



Tagesmenü ab 12,90

Hauptspeise ohne Suppe inkl. Beilage,
Salat und Dessert

Suppen Kombi 15,10

Tagesmenü inkl. 250ml Suppe, Beilage,
Salat und Dessert

E
A
T

SUPPEN

KLARE GEMÜSESUPPE

mit Kaspressknödel & Wurzelgemüse
vegetarisch | A,C,G,F,L

5-ELEMENTE TOMATEN KOKOS SUPPE

stärkt Herz & Nieren
vegan | glutenfrei

groß 450ml | 5,90 klein 300ml | 3,90
mit BIO-Gebäck/Brot

L
O
V
E

S
T
A
Y

LIMO kalt/warm

ZITRONE - THYMIAN 0,5L 3,80

LIMO ZUM LUNCH 0,3l 2,40 / 0,5l 2,80

in

KLASSIKER inkl. Dessert

5-ELEMENTE GEMÜSECURRY 13,50 MIT CASHEWS vegan | H

dazu Jasminreis und Salat
stärkt Milz und Magen

5-ELEMENTE SPEZIAL SALAT 10,90 vegan | A,C,F,M,N

Gemischte bunte Blattsalate mit Mango-Limetten
Dressing, knusprigen Falafeln, feinem Gemüse,
gerösteten Cashews, frischer Avocado,
Cranberries & BIO-Gebäck

P
A
R
K
S

SPEZIALGERICHT inkl. Dessert

KREOLISCHE BOWL 14,50 vegan | H,F,N

Safran-Quinoa Reis mit gegrillten Südfrüchten
& Süßkartoffeln, Sesamrotkraut, Rucola,
Kokosjoghurt, Gurkenspaghetti,
feurigem Childressing & gerösteten Cashews

#parkscoffeegraz
04-2025

MONTAG

5-ELEMENTE ERDÄPFEL-RÜBENGEMÜSE GRÖSTL

mit Kren, Käferbohnen, Kürbiskernaioli
& Röstzwiebel Topping
vegan | A,L,F,M

INDISCHES 5-ELEMENTE „ALOO MATTAR“

Cremiges Erdäpfel-Erbsen Curry mit BIO Joghurt,
Minze, geröstetem Sesam & Jasminreis
vegetarisch | F,G,N

Dessert: Birne-Mohn Kuchen | F

DIENSTAG

5-ELEMENTE ERDÄPFEL-RÜBENGEMÜSE GRÖSTL

mit Kren, Käferbohnen, Kürbiskernaioli
& Röstzwiebel Topping
vegan | A,L,F,M

CREMIGES SPINAT-PILZ RISOTTO

mit Parmesan, Pinienkernen &
Vogerlsalat mit Balsamico Dressing
vegetarisch | O,G

Dessert: Praliné Kuchen | F,H

MITTWOCH

5-ELEMENTE ERDÄPFEL-RÜBENGEMÜSE GRÖSTL

mit Kren, Käferbohnen, Kürbiskernaioli
& Röstzwiebel Topping
vegan | A,L,F,M

WINTERGEMÜSE PAELLA

mit BIO Rüben, Radiccio, Orange, Trauben
& brauner Kräuterbutter
vegetarisch | G,F

Dessert: Orangen-Rosmarin Kuchen | H,F

DONNERSTAG

5-ELEMENTE CURRYKARTOFFELN

mit knusprigen Papadams, Kardamom-Rosinen Reis
& feurigem Tomaten-Ingwer Chutney
vegan | F,N

HAUSGEMACHTE KÜRBIS CANNELLONI

mit Blattspinat & Frischkäse, Tomatensauce
gratiniert mit Mozzarella
vegetarisch | A,G,F,O

Dessert: Flan Caramel | G,C

FREITAG

5-ELEMENTE CURRYKARTOFFELN

mit knusprigen Papadams, Kardamom-Rosinen Reis
& feurigem Tomaten-Ingwer Chutney
vegan | F,N

SÜßKARTOFFELGRATIN

mit Büffelmozzarella, Kräuterbröseln
& Apfel-Dattel Chutney
vegetarisch | A,G,F,O

Dessert : Hausgemachte Kuchenecke



NEU PARKS GEWÜRZE Limited Edition

COFFEE TIME TEA-TIME LOVE TIME

CHILLI-PRESSO
GOLDEN MILK
MATCHA LATTE
CHAI LATTE
DIRTY MATCHA LATTE
BIO-TEE's div. Sorten
INGWER TEE
5-ELEMENTE GEWÜRZTEE
DEMMEERS TEEHAUS div. Sorten

SPICE UP YOUR LIFE

ACOVADO GEWÜRZ
PORRIDGE
ERDÄPFEL GEWÜRZ
LINSEN DAAL
GRILL VEGGIE

Nur solange der Vorrat reicht.
Käuflich vor Ort,
Bestellungen per E-Mail an
martina@parks-graz.at

PARTY TIME & RAUM gesucht?

Unser PARKS
kannst Du
für dein Fest mieten.
Anfragen via Mail
oder direkt im Lokal.

RESERVIERUNGEN:
martina@parks-graz.at
T: 0316 34 76 21

[#parkscoffeegrz](https://www.instagram.com/parkscoffeegrz)
Folge uns auf Instagram

SPEZIALGERICHT

KREOLISCHE BOWL vegan | H,F,N

Safran-Quinoa Reis mit
gegrillten Südfrüchten
& Süßkartoffeln,
Sesamrotkraut, Rucola,
Kokosjoghurt, Gurkenspaghetti,
feurigem Chiliblending &
gerösteten Cashews

14,50 inkl. Dessert

[#parkscoffeegrz](https://www.instagram.com/parkscoffeegrz)