

STASTINO IST ZURÜCK




**Gemeinsam schmeckt es
doch am besten!**

*Wir freuen uns sehr, Sie wieder
auf ganzer Linie verwöhnen zu dürfen.*

*Danke für Ihre Treue,
Ihr Stastino Team*

PIZZA

Ab 11 Uhr ist der Ofen heiß!



Margherita 8,50 €

San Marzano Paradeisersauce, Fior di latte, frisches Basilikum

Siciliana 11,20 €

San Marzano Paradeisersauce, Sardellen, Kapern, eingelegte Oliven, Knoblauch, Oregano, Basilikum (ohne Mozzarella)

Salami 10,30 €

San Marzano Paradeisersauce, Fior di latte, Haussalami von einer Fleischerei aus Reidling

Ultimate „Diavola“ 12,40 €

San Marzano Paradeisersauce, Fior di Latte, scharfe italienische Salami, scharfe Rohwurst „Nduja“, Zwiebel gelb, Pesto di Peperoncino, Oregano

Prosciutto „Cotto - Beinschinken“ 11,20 €

San Marzano Paradeisersauce, Fior di latte, Prosciutto Cotto (Durocschinken vom Wiesbauer), frischer Rucola, Parmesan

Prosciutto „Crudo - Rohschinken“ 11,20 €

San Marzano Paradeisersauce, Fior di Latte, Prosciutto Crudo, frischer Rucola, Parmesan (auf Wunsch mit Balsamico)

Allergene

Unser Team informiert Sie gerne über Zutaten in unseren Speisen und Getränken die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

„Das Beste aus Süditalien“ 13,20 €

San Marzano Paradeisersauce, geräucherter Kuhmilchmozzarella „Scamorza“, luftgetrockneter italienischer Bauchspeck „Pancetta“, original italienischer Stängelkohl „Friarielli“ ...schmeckt herrlich!

Vegetariana 11,50 €

San Marzano Paradeisersauce, Fior di Latte, eingelegte Melanzani, eingelegte Zucchini, eingelegte Paprika gelb, griechischer Fetakäse, Olivenöl

Tonno á la Stastino 13,40 €

San Marzano Paradeisersauce, Fior di Latte, gelbe Paradeiser, eingelegte Zwiebelmarmelade, Kapern, eingelegte Oliven (mit Stein), eingelegtes Thunfisch-Filet

Á la Bolognese 13,40 €

San Marzano Paradeisersauce, Fior di Latte, hausgemachte Sauce á la Bolognese, frischer Rucola, Parmesan

Pizzabrot 5,90 €

Knofl-Olivenöl, Salz, Rosmarin- perfekt zum Teilen

Info

Fior di latte „Der echte Pizzakäse“ – original italienisch, aus Kuhmilch hergestellt. Natürlich kommt nur dieser Käse auf unsere Pizzen!

Pizza Toppings

Wildfanggarnelen 6,90 €

Frische Wiesenchampignons 1,00 €

Bio Zuckermais 1,00 €

Rucola & Parmesan 1,60 €

Oliven (mit Stein) 1,50 €

Eingelegte gelbe Paradeiser – die Besten! 2,00 €

PIZZA

LEICHT & DEFTIG



„Das Saftige“ Schinkenbrot vom Duroc-Schwein

*BIO Brot vom Öfferl, frischer Kren,
Spargel & Gurkerl vom Staud's*

klein 5,20 €

groß 7,50 €

„Das Gesunde“ Avocadobrot

*Avocado-Crème, frische Kräuter,
Zupfsalat*

klein 4,40 €

groß 6,80 €

„Das Guade“ Beef Tartarbrod

*Beef Tartar vom Niederösterreich Rind,
tadellos ausgarniert*

10,30 €

Info

*Alle Brote bereiten wir mit BIO Madame Crousto Brot
vom Öfferl aus Gaubitsch zu!*

Stastino Ribs

*gebeizt, gekocht, gewürzt, gegrillt
hausgemachte BBQ-Beize, Süßerdäpfel Fries,
Sour Cream-Dip*

14,10 €

Backhendlsalat mal anders...

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

10,90 €

Florida Famous Coconut Shrimps

*In Kokosnuss knusprig gebackene Wildfanggarnelen,
fruchtig scharfer Orangen-Dip, Blattsalat*

17,90 €

„KUSS-KUSS“-SALAT

Lauwarmer Couscous

9,20 €

Blattsalat, frische Kräuter, Granatapfelkerne, geröstete Cashewkerne, Sprossen vom Lauch, veganes Stastino Dressing, Minz-Joghurt

+

Toppings	mit Hühnerfilet	+ 4,40 €
	<i>von Innviertler Hühnern mit Chimichurribeize*</i>	
	mit rosa gebratenen Rindstreifen	+ 5,70 €
	<i>vom Niederösterreichischen Rind</i>	
	mit gegrillten Wildfanggarnelen	+ 7,20 €
	<i>in Kräuter-Knoflöl</i>	
	mit original griechischem Fetakäse	+ 3,10 €

** Chimichurri ist eine argentinische Kräuterbeize und gibt dem Huhn eine frische Note!*

Kleiner „Kuss-Kuss“-Salat als Beilage

4,90 €

UNSERE DAILYS

Tagessuppe

4,10 €

Als Vorspeise genießen oder für den kleinen Hunger zwischendurch

Tagesteller

8,50 €

Unsere Tagesteller werden für dich täglich frisch mit den besten Zutaten zubereitet

Täglich abrufbar unter www.stastino.at, nur solange der Vorrat reicht!

HAUSGEMACHTE PASTA



Unsere hausgemachte Pasta...

mit klassischer Paradeiserause 9,20 €
frischer Basilikum, Büffelmozzarella

mit rosa Gebratenem vom Jungrind 15,10 €
*aus der Hüfte vom „Niederösterreichischen Jungrind“,
frischer Rucola, Parmesan, luftiger Portweinschaum*

mit Sauce Carbonara 10,40 €
*cremige Speck-Eigelbsauce, Parmesan,
knuspriger Panchetta*

**mit hausgemachter Sauce
à la Bolognese** 11,30 €
*100% österreichisches Faschiertes, Wurzelgemüse,
Grana, knuspriger Rucola*

+ Blattsalat von jungen Zupfsalaten 3,90 €

+ gegrillte Wildfanggarnelen 7,20 €
in Kräuter-Knoflöl

Für unsere kleinen Gäste 6,20 €
kleine hausgemachte Pasta mit Paradeiserause

Info

*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 (20 Minuten Wartezeit!)*

STEAK(SAND)WICH

Alles nur kein Burger!



Jedes unserer Steaksandwiches kommt in einem knusprigen BIO Ciabatta vom Öfferl und gibt es...

Basis	mit Rind 14,40 € <i>gegrilltes von der Rinderhüfte, Zwiebel „Marmelade & Crunch“, Rispenparadeiser, Rucola & Cheddar, Senfcreme</i>
	mit Huhn 12,40 € <i>gegrilltes Hendlfilet aus Österreich, Chimichurri*-Marinade, Rispenparadeiser, Creme von getrockneten Paradeisern, Rucola & Grana</i>
	mit Bohne, Avocado & Halloumi 11,30 € <i>gegrillter Halloumi, Avocadocreme, hausgemachte schwarze Bohnenpaste, Rispenparadeiser, Zupfsalat</i>

* Chimichurri ist eine argentinische Kräuterbeize und gibt dem Huhn eine frische Note

+

Sauce	hausgemachtes Ketchup	oder	hausgemachte Jalapeñopaste
-------	------------------------------	------	-----------------------------------

+

Beilage	Zupfsalat	oder	Pommes
---------	------------------	------	---------------

SÜSSES

Ofenfrischer Schoko-Nougatkuchen 5,90 €
mit flüssigem Kern & Schlagobers

Stastino`s Creme Brûlée 5,80 €
eingekochte Waldbeeren, Sauerrahmsorbet

Mascarpone-Tiramisunockerl 5,20 €
mit hausgemachtem Erdbeerragout

Süßer Genuss aus dem Glas 3,30 €
Panna Cotta mit Himbeersauce

Info | *Unsere Desserts werden teilweise mit Alkohol zubereitet.*

KAFFEE & TEE

Unser Meinl Kaffee ist Fairtrade und BIO zertifiziert!

Hari BIO Tee aus der Teekanne:

Rooibos Chai je 4,40 €
*Rooibos mit Zimt, Thymian, Zitronengras,
schwarzer Pfeffer, auf Wunsch gerne mit geschäumter Milch*

Jasmin & Ingwer
Jasmintee mit Ingwer, Zitronengras, Gelbwurz, Pfefferminz, Zeste

Grüntee & Blüten
Grüntee mit Lindenblüten, Holunderblüten, Basilikum, Rosenblüten

Rose & Hibiskus
Wildrosenfrüchtetee mit Hagebutte, Apfel, Fenchel, Wacholderbeere

Kleiner Espresso 2,80 €

Doppelter Espresso 3,70 €

Verlängerter Espresso 3,40 €

Cappuccino & Melange 3,70 €

Latte Macchiato 4,10 €

Gerne servieren wir Ihnen unseren Kaffee auch mit laktosefreier Milch

HAUSGEMACHTER EISTEE

Wir servieren alle Eistees in der Karaffe auf Eis mit Strohalm

Rosen-Hibiskus-Traum 0,5 l je 4,50 €

Hibiskus-Rosentee, BIO Rosensirup, getrocknete Rosenblätter

Frau Holle macht Grüntee 0,5 l

Grüntee, BIO Hollersirup, 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 auf Eis:

Mixed Gurke 0,5 l je 5,10 €

Gurke, Limette, Minze & brauner Zucker

Birnen-Kräuterlimo 0,5 l

hausgemachter Kräutersirup

(Rosmarin, Thymian, Minze, Zitronengras)

Apfel trifft Himbeer 0,5 l

frische Himbeere, Limette, Basilikum

Info

*Es gibt alle Limonaden auch zum Mitnehmen,
selbstverständlich in der BIO Verpackung!*

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gasteiner Mineral <i>prickelnd oder still</i>	0,33 l	2,90 €
Sodazitron <i>Jugendgetränk</i>	0,25/0,5 l	2,60/3,70 €
BIO Holunderblütensirup <i>gespritzt vom Loidl aus Kaindorf, auf Wunsch gerne auch mit frischer Zitrone</i>	0,25/0,5 l	2,60/3,70 €
Cola, Cola Zero	0,33 l	3,60 €
Frucade	0,33 l	3,60 €
Almdudler	0,33 l	3,50 €
Schweppes Tonic	0,2 l	3,10 €

BIO SÄFTE UND GUTES VOM OBSTBAUERN

BIO Apfel	0,25 l	3,20 €
BIO Apfel-Himbeersaft	0,25 l	3,80 €
BIO Apfel-Karotte	0,25 l	3,40 €
BIO Pfirsich	0,25 l	3,80 €
BIO Birne	0,25 l	3,90 €
„Gespritzt auf einen Halben“		+ 1,00 €

GESPRITZER BIO SIRUP VON „GREEN SHEEP“

aus Österreich

Akazie, Lavendel oder Rose	0,25/0,5 l	2,90/4,50 €
-----------------------------------	------------	-------------

BIER VOM FASS

Reininghaus <i>Jahrgangspils aus der Steiermark</i>	0,2/0,3/0,5 l	2,9/3,6/4,9 €
Schladminger <i>BIO Zwickl</i>	0,2/0,3/0,5 l	2,6/3,5/4,6 €

FLASCHENBIERE & CIDER

100 Blumen Bier „Wiener Lager“ <i>aus Liesing</i>	0,33 l	4,30 €
Alkoholfreies Bier <i>Gösser Naturgold</i>	0,33 l	3,60 €
Gösser Naturradler	0,33 l	3,50 €
Stibitzer Apfel Cider <i>100% österreichische Äpfel</i>	0,33 l	3,50 €
Stibitzer Apfel-Birnen Cider <i>100% österreichische Äpfel & Birnen</i>	0,33 l	3,50 €

WEINE

Grüner Veltliner Halblehen <i>Weingut Hofbauer aus Unterretzbach</i>	1/8	3,90 €
BIO gemischter Satz <i>Weingut Wieninger aus Wien</i>	1/8	4,30 €
Gelber Muskateller <i>Weingut Krispel aus Straden</i>	1/8	4,30 €
Chardonnay Ried Rufenbrunn <i>Weingut Alphart am Mühlbach aus Traiskirchen</i>	1/8	4,40 €
Zweigelt <i>Weingut Schwarz aus Andau</i>	1/8	4,10 €
Cuvée Pittnauer „Pitti“ <i>Weingut Pittnauer aus Gols Zweigelt, Blaufränkisch & Merlot</i>	1/8	4,90 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

FLASCHENWEINE & SPRUDEL

Grüner Veltliner <i>„Hinter der Burg“, Weingut Prager aus der Wachau</i>	1.FL	36,00 €
Sauvignon Blanc <i>Weingut Sabathi aus Leutschach</i>	1.FL	34,00 €
Gelber Muskateller <i>Weingut Gross aus Gamlitz</i>	1.FL	33,00 €
Bründlmayer brut rosé <i>Langenlois</i>	1.FL	39,00 €
Gobillard brut <i>Champagne</i>	1.FL	59,00 €

APERITIF

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

Prosecco Gianni Kattus	Glas 0,1	3,90 €
	1.FL	27,00 €
Prosecco rosé Casa Gheller	Glas 0,1	4,20 €
	1.FL	29,00 €
Schilerol Spritz <i>steirische Erfrischung aus der Schilchertraube</i>		4,50 €
Hugo <i>frische Minze, Prosecco, BIO Holunderblütensirup, Soda</i>		4,80 €
Lillet Spritz <i>Lillet blanc, Limette, BIO Holunderblütensirup, Zitrone, Soda</i>		4,50 €
GinTonic <i>Fantimans Tonicwater, Wacholderbeeren, WienGin</i>		7,50 €
Stastinos BIO Spritzer		
<i>Weißwein, Soda, Eis</i>	+ BIO Holunderblütensirup	3,90 €
	+ BIO Akazienblütensirup	3,90 €