



## Herzlich Willkommen

<b>Mademoiselle Rosé</b> Pinot Noir   Méthode champenoise   Artner	0,10l	6.50
<b>Beeren-Waldmeister-Bellini</b>	0,20l	8
<b>Wermuth &amp; Tonic</b> GaumenGut Wermuth   Tonic   Gurke	0,25l	8
<b>Negroni</b> Gin   Campari   Wermuth	0,20l	9
<b>Gin-Tonic-Rosé</b>	0,25l	9
<b>Fruchstäftele von der Familie Preiß Traisental</b> Williams Birne   Marille   Blaue Traube   Dirndl	0,25l	4.90

---

### Gedeck

Hausbrot | Almbutter | Ziegenfrischkäse  
3.50

---

### 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: Weichtiere

---

## Desserts

### Artners Obstgarten

Topfenmousse | Beerenkompott | Zitronenmelisse  
ACGHO  
9

### Schafskäse in Asche

Eingelegtes | Pistazien | Pfeffer  
AGHLMO  
9

### Eisvariation

hausgemachte Hippen  
ACGHO  
9

# Aus der Küche

## Zuerst

### Beefsteak Tatar

gebeizter Dotter | Kapernmayo  
ACDFGLMO  
16

### Wildbret Patè aus Höflein

Kirschen süß-sauer  
ACGHLMO  
12

### Rauchforelle

Erdäpfelrösti | Crème fraîche  
Kräuter | Leindotteröl  
DGMO  
14

### Tomatenvielfalt

Ricotta | Basilikum | Safran  
AGGLMO  
9

### Kräftige Rindsuppe

Kräuterschöberl | Wurzelgemüse  
ACFGLMO  
7

### Garten Gazpacho

Ajo Blanco | Zucchini  
ADGHLMO  
7

### Hausgemachte Fettuccine

Sommertrüffel | Pecorino  
ACGLMO  
kl 19 | gr 25

## Danach

### Gebackene Steinpilze

feiner Salat | Sauce Tartar  
ACGHM  
28

### Zander in Petersilpanade

Erbsenguacamole | Salat Royal  
ACDGLM  
25

### Karree

vom Kalb aus der Buckligen Welt  
Eierschwammerlgulasch | Rahmblinis  
| Kräutersalat  
LMNO  
29

### Wiener Schnitzel

vom Tullnerfelder Schwein  
Petersilienerdäpfeln  
ACG  
16

### Zweierlei vom Rehbock

Lasagne | glasierte Navetten  
Sauce Charcuterie  
ACGFGLMOP  
29

## Simmentaler Kalbin

*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*

### Filetsteak

Pfeffersauce  
Kräuterpommes | Blattsalat  
FLMPO  
39

### Ochsenschleppravioli

Minestrone | Frühlingsgemüse  
Kräuter  
ACFGLMO  
24