



Aperitif

Crémant Brut	<i>Cheers Selection / Artner</i>	0,1l	7.90
Mademoiselle Rosé		0,1l	8.60
Selosse-Pajon Brut		0,1l	12.90
Dr. Hugo Waldmeister		0,2 l	9.50
Fräulein Waldmeister		0,2 l	9.50
Birnen Mimosa		0,1l	9.50
Veneziano		0,2 l	9.50
Gin / Basilikum			12.00
Negroni			12.00
Vermuth Sprizz	<i>Classic White oder Rosé</i>		12.00
Vermuth Tonic	<i>Classic White oder Rosé</i>		12.00
Campari Soda		Glas	9.50
Campari mit frischem Orangensaft		Glas	9.50
Campari mit Fever-Tree Tonic		Glas	13.90
Raschhofer Märzen vom Fass		0,1l	2.60
Raschhofer Märzen vom Fass		0,33 l	4.40
Raschhofer Märzen vom Fass		0,5 l	5.90

Weine

Weingut Artner	1/8L	per Flasche
2022 Grüner Veltliner Klassik	5.50	30
2022 Spazierer – Gemischter Satz	5.50	30
2022 Gelber Muskateller	6.90	32
2021 Chardonnay Klassik	6.90	32
2022 Grüner Veltliner Ried Kirchberg	7.50	39
2021 massive a. [weiß] – Chardonnay	11.50	59
2020 Rubin Carnuntum – Zweigelt	7.50	35
2020 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blafränkisch/Merlot/Syrah	9.50	51
2019 Blafränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW	11.50	59
2019 Syrah and Ever	11.50	59
2019 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blafränkisch/Merlot	18.00	103
2019 Pinot Noir Bodentreu (Family & friends) Pimpel – Artner	7.90	49

Eine vollständige Auswahl unserer Weine finden Sie auf unserer Weinkarte!

Free WLAN Passwort: ARTNER
Silvester Gedeck 8,-

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



Vorspeisen

Beef Tatar vom Simmentaler Rind

Haustoast | Dottercreme | klassische Beigaben

ACFGM

kl 18 | gr 24

Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh

Eingelegtes Gemüse

FHLO

18

Gänseleber

Marmor & Macaron

Portwein | Schalotten | Kaffee | Shiitake

ACGO

22

Alpen Ceviche von der Forelle

Apfel | Sellerie | Laaer Zwiebel | Kren

GBDLF

17

Karamellisierte Schafskäse

Bittersalate | Rotkraut | Nüsse

LMFGH

14



Hummerbisque

Engelshaar | Pistazien | Mango Relish

ABCDFGL

15

Kräftige Rindsuppe

Frittaten | Wurzelgemüse

ACGLO

8

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	28
Erdäpfel-Schnittlauchpüree		
Rossini Rostbraten	AGLPO	42
Gänseleber schwarzer Trüffel Madeirasauce Erdäpfel-Schnittlauchpüree		
Beef-Filetspitzen „Jalapeno“	ACFGLMNO	35
Buchenpilze Teriyaki Tagliolini		

| Steaks aus dem Feuer |

Rib Eye	300g	29
Filetsteak	230g	39
Chateaubriand	480g für 2 Personen	75

Rossini-Upgrade

Gebratene Gänseleber & Trüffel 19
ACGLO

Artner-Burger	ACGM	200g	19
Haussauce Speck Cheddar Zwiebel			

| dry aged – 8 Wochen Hausreifung |

Côte de Boeuf	ab ca. 900g für 2 bis 3 Personen	per 100g	14
---------------	-------------------------------------	----------	----

Beilagen

Rosmarin-Erdäpfel g	Hausgemachte Pommes
Bunter Blattsalat AGMO	Blattspinat AGF
Erdäpfel-Schnittlauchpüree g	Schmorgemüse GLF
je 5	je 7
Pimientos de Padron g	9

Saucen

Sauce Béarnaise CG	Café de Paris Butter GMFO
Pfeffer-Cognac-Rahmsauce GLO	Portwein-Jus GLO

je 3.50

Hauptspeisen

Getrübefelte Krautfleckerl

Bergkäse | Quitten

AGCL

26

Wildgarnelen vom Rost

Tagliatelle | Spinat | Safran

ABCDGL

35

Wallerfilet & Venusmuscheln

Bohnenvielfalt | Estragon | Stangensellerie

ABDLR

34

Osso Bucco vom Pilachtaler Lamm

Cremige Safran Polenta | Schmorkarotten

AGLM

30

Wiener Schnitzel

vom besten Teil des Kalbes im Butterschmalz zubereitet

Petersilienerdäpfel | gerührte Preiselbeeren

ACG

29

Desserts

Crème Bruleé

Bratapfel | Mandarine

ACG

12

Crème Bruleé

roast apple | tangerine

Vanillekipferl-Parfait

Rum Weichseln

Eierlikörschaum | Mandelkrokant

ACGHO

12

Vanilla crescent cookie parfait

rum sour cherries

egg nog foam | almond brittle

Saint Marcellin

Feiner Kuhmilch Weichkäse
mit zartem Weißschimmelrasen und cremigen Kern.
Dazu servieren wir unser Hausbrot, Apfelessig und Almbutter

Soft cheese from cow milk
with noble white mould and a creamy center,
served with house bread, apple vinegar and alpine butter

AGO

9



Aperitif

Crémant Brut	<i>Cheers Selection / Artner</i>	0,1l	7.90
Mademoiselle Rosé		0,1l	8.60
Selosse-Pajon Brut		0,1l	12.90
Dr. Hugo Waldmeister		0,2 l	9.50
Fräulein Waldmeister		0,2 l	9.50
Pear Mimosa		0,1l	9.50
Veneziano		0,2 l	9.50
Gin / Basil			12.00
Negroni			12.00
Vermuth Sprizz	<i>Classic White or Rosé</i>		12.00
Vermuth Tonic	<i>Classic White or Rosé</i>		12.00
Campari Soda		glass	9.50
Campari mit frischem Orangensaft		glass	9.50
Campari mit Fever-Tree Tonic		glass	13.90
Raschhofer Märzen draught		0,1l	2.60
Raschhofer Märzen draught		0,33 l	4.40
Raschhofer Märzen draught		0,5 l	5.90

Wines

Winery Artner	1/8L	per bottle
2022 Grüner Veltliner Klassik	5.50	30
2022 Spazierer – Gemischter Satz	5.50	30
2022 Gelber Muskateller	6.90	32
2021 Chardonnay Klassik	6.90	32
2022 Grüner Veltliner Ried Kirchberg	7.50	39
2021 massive a. [weiß] – Chardonnay	11.50	59
2020 Rubin Carnuntum – Zweigelt	7.50	35
2020 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blafränkisch/Merlot/Syrah	9.50	51
2019 Blafränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW	11.50	59
2019 Syrah and Ever	11.50	59
2019 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blafränkisch/Merlot	18.00	103
2019 Pinot Noir Bodentreu (Family & friends) Pimpel – Artner	7,90	49

You can find a broader selection of wines in our extensive wine list!

New Year's Eve Cover 8.0 EUR

Allergen information: A: Cereals containing gluten, B: Crustaceans, C: Egg, D: Fish, E: Peanuts, F: Soybeans, G: Milk incl. lactose, H: Nuts, L: Celery, M: Mustard, N: Sesame seeds, P: Lupin, O: Sulphur dioxide and sulphites, R: Molluscs

Free WLAN Password: ARTNER



Starters

Tartar from "Simmentaler" beef

house toast | egg yolk cream | classical additions

ACFGM

small 18 | large 24

Air dried beef ham

pickled vegetables

FHLO

18

Goose liver

marble & macaron

port wine | shallots | coffee | shiitake

ACGO

22

Alpine style trout ceviche

apple | celery | onion | horseradish

GBDLF

17

Caramelized sheep's cheese

bitter salads | red cabbage | nuts

LMFGH

14

Lobster bisque

Turkish angel hair | pistachios | mango relish

ABCDFGL

15

Hearty Consommé

sliced pancake | root vegetables

ACGLO

8

Beef from Austria

The best meat from local cattle is ready for the big show. Selected cuts from the Simmental calf, female cattle of approx. 24 months, are prepared for you

| Viennese tradition from the grill |

Viennese onion roast AGLPO	28
mashed potatoes with chives	
Rossini roast AGLPO	42
goose liver black truffle madeira sauce potato and chive mash	
Sirloin tips „Jalapeno“ ACFGLMNO	35
beech mushrooms teriyaki tagliolini	

| Steaks from the fire |

Rib Eye	300g	29
Filet steak	230g	39
Chateaubriand	480g for 2 persons	75

Rossini-Upgrade
roasted goose liver & truffle 19
ACGLO

Artner burger ACGM	200g	19
house sauce bacon cheddar onion		

| dry aged – 8 weeks home matured |

Côte de Boeuf	from 900g	per 100g	14
	for 2 bis 3 persons		

Sides

rosemary potatoes G	homemade french fries
colorful leaf salad AGMO	leaf spinach AGF
mashed potatoes with chives G	braised vegetables GLF
à 5	à 7
pimientos de Padron G	9

Sauce

sauce béarnaise CG	Café de Paris Butter GMFO
pepper-cognac sauce GLO	port wine jus GLO
à 3.50	

Mains

Truffled cabbage pasta
mountain cheese | quinces

AGCL

26

Grilled wild prawns
tagliatelle | spinach | saffron

ABCDGL

35

Catfish filet & clams
variety of beans | tarragon | celery

ABDLR

34

Lamb osso bucco from the Pilach Valley
creamy saffron polenta | braised carrots

AGLM

30

Original Wiener Schnitzel
Best part of veal | pan fried in butter
served with parsley-potatoes | cranberries

ACG

29

Desserts

Crème Bruleé

Bratapfel | Mandarine

ACG
12

Crème Bruleé

roast apple | tangerine

Vanillekipferl-Parfait

Rum Weichseln

Eierlikörschaum | Mandelkrokant

ACGHO
12

Vanilla crescent cookie parfait

rum sour cherries

egg nog foam | almond brittle

Saint Marcellin

Feiner Kuhmilch Weichkäse
mit zartem Weißschimmelrasen und cremigen Kern.
Dazu servieren wir unser Hausbrot, Apfelessig und Almbutter

Soft cheese from cow milk
with noble white mould and a creamy center,
served with house bread, apple vinegar and alpine butter

AGO
9