitrone, Soda</i>	4,50 €
GinTonic Botanic <i>Fantimans Tonicwater, Celery Bitter, WienGin</i>	7,50 €
Moscow Mule <i>Zitronensaft, Wodka, Gingerbeer, frische Minze</i>	7,90 €
Alkoholfreier Verjus Spritz <i>Eis, Zitrone, BIO Holunderblütensirup</i>	4,30 €