

ARTNER

GRILL



ARTNER



FESTE FEIERN

im Gasthaus auf der Wieden

Wo jede Feierlichkeit ihren
Platz findet!

Von eleganten Firmenevents über
mitreißende Geburtstage bis hin
zu herzlichen Familienfeiern und
glanzvollen Sponsionen – wir sind
für alles bereit.

Anbei haben wir für Sie einen
Überblick unserer Location
zusammengestellt. Lassen Sie uns
gemeinsam Ihre Vision zum Leben
erwecken und ein Fest kreieren,
das in Erinnerung bleibt. Wir
stehen Ihnen mit Rat und Tat zur
Seite, um Ihre Feier für Sie und
Ihre Gäste unvergesslich zu
machen!



Genuss erleben

Genusserlebnis mit Wohlgefühlcharakter! Wiener Geflecht, Stuck an der Decke und die Speisekarten im Zeitungshalter, wie man es aus dem Kaffeehaus kennt, unterstreichen den Wiener Charme und laden zum Genießen klassischer und regionaler österreichischer Küche mit zeitgemäßen Einflüssen ein. Bei uns wird die Wiener Dreifaltigkeit, Mehl-Ei-Brösel, zelebriert. Wählen Sie für Ihr echtes Wiener Schnitzel aus den besten Cuts vom Strohschwein aus dem Tullnerfeld oder österreichischen Weidekalb. Dazu reichen wir erlesene Weine vom hauseigenen Weingut Artner (Carnuntum, NÖ) oder andere Top-Weine aus Österreich.

Exklusive Events

Auf Anfrage gibt es die Möglichkeit zur Exklusivmiete. Unser gesamtes Restaurant bietet Sitzplätze für bis zu ~70 Personen. Erleben Sie private Veranstaltungen in stilvollem Ambiente.

Weingut mit Tradition

Die Geschichte des Weinguts reicht bis ins Jahr 1650 zurück. Mit Authentizität und Charakter hat sich der Familienbetrieb Artner in den vergangenen Jahren zum wahren Hotspot in Carnuntum entwickelt. Traditionsbewusst und bodenständig werden hier mit innovativen Ideen und originellen Konzepten die "Weine der Zukunft" erzeugt, die durch Qualität und eigenen Charakter brillieren.

Auf rund 35 Hektar werden vorwiegend rote Rebsorten mit Leidenschaft und Liebe rund ums Jahr sorgsam gepflegt. Das kontinentale-pannonische Klima mit maßgeblichem Einfluss von Donau und Neusiedlersee bieten dabei die idealen Voraussetzungen. Hier gedeihen regionale Klassiker und neue Spitzenweine, die mit ihrem einzigartigen Geschmack und herkunftstypischen Charakterzügen begeistern.





Ale

Unser Gasthaus

Unser Restaurant bietet
gemütlich Platz für bis zu ~70
Personen.

The image is a collage of restaurant interior photos. The top and bottom borders feature a decorative floral pattern in shades of green and white. The background is composed of several overlapping photos of a restaurant's dining room. On the left, there are long wooden tables with multiple place settings, including wine glasses, water glasses, and silverware. The walls are painted a light green, and there are red upholstered booths and red pendant lamps. On the right, a large window or glass door is visible, with a large white spherical pendant light hanging in front of it. In the center, a semi-transparent green rectangular box contains the text.

Ale

Gruppen Events

Bei uns haben Gruppen die Möglichkeit gemeinsam zu speisen. Um Ihre Platzierung optimal zu gestalten, bilden wir je nach Personenanzahl Tischgruppen oder Tafeln. So können Sie und Ihre Gäste unsere kulinarischen Köstlichkeiten in entspannter Atmosphäre genießen.



Ale

Speisen

Klassisch und regional heißt es bei uns im Gasthaus. Zeitgemäße Einflüsse sind präsent, werden aber mit Bedacht gewählt. So auch die Produkte die auf dem Teller landen, heimisch und saisonal von höchster Qualität. Wem es nach Milzschnitte, Pfeffer-Nirndl, gerösteter Leber, Krautfleckerl oder anderen Schmankerln gelüftet, ist bei uns bestens aufgehoben.

Im Artnr wird die Wiener Dreifaltigkeit, Mehl-Ei-Brösel, zelebriert. Wählen Sie für Ihr echtes Wiener Schnitzel aus den besten Cuts vom Strohschwein oder Weidekalb anschließend souffliert es im Fett Ihrer Wahl.



Speisenvorschläge für Ihr Menü

WIENER-HAPPEN

Kleine Variation von Appetit-Happen

VORSPEISEN

Beef Tatar
Dottercreme | Toast

Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel
Rote Rübe | Vogerlsalat

SUPPE

Tafelspitz-Bouillon
tagesfrische Einlage

ZWISCHENGANG

Getrüffelte Krautfleckerl

HAUPTSPEISEN

Das echte Schnitzel der Wiener
zartes Filet vom Strohschwein aus dem Tullnerfeld |
in Butterschmalz gebacken | gerührte Wildpreiselbeeren |
Petersilerdäpfel

Forellenfilets „Müllerin“
braune Mandelbutter | Petersilerdäpfel

MEHLSPEISEN

Somlauer Nockerl
Vanille- und Schokoladensauce

Powidltascherl
Butterbrösel | Himbeereis

Unser Menü kann nach Rücksprache mit dem Küchenchef
individuell auf Ihre Wünsche angepasst werden.

ab Euro 45,-

*Gerne bieten wir Ihnen auch
passende Weine dazu an!*



IMPRESSIONEN
Casthaus





HERZHAFTE
Schmankerl





UNSERE
Süße Seite





ARTNER

Öffnungszeiten
Dienstag - Freitag
12:00 - 22:00 Uhr
Samstag
18:00 - 22:00

Kontakt
wieden@artner.co.at
+43(0)1 503 5033

Adresse
Floragasse 6
1040 Wien

www.artner.co.at

Wir freuen uns auf Ihre
unverbindliche Anfrage!