Aperitif

Well, that‘s how a good evening starts

Aperol Spritz
1/4 7,9

Hugo
1/4 7,9

Weißer Spritzer
1/4 5,5

Lillet Spritz
1/4 7,9

Gin Tonic
4cl + Fevertree 11,9

Mirtillo Spritz
1/4 7,9

Mehr Gin Auswahl im hinteren Teil der Karte
More Gin selection in the back of the menu

Campari Soda
1/4 6,9

Campari Orange
1/4 7,9

Martini Bianco
4cl 5,9

Martini Dry
4cl 5,9

PROSECCO Villa Sandi DOC Spumante
Glas 0,1l 4,9 | *Flasche 0,75l* 29,9

CRÉMANT Malesan Brut
Flasche 0,75l 29,9

CHAMPAGNER Moët & Chandon
Flasche 0,2l 34,9

CHAMPAGNER Gosset Extra Brut
Flasche 0,75l 79,9

Our Steaks

Jedes Steak inklusive einer Kartoffelbeilage und Kräuterbutter.
Every steak is served with a potato side dish and herbal butter .



THE FILET STEAK *Origin: black angus beef Argentina*

Das Filet, auch Tenderloin genannt, stammt aus der inneren Lendenmuskulatur.
Es wird kaum beansprucht, dadurch ist das Fleisch besonders zart und mager. Das Filet
macht nur ca. 2% der Muskelmasse aus und ist daher das wertvollste Stück des Rindes.
The filet, also called tenderloin, comes from the inner lumbar muscles. It is hardly used,
so the meat is particularly tender and lean. The filet only makes up about 2%
of the total muscle mass and is therefore the most valuable piece of beef

THE RIB EYE STEAK *Origin: grain fed beef Uruguay*

Das Rib Eye, auch Entrecôte genannt, stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes.
Charakteristisch ist das deutlich sichtbare Fettauge.
Das Rib Eye ist sehr fein marmoriert und ist besonders saftig und geschmackvoll.
The rib eye, also called entrecôte, comes from the front back of the beef.
The clearly visible fat eye is characteristic.
The rib eye is very finely marbled and therefore particularly juicy and tasty.





THE RUMP STEAK *Origin: grain fed beef Uruguay*

Das Rump, auch Roastbeef, Beiried oder Striploin genannt, wird aus
dem hinteren Rücken geschnitten. Der weiße Fettrand und
die zarte Marmorierung verleihen dem Rumpsteak seinem typischen Gemack.
The rump, also called roast beef or striploin, is cut from the back part of the beef.
The white fat rim and the delicate marbling give the rump steak its typical flavor.

THE PORTERHOUSE STEAK *Origin: premium calf AUSTRIA*

Das Porterhouse wird mit Knochen aus dem Rücken geschnitten.
Zartes Filet und saftiges Rump mit dem dazwischen liegenden T-Knochen,
der für eine fantastische Aromasteigerung sorgt.
The porterhouse is cut from the back along with bones. Tender filet and juicy rump
with the t-bone in between, which ensures a fantastic increase in aroma.





THE PRIME RIB STEAK *Origin: black angus beef Argentina*

Das Prime Rib wird aus der ersten Hochrippe des Rindes geschnitten. Es ist ein
Rib Eye am Knochen und dadurch wird der Fleischgeschmack weiter intensiviert.
The prime rib is cut from the first prime rib of the beef.
It is a rib eye on the bone and this further intensifies the meat taste.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt | *All prices are in Euros incl. VAT* | *Service is not included*
Ab 5 Personen keine geteilte Rechnung | *From 5 persons no split bill*
Druckfehler & Satzfehler vorbehalten | Stand 05/2023 | *Misprints and typographical errors reserved*
Informationen über allergene Zutaten erhalten Sie beim Servicemitarbeiter
Information about allergenic ingredients can be obtained from the service staff

Starters

Beef Tatar *100g* 17,9 | *160g* 24,9

vom Angus Rinderfilet mit 3 bzw. 4 Toastscheiben

Angus filet steak tatar with toast

Carpaccio 18,9

Angus Rinder Filet Carpaccio mit Rucola & Parmesan & Toast

Angus Beef Filet Carpaccio with rocket salad & parmesan cheese

Gambas al Steak Point 19,9

Black Tiger Garnelen in Olivenöl garniert mit Knoblauch, Chili & Petersilie

Black Tiger prawns in olive oil garnished with garlic, chili & parsley

Folienkartoffel / *Baked Potato with...*

Filetstreifen	Tori Karaage
Stripes of filet	*Tori Karaage*
12,9	11,9

Gemischter Salat / *Mixed Salad*

Small 5,9 | *Large* 7,9

Filetstreifen (100g)	Scampis (3 Stk)
Stripes of filet	*Prawns*
+6	+9

Rindsuppe / *Beef soup with...*

Grießnockerl	Leberknödel	Frittaten
Semolina dumpling	*Liver dumpling*	*Sliced pancakes*
6,9	6,9	6,9

3 Dip Baguette 6,9

Knoblauch	Cocktail	Klassisch	BBQ	Trüffel Mayo +2,5
Garlic	*Cocktail*	*Classic*	*BBQ*	*Truffle Mayo*

Marille Senf	Sauerrahm	Limetten Mayo	Spicy Mayo	Hot Sauce
Apricot Mustard	*Sour Cream*	*Lime Mayo*	*Spicy Mayo*	*Hot Sauce*

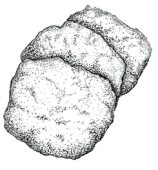
Steaks

Jedes Steak wird mit unserer hausgemachten Gewürzmischung gebraten
Inklusive einer Kartoffelbeilage Ihrer Wahl und Kräuterbutter
Beilagentausch gegen Aufpreis möglich

Each steak is cooked with our homemade seasoning. Potato side dish of your choice and herbal butter included. Exchange of sides for a surcharge possible



Folienkartoffel
Baked potato



Röstis
Hash browns



Steak Point Chips
Steak Point chips

Choose your potato side dish
It's included!

FILET

Das wertvollste Stück vom Rind
besonders zart und ohne Fett
The superior part of beef
particularly tender and without fat

Minimum		
180g	**250g**	**300g**
30,6	42,5	51,0



RIB EYE

Aus dem mageren Kern der Hochrippe
mit typischem Fettauge
A highly regarded cut from
the rib section with the typical fat eye

Minimum		
200g	**300g**	**400g**
29,0	43,5	58,0



STEAK ADD ONS

King Prawn +3,0
Blue Cheese +3,0
Fried Egg +2,5

Premium Austrian calf meat

PORTERHOUSE

Saftiges Roastbeef und zartes Filet
getrennt durch einen T-Knochen
A juicy stripe of roastbeef and a tender filet,
seperated by a T-Bone

800g - 900g
min. 96,0

PRIME RIB

Aus dem mageren Roastbeef mit
dem typischen Knochen aus der Hochrippe
A roastbeef slice with the typical bone
from the Prime Rib

600g - 700g
min. 72,0





RUMP

Auch Beiried oder flaches Roastbeef genannt
mit typischem Fettrand
From the rear end of the flat roastbeef,
similar to the sirloin

Minimum		
180g	**250g**	**300g**
25,2	35,0	42,0



DEGREES OF STEAK DONENESS

Rare · Medium Rare · Medium · Medium Well · Well Done

VERRECHNET WIRD NACH TATSÄCHLICHEM ROHGEWICHT!
NACH BELIEBEN KÖNNEN AUCH GRÖSSERE STEAKS BESTELLT WERDEN.
Charged by actual gross weight! You can also order bigger steaks.

Side dishes

Steak Point Chips 4,9
Homemade chips

Kartoffelrösti 4,9
Hash browns

Steak Pommes 5,9
Steak fries

Folienkartoffel & Kräuter Sauerrahm 4,9
Baked potato with sour cream and herbs

Maiskolben 4,9
Corn on the cob

Süßkartoffel Pommes 6,9
Sweet potato fries

Kleiner Salat 5,9
Small mixed salad

Grillgemüse 6,9
Grilled vegetables

Blattspinat 5,9
Spinach

Rote Bohnen mit Speck & Zwiebeln 5,9
Kidney beans with bacon & onion

Cole Slaw 5,9
Cole slaw

Prinzessbohnen & Speck 6,9
Green beans with bacon

Großer Salat 7,9
Large mixed salad

Salat mit 2 Scampis 10,9
Mixed salad with prawns

Pimientos de Padron 8,9
Padron peppers

Cognac Pfefferrahmsauce 4,9
Brandy peppersauce

Rotweinsauce 4,9
Redwinesauce

Sauce Suprême 4,9
Mushroom sauce suprême

Specials

Pepper Steak 34,9

200g Filetsteak mit Kartoffelröstis & Pfeffersauce

7oz Filetsteak with hash browns & pepper sauce

Surf & Turf 39,9

180g Filetsteak mit 3 Scampis & Baguette, dazu 2 Dips

6,3oz Filetsteak with 3 prawns, french bread & 2 dips

Filet Mignon 25,9

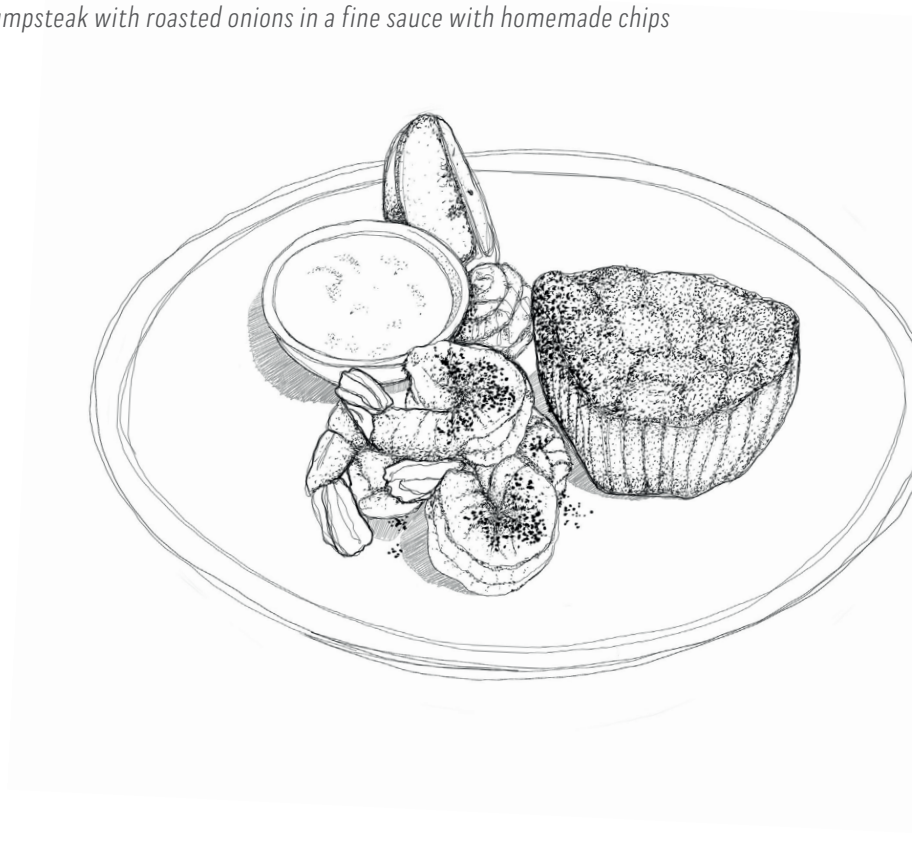
180g Filet Medaillons mit Folienkartoffel

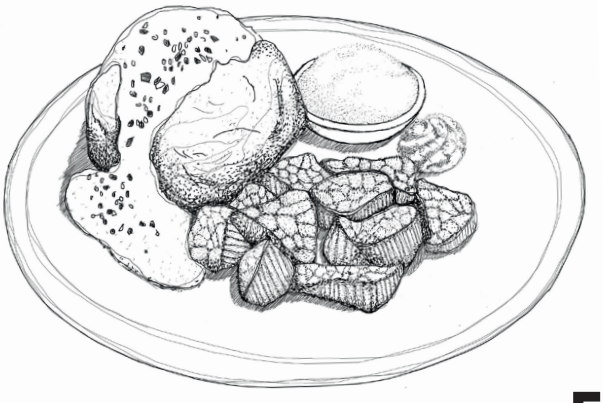
6,3oz Filetsteak medaillons (3 pieces) with baked potato

Zwiebelrostbraten 26,9

180g Rumpsteak mit Röstzwiebeln in feiner Soße, dazu Chips

6,3oz Rumpsteak with roasted onions in a fine sauce with homemade chips





Filet Tips

Smaller pieces - but hey, it‘s still filet

Classic 23,9

180g Filetspitzen mit Folienkartoffel & Knoblauchdip

6,3oz filet tips with baked potato & garlic dip

Tips with Greens 25,9

180g Filetspitzen auf Grillgemüse, dazu Baguette

6,3oz filet tips on grilled vegetable, with french bread

Last but not least

No meat? - no problem

Scampi Salat 24,9

7 Scampi auf Salat, dazu Baguette

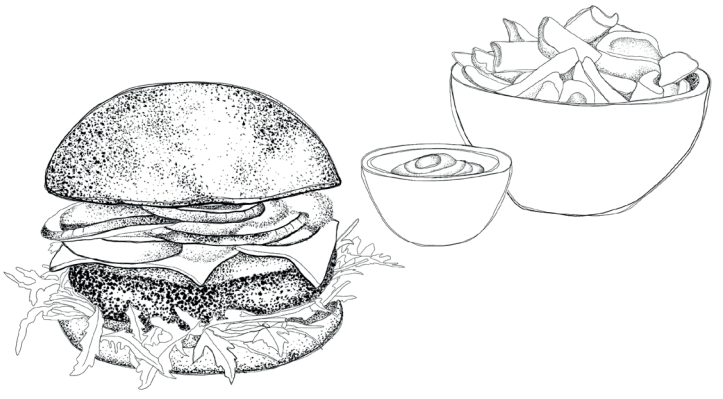
7 Prawns on salad, with french bread

Scampi Grillgemüse 25,9

7 Scampi auf Grillgemüse, dazu Baguette

7 Prawns on grilled vegetable, with french bread





Jeder Burger inklusive hausgemachter Chips und einer Dip Sauce
Alle Burger vegetarisch möglich (Beyond Patty 113g)
Homemade chips and a dip sauce of your choice included
All burgers vegetarian possible (Beyond Patty 113g)

Steak Point Burger

Probably the best burger in town!

Steak Point Classic 19,5
150g. Angus Beef, Classic-Sauce, Cheddar-Cheese, Eisbergsalat, rote Zwiebel, Essiggurken & Tomaten
Angus beef, classic sauce, cheddar cheese, lettuce, red onion, prickled cucumber & tomato

Gourmet Burger 20,5
150g. Angus Beef, Trüffel-Mayonnaise, Cheddar-Cheese, Rucola, Tomaten & Röstzwiebel
Angus beef, truffle mayo, cheddar cheese, rocket salad, tomato & roasted onions

Blue Cheese Burger 19,5
150g. Angus Beef, Marillen-Senf Sauce, Blue Cheese, Speck & Eisbergsalat
Angus beef, apricot mustard, blue cheese, bacon & lettuce

Farmers Burger 19,5
150g. Angus Beef, BBQ Sauce, Cheddar-Cheese, Tomaten, Eisbergsalat, Speck & Spiegelei
Angus beef, BBQ sauce, cheddar cheese, lettuce, tomato, bacon chutney & fried egg

Scampi Burger 19,5
3 King Prawns mit Knoblauch-Pesto, Limetten-Mayo Sauce,Gurken, Tomaten, Rucola & Eisbergsalat
3 King prawns in garlic pesto, lime mayo, cucumber, tomato, rocket salad & lettuce

Hot Chick(en) Burger 19,5
Crispy Tori Karaage, Spicy Mayo, Cheddar Cheese, karamelisierte Zwiebel, Eisbergsalat & Tomaten
Crispy tori karaage, spicy mayo, cheddar cheese, caramelized onion, lettuce & tomato

Knoblauch	Cocktail	Klassisch	BBQ	Trüffel Mayo +2,5
Garlic	*Cocktail*	*Classic*	*BBQ*	*Truffle Mayo*

Marille Senf	Sauerrahm	Limetten Mayo	Spicy Mayo	Hot Sauce
Apricot Mustard	*Sour Cream*	*Lime Mayo*	*Spicy Mayo*	*Hot Sauce*

ADD ONS

Blue Cheese +2,5 | Extra Angus Beef +5,5 | Extra Cheddar +1,9
Caramelized Onions +1,9 | Bacon +2,5 | Fried Egg +2,5

Homemade Drinks

Serviert im 0,5l Glas | *Served in a 0,5l glas*

HOMEMADE ORGANIC ICETEA 5,9

Bio Darjeeling Tee | Rohrzucker | frischer Zitronensaft | Minze | Eis
Organic Darjeeling tea | cane sugar | fresh lemon juice | mint | ice cubes

HOMEMADE ORGANIC LEMONADE

Maracuja | Kiwi | Orange | Eis
Passion fruit | kiwi | orange | ice
5,9

Ingwer | Limette | Minze | Eis
Ginger | lime | mint | ice
5,9

Tea 4,9

Julius Meinl Premium Leaf Bag Tea

Organic Darjeeling Happy Valley
Schwarz */ Black*

Vitality
Pfefferminz */ Peppermint*

Organic Camomile Serenade
Kamille */ Camomile*

Organic Mountain Symphony
Bio Bergkräuter */ Herbal*

Organic Fruit Symphony
Früchte */ Fruit*

Organic Dragon Sencha
Grün */ Green*

Unsere Nachspeisen finden Sie in unserer Dessertkarte
You can find our sweets in our dessert menu

Coffee

Our Julius Meinl
The Originals Vienna XVI
100% Arabica

Kleiner Mocca */ Single espresso* 3,9
Großer Mocca */ Double espresso* 5,5
Kleiner Brauner */ Single espresso with milk* 3,9
Großer Brauner */ Double espresso with milk* 5,5

Verlängerter */ Long continental coffee* 3,9
Wiener Melange */ Coffee with steamed milk* 4,9
Cappuccino */ Cappuccino* 4,9
Caffè Latte */ Caffè latte* 5,9
Irish Coffee */ Irish coffee* 11,9



Beer

Trumer Pils vom Fass

Trumer Pils premium draft beer from Salzburg Austria

Seidel	Krügel
0,3l 4,9	*0,5l* 5,9

‚Die Weiße' Weizenbier	Original Budweiser	Trumer Freispiel
Wheatbeer	*Budweiser*	*Non alcoholic beer*
Fl. 0,5l 5,9	*Fl. 0,33l* 4,9	*Fl. 0,33l* 4,9

Softdrinks

Römerquelle *Fl. 0,33l* 3,9 / *Fl. 0,7l* 7,9

Prickelnd	Still
Sparkling water	*Still water*

Sprite	Coca Cola / Light / Zero	Fanta
Gl. 0,3l 3,9	*Fl. 0,33l* 4,5	*Fl. 0,33l* 4,5
Almdudler	**Tonic / Bitter Lemon**	**Redbull**
Fl. 0,35l 4,5	*Gl. 0,2l* 4,9	*Fl. 0,25l* 4,9

JUGENDGETRÄNK Soda mit frisch gepresstem Zitronensaft

Soda with fresh squeezed lemonjuice

Gl. 0,25l 3,5 / *Gl. 0,5l* 4,9

Rauch Fruchtsäfte & Eistee

Rauch fruit juices & ice tea

Apfel *Apple*	Orange *Orange*	Marille *Apricot*
Gl. 0,25l 4,5	*Gl. 0,25l* 4,5	*Fl. 0,2l* 4,5

Bio Apfel Natur *Cloudy Organic Apple*	Johannisbeere *Black Current*
Fl. 0,2l 4,5	*Fl. 0,2l* 4,5
Eistee Zitrone *Ice Tea Lemon*	**Eistee Pfirsich** *Ice Tea Peach*
Fl. 0,33l 4,5	*Fl. 0,33l* 4,5

Säfte gespritzt mit Soda / *juices with soda* +1

White Wine

GRÜNER VELTLINER „per due“
Hermann Moser, Kremstal/Niederösterreich
Glas 1/8 5,9 | *Flasche 0,75l* 35,4

CHARDONNAY
Gerhard Markowitsch, Carnuntum/Niederösterreich
Glas 1/8 5,9 | *Flasche 0,75l* 35,4

SAUVIGNON BLANC
Krispel, Vulkanland/Steiermark
Glas 1/8 6,9 | *Flasche 0,75l* 41,4

GELBER MUSKATELLER
Wohlmuth, Südsteiermark
Glas 1/8 6,9 | *Flasche 0,75l* 41,4

Rosé Wine

ROSÉ de Provence
Château Miraval, Côtes de Provence/Frankreich
Glas 1/8 7,9 | *Flasche 0,75l* 47,4



Red Wine

BLAUFRÄNKISCH Bio
Weninger, Horitschon/Burgenland
Glas 1/8 4,9 | *Flasche 0,75l* 29,4

ZWEIGELT Carnuntum
Netzl, Göttlesbrunn/Niederösterreich
Glas 1/8 5,9 | *Flasche 0,75l* 35,4

LEGENDS Cuvee
Scheiblhofer, Andau/Burgenland
Glas 1/8 7,9 | *Flasche 0,75l* 47,4

Our recommendation!

BLAUFRÄNKISCH Goldberg Reserve
J.Heinrich, Deutschkreutz/Burgenland
Glas 1/8 8,9 | *Flasche 0,75l* 53,4

CHIANTI Classico
Villa Cerna, Toskana/Italien
Glas 1/8 6,9 | *Flasche 0,75l* 41,4

CÔTES DU RHONE
Roger Sabon, Châteauneuf du Pape/Frankreich
Glas 1/8 5,9 | *Flasche 0,75l* 35,4

SHIRAZ Heartland
Ben Glaetzer, Langhorne Creek/Australien
Glas 1/8 7,5 | *Flasche 0,75l* 45,0

CABERNET SAUVIGNON Quattro
De Gras, Maipo Valley/Chile
Glas 1/8 6,9 | *Flasche 0,75l* 41,4

RIOJA Reserva
Bodegas Raiza, Spanien
Glas 1/8 6,9 | *Flasche 0,75l* 41,4

SPIRITS

Schnaps 2cl

Hämmerle
Himbeere / *Raspberry* 7,9
Holunder / *Elderflower* 8,9
Vogelbeere / *Rowanberry* 9,9

Freihof
Marille / *Apricot* 4,9
Williamsbirne / *Pear* 4,9

Parzmair
Gebrannte Haselnuss / *Hazelnut* 9,9
Gebrannte Blutorange / *Orange* 9,9

Whiskey 4cl

Tullamore Dew Irish 7,9
Chivas Regal Blend 12y 8,9

Jack Daniel‘s 8,9
Maker‘s Mark Bourbon 9,9

Glenfiddich Single 12y 9,9
Glenfiddich Single 18y 14,9

Laphroaig 10y 9,9
Lagavulin 16y 14,9

Gin 4cl

Bombay Sapphire / *basic, mild* 8,9
Hendrick‘s / *cucumber, rose* 9,9
The Botanist / *aromatic, herbal* 10,9
Brockman‘s / *smooth, fruity* 10,9
Wien Gin / *local, juniper* 10,9
Monkey 47 / *unique, complex* 12,9

FEVERTREE Indian Tonic +3

Grappa 2cl

Grappa Piave 5,9
Da Prosecco Riserva 7,9

Bitters 4cl

Averna 5,9
Fernet Branca 5,9
Jägermeister 5,9

Vodka 4cl

Absolut 5,9
Belvedere 7,9
Stolichnaya Elit 12,9

Likör 4cl

Amaretto 4,9
Bailey‘s Irish Cream 4,9

Tequilla 2cl

Olmeca Gold 4,9
Don Julio Anejo 6,9

Cognac 4cl

Frapin VSOP 8,9
Château Fontpinot XO 14,9

Rum 4cl

Havana Club 3y 5,9
Diplomatico 12y 8,9