



Aperitif

Crémant Brut <i>Cheers Selection / Artner</i>	0,1l	6.50
Laurent Perrier Piccolo	0,2l	35.00
Dr. Hugo Waldmeister	0,2l	8.50
Kürbis Bellini	0,1l	7.50
Veneziano	0,2l	9.50
Gin / Basilikum		9.90
Negroni		12.00
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
Seisenegger Wiener Lager	0,33l	9.00

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 Amarok 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

Beef Tatar vom Simmentaler Rind

Salz Dotter / Erdäpfelkäs / Pfeffer Chips

ACFGMNO

15

dazu Herbst-Trüffel

zzgl 6 pro Gramm

Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh

Eingelegtes Gemüse

ALPO

18

Hausgebeizter Matjes & Saiblingskaviar

Grüner Apfel / Blunzenchips / Zwiebel Dashi

ABCDGLO

16

Gebratene Gänseleber

Laaerzwiebel / Spicy-Williamsbirne / Selleriecreme

AGHLO

18

Haussalat vom Grazer Krauthäuptel

Karamellisierter Ziegenkäse / Honigpollen / fermentierte Beeren

ACDG

12



Klare Ganslkraftsuppe

Pilzpofesen / Calvados

ACGLO

6

Kastanien-Cappuccino

Speckgebäck / Nougat

ACGHLO

7

Free WLAN Passwort: 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

Burger No. 1 200g 18

Trüffelmayo / Cheddar / Zwiebel³

Beilagen

Rosmarin-Erdäpfeln G

Hauspommes ACFM

Erdäpfel-Schnittlauchpüree G

Zitronen-Blattspinat AFGH

je 4.50

Pimientos aus dem Feuer AGMO

Bunter Blattsalat AGMO

Glasiertes Marktgemüse GLO

Saucen

Sauce Béarnaise CG

Pfeffer-Cognacrahmsauce GLO

Trüffelbutter G

Schwarze Essenz GLO

je 2.50

Hauptspeisen

Bioforellenfilet Müllerin

vom Thorhof an der Traisen
Braune Walnussbutter / Petersilienerdäpfeln / Blattspinat /
Zitronen-Mandelcreme

ADFGL
23

Knuspriges Saiblingsfilet

aus der Traisen vom Bio-Thorhof
Wirsing / Nidei / Krenschäum

ACDGL
26

Getrübefelte Kasnock'n

aus der Kupferpfanne
Knusprige Röstzwiebeln / Berberitzen

ACG
19

dazu Herbst-Trüffel
zzgl 6 pro Gramm

Martinigansl aus dem Ofen

Erdäpfel-Maroniroulade / Zweigeltrotkraut / Bratapfel

AGLO
26

Wiener Schnitzel

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

ACG
23

Gutscheine

Gerne stellen wir Geschenkgutscheine
im Wert Ihrer Wahl aus

Unsere Mehlspeisen

Kaiserschmarr'n

Gerührte Preiselbeeren /
Spekulatius Eis
ca 20 Minuten - ab 2 Personen

ACGOP
pP 12

Kaiserschmarr'n from the oven

stirred cranberries /
almond biscuit ice cream
takes approx 20 minutes - minimum 2 people

Ofenwarme Buchteln
Vanille Sauce /
Lavendel / Zwetschken

ACGHO
9

Freshly baked yeast pastry
vanilla sauce /
lavender / plums

Versunkener Apfelkuchen
Rosmarin-Eis / Salz-Karamell /
Mandeln

ACGOP
10

Crumbly apple pie
rosemary ice cream / salty caramel /
almonds

Eiskalt
Hausgemachte Sorbets
und Eis

ACGHO
8

Icecold
homemade sorbets
and icecream

Drei Käsehoch

Mostviertler Camembert / Blauer Nepomuk / Tiroler Bergschaf-Käse
Dazu reichen wir Trüffelhonig und Feigensenf

Austrian Camembert / blue cheese / tyrol mountain sheep cheese
with truffle honey and fig mustard

AGMO
14