



Herzlich Willkommen!  
Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden und viel Spaß beim Genießen.  
Bleiben Sie gesund und frohe Weihnachten  
wünschen  
Markus Artner, Küchenchef Patrick Trafoier, Ihr Gastgeber Franz Kornek  
und das gesamte ArtnerTeam

## 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
Blutorange Mimosa	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

<b>Weingut Artner</b>	<b>1/8L</b>
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

Salzdotter / Erdäpfelkasseler / Pfeffer Chips

ACFGMNO

15

dazu Winter-Trüffel

zzgl 6 pro Gramm

## Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh

Eingelegtes Gemüse

ALPO

18

## Rainanken Matjes & Saiblingskaviar

Schnittlauch-Birnen / Rote Rüben / Mandarinen-Ponzu

ABCDGLO

16

## Gebratene Gänseleber

Kukuruz / Laaer Zwiebel / Mango / Pfefferoni

AGHLO

19

## Winterlicher Blattsalat

Ziegenkäse / Honigpollen / Mohnmiso

ACDG

12



## Kräftige Wildgeflügel-Essenz

Pilzpofesen / Calvados

ACGLO

6

## Pastinakenschaumsuppe

Mostviertler Camembert / Pistazien / Malz

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 35

Chateaubriand 450g für 2 Personen 58

**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 / Zwiebel<sup>3</sup>

## Beilagen

Rosmarin-Erdäpfeln G

Trüffelpommes ACFM

Erdäpfel-Schnittlauchpüree G

Zitronen-Blattspinat AFGH

Pimientos aus dem Feuer AGMO

Bunter Blattsalat AGMO

Buntes Schmorgemüse GLO

je 4.50

## Saucen

Sauce Béarnaise CG

Pfeffer-Cognacrahmsauce GLO

Trüffelbutter G

Schwarze Essenz GLO

je 2.50

# Hauptspeisen

## Bioforellenfilet Müllerin

vom Thorhof an der Traisen  
Braune Butter / Petersilienerdäpfeln / Blattspinat /  
Zitronen-Walnusscreme

ADFGL  
23

## Getrübefelte Kasnock'n

aus der Kupferpfanne  
Knusprige Röstzwiebeln / Berberitzen

ACG  
19

dazu Winter-Trüffel  
zzgl 6 pro Gramm

## Knuspriger Amurkarpfen

vom Gut Dornau  
Gremolata / Schmor-Paprikakraut

ACDGL  
26

## Wiener Schnitzel

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

ACG  
23

## Ochsenschlepp-Lasagne

Schwarzwureln / Winter Trüffel

ACGLMO  
24

# Gutscheine

Gerne stellen wir Geschenkgutscheine  
im Wert Ihrer Wahl aus

# Unsere Mehlspeisen

## Kaiserschmarr'n

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

ACGOP  
pP 12

## Kaiserschmarr'n from the oven

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

## Ofenwarme Buchteln

Lavendel /  
Vanille Sauce / Zwetschken

ACGHO  
9

Freshly baked yeast pastry  
lavender /  
vanilla sauce / plums

## Mürbe Apfeltarte

Mandelcreme / Spekulatius Eis

ACGOP  
10

## Apple tart

almond cream /  
gingery cookie ice cream

## 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