



Aperitif

Crémant Brut <i>Cheers Selection / Artner</i>	0,1l	6.50
Dr. Hugo Waldmeister	0,2l	8.50
Kürbis Bellini	0,1l	7.50
Veneziano	0,2l	9.50
Gin / Basilikum		9.90
Vermuth Sprizz <i>Classic White oder Rosé</i>	1/16l	9.90
Vermuth Tonic <i>Classic White oder Rosé</i>	1/16l	11.90
Campari Soda	Glas	7.50
Campari mit frischem Orangensaft	Glas	9.50
Campari mit Fever-Tree Tonic		10.50
Raschhofer Märzen vom Fass	0,1l	2.40

Weine glasweise

Weingut Artner	1/8L
2020 Grüner Veltliner Klassik	4.90
2020 Spazierer	4.90
2020 Gelber Muskateller	5.90
2018 Riesling	5.90
2019 Grüner Veltliner Reserve	6.90
2018 Massive a. weiss Chardonnay	9.90
2018 Rubin Carnuntum – Zweigelt	6.50
2017 Cuvée Barrique – Zweigelt / Merlot / Blaufränkisch	6.50
2017 Amarak Cuvée – Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot/Syrah	8.60
2018 Blaufränkisch Reserve Kirchweingarten	9.40
2018 Syrah and Ever	9.60
2016 Massiv – Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot	15.00

Gästeliste

Profitieren Sie von den exklusiven Angeboten für unsere Newsletter-Abonnenten! einfach mit der Handykamera scannen



Scan me!

Vorspeisen

Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh

Eingelegtes Gemüse

ALPO
18

Ceviche von der Bergforelle

aus der Traisen vom Bio-Thorhof

Alpencurry / Laaer Zwiebel / Bohnen / Stangensellerie / Brombeeren

ADGLPH
16

Beef Tatar vom Simmentaler Rind

Schwarze Misomayo / Dotter / Pfeffer-Chips / Radieschen

ACFGMNOP
15

Haussalat vom Grazer Krauthäuptel

Ofenkürbis / Krokant / Waldviertler Hirtenkäse

GHLM
12

Parfait von der Wildentenleber

Bitterschokolade / Trüffel / Vogelbeere / Haselnuss / Lauch

AGHO
18



Kräftige Wild Consommé

Steinpilzpfesen / Quitten

ACGO
7

Schwammerl-Cremesuppe

Dörrmarillen / Grüntee / knuspriger Knoblauch

GLO
7

Hauptspeisen

Geschmorte Gamskeule

Buchteln / Zwetschke / Kohlsprossen

ACGLO

26

Cordon Bleu vom Reh

Bergkäse / Preiselbeeren / Petersilienkartoffeln / Speck

ACGM

24

Hausgemachte Steinpilz-Fleckerl

Belper Knolle / Dotter / Weingartenpfirsich / Zitronenthymian

ACGLP

Vorspeise 16 oder als Hauptspeise 24

Saiblingsfilet

aus der Traisen vom Bio-Thorhof

Kürbiscrème / Eierschwammerl / Dashi / Artischocken

ADFGLNPO

26

Wiener Schnitzel

vom Besten Teil des Kalbes in der Butterschmalzpfanne
zubereitet dazu Petersilienerdäpfeln und gerührte Preiselbeeren

ACG

22

Gutscheine

Gerne stellen wir Geschenkgutscheine
im Wert Ihrer Wahl aus

Free WLAN Passwort Gäste: ARTNER

Brot / Butter / Gedeck abends 2,90

Allergeninformation

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch, Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam,
P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtier

Rindfleisch aus Österreich

Bestes Fleisch von heimischen Rindern ist bereit für den großen Auftritt. Ausgewählte Teile von der Simmentaler Kalbin, weiblichen Rindern von ca. 24 Monaten, werden für Sie zubereitet

Wiener Tradition vom Rost

Wiener Zwiebel-Rostbraten AGLPO 22

Rossini Rostbraten AGLPO 35

Gänseleber / schwarzer Trüffel / Madeirasauce

zu Ihrem kurz gebratenen Rostbraten servieren wir Erdäpfelpüree ac

Steaks aus dem Feuer

Rib Eye Steak 300g 26

Filetsteak 230g 29

Chateaubriand 450g für 2 Personen 55

Rossini-Upgrade
gebratene Gänseleber & Trüffel

ACGLO
15

...alte Kuh dry aged...

Ausgesuchte, mindestens 10-jährige Österreichische Milchkühe reifen wir am Knochen. Durch die typische Gelbfärbung des Fettes, sowie der Reifung entsteht der intensiv-nussige Geschmack.

Côte de Boeuf ab ca. 800g per 100g 12

Sirloin Strip Steak 230g 29

Beilagen

Rosmarin-Erdäpfeln G

Pommes & Trüffel ACFM

Erdäpfel-Schnittlauchpüree G

je 4.50

Pimientos aus dem Feuer AGMO

Bunter Blattsalat AGMO

Speckfisolien AFGLMNPO

Sautiere Steinpilze & Eierschwammerl

GL
9

Saucen

Sauce Béarnaise CG

Pfeffer-Cognacsauce GLO

Kräuterbutter G

Schwarze Essenz GLO

je 2.50

Nachspeisen

Eiskalt

Hausgemachte Sorbets
und Eis

ACGHO
8

Icecold

homemade sorbets
and icecream

Beerengarten

Mascarpone /
Waldmeister / Malz

ACGHP
9

Berry garden

mascarpone /
woodruff / malt

Kaiserschmarr'n aus dem Ofen

Marillenröster /
Borbon Vanilleeis / Rum Rosinen
ca 20 Minuten - ab 2 Personen

ACGOP
pP 12

Kaiserschmarr'n from the oven

stewed apricots /
vanilla ice cream / rum raisins
takes approx 20 minutes - minimum 2 people

Warmer Zwetschkenknödel

Eierlikörsauce / Nougat /
Butterbrösel / Waldviertler Mohn
ca. 15 Minuten

ACGOP
9

plum dumpling

eggnogsauce / nougat /
butter crumbs / poppy
aprox 15 minutes

Mostviertler Bio-Camembert

aus dem Ofen mit Mandeln, Birnen und Preiselbeeren
Austrian Camembert from the oven with almonds, pears and cranberries

AGEHPO

Für 2-3 Personen

For 2-3 people

19