

**WILLKOMMEN IN UNSEREM
RESTAURANT
„STEAK IN THE PARK“**

Kalte und warme Vorspeisen
Cold and warm starters

Carpaccio vom Rindsfilet

an Rucola Salat und Pinienkernen
verfeinert mit frischem Parmesan und Trüffel Öl

Carpaccio of beef

on rocket salad and pine nuts
refined with fresh parmesan and truffler oil 18,00

Gekühltes Roastbeef

an Pflücksalat mit Sauce Tartar

Roastbeef cold

on salad leaves with sauce tartar 18,00

Geräucherter Lachs

an Salatbouquet
mit Dill – Honig – Senf Sauce

Smoked salmon

on salad bouquet
with dill – honey – mustard sauce 18,00

Büffelmozzarella

mit Tomaten
an Basilikum Pesto und Balsamico Glace



Buffalo mozzarella

with tomatoes
refined with basil pesto and Balsamic glaze 16,00

4 Tiger Garnelen
an Pflücksalat
mit Kräuter – Knoblauch Dip

4 Black Tiger prawns
on salad leaves
with herb – garlic dip 18,00

Alle unsere Vorspeisen werden mit Toast
serviert!

All our starters are served with toast!

Suppen - Soups

Consommé
mit Frittaten

Consommé
with pancake stripes 7,00

Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit Blätterteig Stangler und Kernöl



Cream soup of nutmeg pumpkin
with puff pastry stick and pumpkin oil 8,00

Tomatencremesuppe
mit Basilikumsahne



Cream soup of tomato
with basil cream 8,00

Brotkörberl
Bread basket
5,00

Unsere Steaks – Our steaks

*Bitte Salate und Beilagen extra bestellen.
Please order salads and side dishes extra.*

🍷 Rinderfilet vom Tiroler Stier			
Beef fillet of Tyrolean bull	250g	42,00	
<hr/>			
🍷 Rinderfilet aus Südamerika			
Beef fillet from South America	250g	38,00	
<hr/>			
🍷 Lady Steak – Filet Mignon	150g	28,00	
<hr/>			
🍷 Rib Eye Steak aus Österreich			
Rib Eye Steak from Austria	300g	34,00	
<hr/>			
🍷 Entrecote aus Österreich			
Entrecôte from Austria	200g	28,00	
<hr/>			
🍷 Surf and Turf			
Rinderfilet und 2 Tigergarnelen			
Surf and Turf			
Fillet from beef			
and black 2 tiger prawns	150g	35,00	
<hr/>			

Unsere Steaks werden mit Kräuterbutter
und Grill Paprika serviert!

Our steaks are served with herb butter
and grill pepper sauce !

HINWEIS: Die Grammangaben beziehen sich stets
auf das Rohgewicht!

NOTE: All the weight data concern always the raw
weight!

Salate – salads

Kleine Salatschüssel	
Little salad bowl	8,00

Salatschüssel zur Wahl “Pimp your salad bowl”

mit Hühnerfilet Streifen	
with stripes of chickenfilet	18,00

mit Räuchertofu	
with smoked tofu	16,00



mit Fetakäse	
with feta cheese	16,00

<i>Falafel</i> mit Hummus	
<i>Falafel</i> with hummus	16,00



Beilagen – Side dishes

Pommes Frites	4,50
---------------	------

Potato Wedges	4,50
---------------	------

Kartoffel Kroketten	
<i>Potato croquettes</i>	4,50

Folienkartoffel	
<i>Jacked potato</i>	5,50

Bratkartoffel	
<i>Roasted potatoes</i>	6,00

Steakgemüse	
<i>Grilled vegetables</i>	6,00

Gegrillte Champignons	
<i>Grilled mushrooms</i>	6,00

Speckbohnen	
<i>Beef beans</i>	5,00

Saucen - Sauces

Pfeffer Sauce mit Madagaskar Pfefferkörner
Brown sauce with Madagascar pepper
corns 4,90

Rotwein Sauce
Brown sauce with red wine 4,90

Champignonrahm Sauce
Brown sauce with mushrooms 4,90

Klassiker – Classics



Mixed Grill mit Pommes frites, Speck, Würstl
Medaillon vom Rind, Schwein und Huhn

Mixed Grill with French fries, bacon, sausage
Medallion from beef, pork and chicken 28,00

Boeuf Stroganoff mit Butterspätzle
Rinder Filetspitzen mit Paprika
und Essiggurken, verfeinert mit Crème fraiche

Boeuf Stroganoff with butter Swiss noodles
Beef fillet tips with sweet pepper
and pickles, refined with Crème fraiche 29,00

Gebackenes Schnitzel vom Schwein „Wiener
Art“
mit Pommes frites und Preiselbeeren

Fried Escalope from pork „Vienna style“
with French fries and cranberries 21,00

Original Wienerschnitzel vom Kalb
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

Original Escalope from calf „Vienna Style“
with parsley potatoes and cranberries 27,00

Gegrilltes Filet vom Lachs
mit Zuckererbsenschotten Petersilienkartoffel und
Zitronenbutter

Grilled fillet of salmon
with sugar pea pods parsley potatoes und lemon
butter 24,50

Gegrilltes Filet vom Saibling
Fangfrisch aus Längenfeld
mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffel an
Weißweinsauce

Grilled fillet of char
Freshly caught from Längenfeld
with colourful vegetables and parsley potatoes on
with wine sauce 28,00

Spagetti Pesto mit 4 Black Tiger Garnelen
Tomatenwürfel und Parmesan

Spaghetti Pesto with 4 King Prawns
Tomatoes and parmesan 24,90

Burger

Chicken Burger mit Pommes Frites
Hühnchenbrust mit Tomate, Gurke
und Zwiebel im Sesambrötchen

Chicken Burger with French fries
Fillet of chicken with tomato, cucumber
and onion in sesame bun bread 19,90

Park - Steakhouse Burger mit Pommes Frites
Saftiger Rindfleisch Burger mit Bergkäse, Zwiebeln,
Speck und Tomaten im rustikalen Brötchen

Park - Steakhouse Burger with pommes frites
Juicy beef burger with spicy cheese, onions, bacon
and tomatoes in rustic bun bread **220g** 26,00

Veganer Burger mit Pommes Frites
Tomaten Zwiebel und Vegi Cocktailsauce



Vegi Burger with french fries
tomatoes onion and cocktail sauce 19,90

THE PARK SPECIAL

Wagyu Burger mit Pommes Frites
Fleisch vom Wagyu Rind mit Bergkäse,
Speck und Tomaten, Zwiebel,
im rustikalen Brötchen

Wagyu Burger with pommes frites
meat from Wagyu Beef with spicy cheese,
bacon and tomatoes, onion,
in rustic bun bread

180g

30,00

Kartoffel –potato

Folienkartoffel
mit Rinderfiletstreifen, Grillgemüse
und Sauerrahmsauce

Jacked Potato
with beef fillet stripes, grilled vegetables
and sour cream sauce 25,00

Folienkartoffel Vegetarisch
mit Grillgemüse
und Sauerrahmsauce

Jacked potato vegetarian
with grilled vegetables
and sour cream sauce 13,00



Teller Rösti mit Räucherlachs
und Sauer Rahm dip

Hash browned potatoes with smoked
salmon and sour cream sauce 21,00

Teller Rösti mit geräucherten Tofu
Röstgemüse und Hummus



Hash browned potatoes with smoked tofu
13,00

Kindergerichte – Kids menu

Chicken Nuggets
mit Pommes frites

Chicken nuggets

with French fries

12,00

Gebackenes Schnitzel Wiener Art
mit Pommes frites

Escalope Vienna Style

with French fries

100g

15,50

Spaghetti Bolognese
mit Parmesan Käse

Spaghetti Bolognese

with parmesan cheese

12,00



Dessert

Kleiner Eisbecher
mit Waffeln und Sahne

Small Ice-cream sundae
with waffle and whipped cream 8,90

Vanille Eis
mit heißen Himbeeren und Sahne

Vanilla ice
with hot raspberry and cream 11,50

Crème Brulee
von der Madagaskar Vanille
mit Früchten an Himbeersorbet

Creme Brulee
from Madagascar vanilla
and fruits on raspberry sorbet 12,00

Apfelstrudel bio
mit Vanilleeis und Schlagsahne

Appel strudel bio
with vanilla ice and cream 10,90

