

+



+

Aperitif

Well, that's how a good evening starts

Aperol Spritz

1/4 7,9

Hugo

1/4 7,9

Weißen 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 wird mit unserer hausgemachten Gewürzmischung gebraten und inklusive einer Kartoffelbeilage und Kräuterbutter serviert.

Each steak is seared with our homemade spice blend and served with a side of potatoes and herb butter included.



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 10/2023 | 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 bread

Carpaccio 18,9

Angus Rinder Filet Carpaccio mit Rucola & Parmesan & Toast

Angus Beef Filet Carpaccio with rocket salad & parmesan cheese & toast bread

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

Stripes of filet

12,9

Tori Karaage

Tori Karaage

11,9

Gemischter Salat / Mixed Salad

Small 5,9 | Large 7,9

Filetstreifen (100g)

Stripes of filet

+6

Scampis (3 Stk)

Prawns

+9

Rindsuppe / Beef soup with...

Grießnockerl

Semolina dumpling

6,9

Leberknödel

Liver dumpling

6,9

Frittaten

Sliced pancakes

6,9

3 Dip Baguette 6,9

Knoblauch

Garlic

Cocktail

Cocktail

Klassisch

Classic

BBQ

BBQ

Trüffel Mayo

+2,5
Truffle Mayo

Marille Senf

Apricot Mustard

Sauerrahm

Sour Cream

Limetten Mayo

Lime Mayo

Spicy Mayo

Spicy Mayo

Hot Sauce

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

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

Großer Salat 7,9

Large mixed salad

Salat mit 2 Scampis 10,9

Mixed salad with 2 prawns

Pimientos de Padron 8,9

Padron peppers

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

Cognac Pfefferrahmsauce 4,9

Brandy peppercake

Rotweinsauce 4,9

Redwinesauce

Sauce Suprême 4,9

Mushroomsauce 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

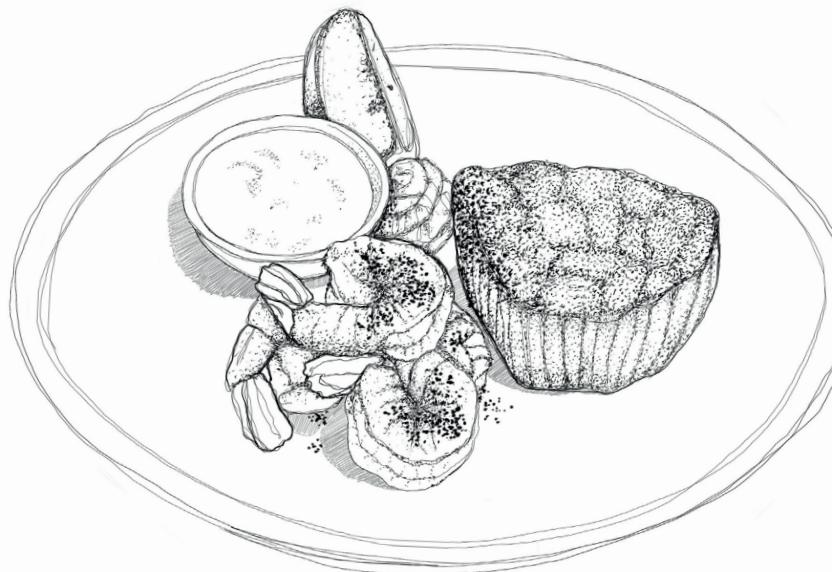
6,3oz Filetsteak medallions (3 pieces) with baked potato

Zwiebelrostbraten 26,9

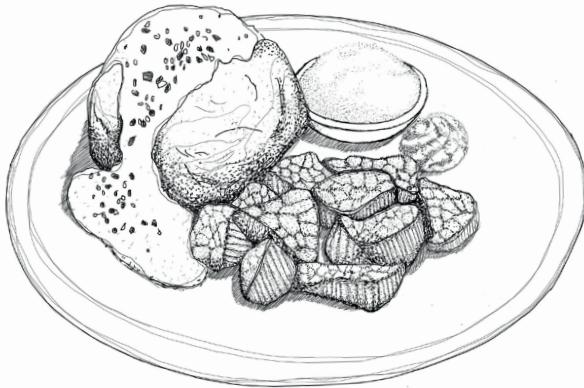
180g Rumpsteak mit Röstzwiebeln in feiner Soße, dazu Chips

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

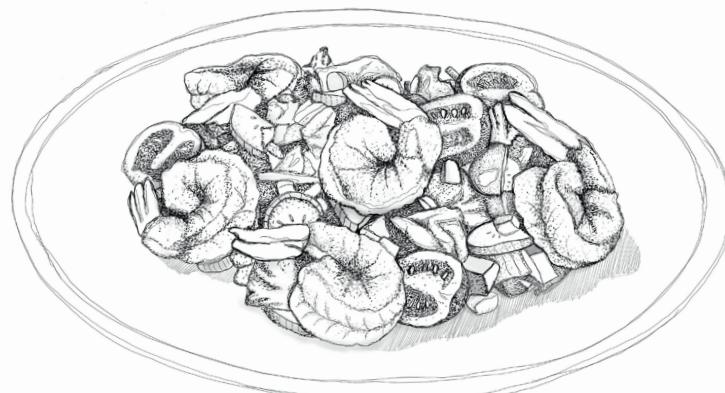
No meat? - no problem

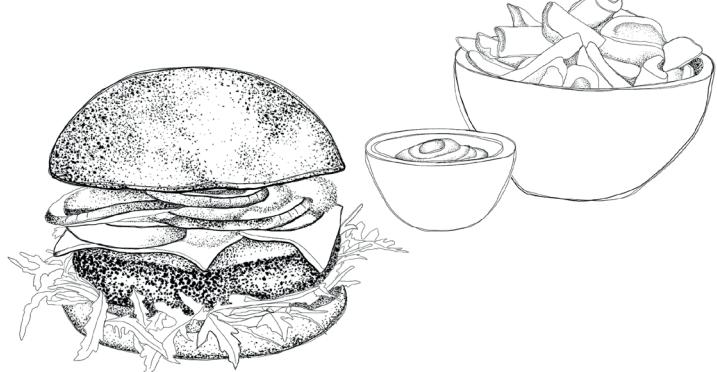
Scampi Salat 24,9

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, Essigurken & 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 20,5

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
Garlic

Cocktail
Cocktail

Klassisch
Classic

BBQ
BBQ

Trüffel Mayo +2,5
Truffle Mayo

Marille Senf
Apricot Mustard

Sauerrahm
Sour Cream

Limetten Mayo
Lime Mayo

Spicy Mayo
Spicy Mayo

Hot Sauce
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 glass

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

Organic Mountain Symphony
Bio Bergkräuter / Herbal

Vitality
Pfefferminz / Peppermint

Organic Fruit Symphony
Früchte / Fruit

Organic Camomile Serenade
Kamille / Camomile

Organic Dragon Sencha
Grün / Green

Nachspeisen finden Sie in unserer Dessertkarte

You can find 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 0,3l 4,9 | Krügel 0,5l 5,9 |
|---------------------------|---------------------------|

+

| | | |
|---|--|---|
| ,Die Weiße‘ Weizenbier <i>Wheatbeer</i> Fl. 0,5l 5,9 | Original Budweiser <i>Budweiser</i> Fl. 0,33l 4,9 | Trumer Freispiel <i>Non alcoholic beer</i> Fl. 0,33l 4,9 |
|---|--|---|

Softdrinks

Römerquelle

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

| | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| Prickelnd Sparkling water | Still Still water |
|-------------------------------------|-----------------------------|

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

+

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

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

Tequila 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

FEVERTREE Indian Tonic
+3