

A decorative border of light green floral and vine motifs surrounds the central text. The border consists of repeating patterns of leaves and scrolls, creating a classic, elegant frame.

ARTNER

GASTHAUS AUF DER WIEDEN

*Mehl / Ei / Brot*  
Die Wiener Dreifaltigkeit

Genuss seit 1996

# Unser Weg zum echten Wiener Schnitzel

## 1. Ursprungskunde

### Das Tullnerfeld

Als wir uns nach einer Vielzahl an Kostproben diverser Schweindln für selektierte Tiere aus dem Tullnerfeld entschieden haben, kam prompt die Meldung unserer Mitarbeiter im Gleichsang: "Die besten Schweindln kommen nun mal aus dem Tullnerfeld".

### Gemüse aus der Region

Weniger fabelhaft, aber nicht weniger wahr: Unsere saisonal gehaltenen Beilagen in gesunder Form werden quasi händisch von unseren Küchenchefs zusammengetragen. Was das bedeutet? Na, ganz einfach! Wir besinnen uns so weit möglich auf die Bezugsquellen und Regionen, die wir kennen und schätzen. Wiener Randbezirke, Carnuntum und das Burgenland sind die Richtungen, aus denen Erdäpfel, Karotten und andere Rüben stammen. Etwas Wesentliches und Wichtiges, wenn Sie uns fragen.

### Wein aus Carnuntum

Wenn unsere lieben Gäste aus der Bundeshauptstadt fragen, wo wir denn genau zuhause sind, sagen wir immer, dass wir aus dem schönen Höflein im Carnuntum stammen ...richtig, gleich bei Bruck. Auf die entsetzten Blicke erwidern wir, dass es doch eh nur knappe 30 Fahrminuten von Wien entfernt liegt, also ist ein Besuch in unserem familiengeführten Weingut & Heurigen doch nur einen Katzensprung entfernt. Seit 1650 betreibt unsere Familie den vorerst gemischten Landwirtschaftsbetrieb und seit den 1980ern einen reinen Weinbaubetrieb. Wir würden jetzt gerne etwas über Lage und Terroir erzählen, aber wenn wir uns ehrlich sind, sind Sie doch hier, um zu genießen und nicht zum Lesen. Also sehen Sie gerne wieder zu Ihrem Gegenüber und genießen Sie ein gutes Glas zusammen. Prost!

## 2. Verarbeitung im Wiener Vorort

Hier Geschichten über gestreichelte Schweine und Schlachtung ohne Gewalt zu erzählen, würde unseren Ansatz nicht treffen - bleiben wir bei der Wahrheit. Richtig ist aber, dass Christoph Hödl in Liesing, Wiens letzte Fleischerei betreibt, in der auch geschlachtet wird! Seit 1954 in Familienhand und seit über 20 Jahren unser Partner in Sachen Fleisch - Christoph Hödl bitte vor den Vorhang! Kurze Lieferwege vom Tullnerfeld, stressfreie Schlachtung der Tiere und eine deutlich längere Lebensdauer in artgerechter Haltung machen den Genuss unseres "Echten Wiener Schnitzels" so nachhaltig wie möglich. Bewusstes Genießen mit Maß und Ziel.

## 3. Wiener Dreifaltigkeit

### Ei | Mehl | Brösel

Neben der Auswahl des richtigen Fleisches, haben wir hier in der Floragasse noch etwas, an das wir von ganzem Herzen glauben: Unsere Wiener Dreifaltigkeit. Neben Bio-Freilandeiern setzen wir auf hochwertiges Mehl und frisch geriebene Semmelbrösel der Familie Szihn aus dem 23. Wiener Gemeindebezirk. Qualität, die man schmeckt!

## 4. Die Qual der Wahl

Wenn Sie kurz die klirrenden Gläser und das schallende Gelächter der Gäste ausblenden, hören Sie schon das Zischen und Bruteln Ihres "Echten Wiener Schnitzels" - aber worin schwimmt es denn? Ganz wie Sie möchten. Ob im herzhaften Schweineschmalz von Christoph Hödl, im goldgelben Rapsöl oder doch klassisch, wie seit hunderten Jahren, in Butterschmalz. So muss Genuss vollendet werden.



## 5. Salat hält uns jung

"Salat in Hülle und Fülle" ist das Motto bei uns auf der Wieden. Das aber charmant und besonders köstlich. Wenn unser Ober mit unserem reseda-grünen Salatwagen vorfährt, haben Sie die Qual der Wahl - ganz gleich, ob obligatorischer Erdäpfelsalat, grüner Blattsalat oder doch ausgefallenerer Begleiter zum Schnitzel - bei uns wird jede und jeder fündig.

## Weine vom Fass | Weingut Artner

Grüner Veltliner	Karaffe 1/2L 12.00	1/8L Glas 4.00
Gemischter Satz	Karaffe 1/2L 15.00	1/8L Glas 5.00
Gelber Muskateller	Karaffe 1/2L 16.50	1/8L Glas 5.50

## weitere Weine glasweise

Kirchberg GV 2022 BIO	1/8L	7.00
Massive a. [weiss] CH 2021	1/8L	11.00
Aubühl BF 2020	1/8L	7.00
Pimpel Bodentreu PN 2019	1/8L	8.00
Amarok 2020 ZW   BF   ME   SY	1/8L	9.00
Steinacker 1. Lage ÖTW ZW 2019	1/8L	10.00

## Aperitif

Weißer Gspritzter	1/8L	4.00
Sekt Mademoiselle Rosé PN	0,1L	6.00
Hugo Waldmeister	0,2L	7.00
Bellini Marille	0,2L	8.00
Veneziano	0,2L	8.00
Negroni		9.00
Campari Soda		7.00

## Raschhofer Märzen vom Fass

Die kleine Traditionsbrauerei braut seit 1645 im Innviertel Bier. Unser Märzen wird in der Vollkupferpfanne gekocht, offen vergoren und reift in kleinen Tanks.

Pfiff 0,1L 2.00    Seidel 0,3L 4.30    Krügerl 0,5L 5.50

## Spirituosen

Hausgem. Nussschnaps	2 cl	5.00
Fords London Dry Gin	2 cl	5.00
Rum Diplomatico 8 J.	2 cl	7.00
Artner Grande Trebiolo 30 J.	2 cl	9.00
Whisky Lagavulin Single Malt 12 J.	2 cl	19.00
Hennessy X.O	2 cl	38.00

## Getränke

Haussoda*	1/4L 2.00	1/2L 3.00
Soda-Zitron*	1/4L 3.00	1/2L 4.50
Himbeer-Soda*	1/4L 3.00	1/2L 4.50
Hausgemachte Kräuterlimonade*		1/2L 5.00
Vöslauer Mineralwasser*	0,3L 3.50	0,75L 6.00
Tirola Kola		0,33L 4.00
Frucade		0,33L 4.00
Fentimans Premium Indian Tonic	0,275L	5.00
Gösser Naturgold AF		0,33L 4.30

## Obstbau Claus Pelzmann - Berg Königswarte

### Fruchtsäfte

	1/4L	verlängert	gespritzt	pur
Apfelsaft naturtrüb		3.00	3.50	4.00
Marillenektar		4.00	4.50	5.00
Zwetschke-Aronia		4.00	4.50	5.00

### Schnäpse

Barbarossa Apfel	2 cl	6.00
Williamsbirne	2 cl	6.00
Marille – Ungarische Beste	2 cl	6.00
Pflaumenbrand	2 cl	6.00
Kirsche Holzfass	2 cl	6.00

## Kaffee Rösterei Hornig - Graz

Kleiner Mokka	3.00
Melange	4.50
Großer Mokka	5.00
Kleiner Brauner	3.20
Großer Brauner	5.20
Verlängerter	4.30
Kanne Tee	5.00

\* Jugendgetränk – alle Preise inklusive aller Steuern

## Appetit-Happen

Dreier Variation  
Euro 13 – ab 17:00 Uhr

Mayonnaise-Ei

Knusprige Blunznradln  
mit Krautsalat

Milzschnitte  
mit Chilimayo

Ofenwarmer Leberkäs  
mit getrüffeltem Haussenf & Kren

Gebackenes Hirn  
mit Sauce Tatar

Kleines Fleischlaberl  
mit getrüffeltem Haussenf und Erdäpfelsalat

## Vorspeisen

Spargelsalat 16  
mit Holunderblüten-Vinaigrette, Paradeiser, Ei  
und knusprigem Bergkäse

Alpen-Ceviche vom Saibling 15  
mit Sellerie und Junglauch

Beef Tatar 16  
mit Dottercreme und Toast

½ Dz. Weinviertler Weinbergschnecken 13  
mit Kräuterbutter und Weißbrot

Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel 14  
mit Birne und Vogerlsalat

Bröselkarfiol Ras el-Hanout 13/18  
mit Salz-Zitrone und Ei

Häuptlsalat Schnittlauch, Ei & Croutons 8  
mit cremigem Hausdressing  
oder mit Wiener Marinade

Tafelspitz-Bouillon 7  
mit tagesfrischer Einlage und Wurzelgemüse

## Innere Werte

Rieslingbeuscherl 18  
mit Gemüse und Schnittlauch-Semmelknödel

### Schlachtfrisch aus der Pfanne

Geröstete Leber im Majoransaftl 19  
oder  
Pfeffer-Nirndl & Ei 19  
mit Erdäpfelpüree oder Petersilerdäpfeln

“ Wanns Leberkaas regnet  
und Bratwürschtl schneit,  
nacha bitt' ma den Herrgott,  
dass 's Wetter so bleibt. ”

## Saisonales

Spargelschaumsuppe 8

Marchfelder Solospargel 28  
mit Sauce Hollandaise, Petersilienerdäpfel  
und Nußbutterbrösel

Rosa Lammrückenfilet 35  
mit Bärlauchkruste, grünem Spargel  
und cremiger Polenta

## Klassiker

Getrüffelte Krautfleckerl 17

Forellenfilets „Müllerin“ 25  
mit Kaviar-Beurre Blanc,  
Bärlauch-Blattspinat und Petersilerdäpfel

Wiener Zwiebel-Rostbraten 24  
mit Schnittlauch-Erdäpfelpüree

Knuspriger Kümmelbraten 18  
mit Brezelknödel und  
lauwarmen Krautsalat

### Wiener Tafelspitz im Kupfertopf

Tafelspitz vom Simmentaler Fleckvieh  
Wurzelgemüse, Erdäpfelrösti,  
Rahm-Blattspinat,  
Schnittlauchsauce und Apfelkren

Euro 28  
davor empfehlen wir  
tagesfrische Suppeneinlage  
zzgl. Euro 3

## Mehlspeisen

Somlauer Nockerl 8  
mit Vanille & Schokoladensauce

Powidltascherl 9  
mit Butterbrösel und Zwetschkenröstereis

Knusprige Apfelringe 9  
mit Zimtzucker und Vanilleeis

Topfenknödel 9  
mit Rhabarber und Walnusseis  
ca. 10 Minuten Vorfreude

### Gedeck abends 3.90

Vinschgauer-Hausbrot, Verhacktes,  
Butter, Liesinger Gewürzspeck

*Mehl / Ei / Bösel*  
Die Wiener Dreifaltigkeit

Stellen Sie sich Ihr Wiener ganz nach Ihrem  
Geschmack zusammen.

Das echte Schnitzel der Wiener ist vom Schwein.

Wählen Sie aus den besten Schnitzelcuts  
vom Strohschwein aus dem Tullnerfeld

Das Klassische - vom Kaiserteil	10
oder	
Das Saftige - von der Fledermaus	13
oder	
Das Zarte - vom Filet	15

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 19  
aus der Buckligen Welt

Wiener Fleischlaberl 10  
saftig-fluffiges Faschiertes   
*dazu empfehlen wir*  
*Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel* 5



Wiener Backhendl 13  
Ausgelöste Oberkeule, Filet und Leber  
vom Freiland-Maishendl

Wir bereiten Ihr Wiener wahlweise

in Pflanzenöl  
oder  
in Schweineschmalz zzgl. 2  
oder  
in Butterschmalz zzgl. 4

Beilagen Ihrer Wahl:

Gerührte Wildpreiselbeeren	2
Petersilienerdäpfel	5
Hauspommes	6

Wählen Sie Ihre Salate - gerne auch gemischt - Euro 5

Erdäpfelsalat | Mayonnaisesalat | Gurken-Dillsalat  
Krautsalat | Sellerie-Apfelsalat | Bunter Blattsalat

## Weingut Artner - Carnuntum

Spazierer	2023	26
Grüner Veltliner Klassik	2022   2023	26
Gelber Muskateller	2022   2023	28
Chardonnay	2022	28
Sauvignon Blanc	2022	29
Riesling	2021	30
Höflein Weiß	2021   2022	30
Grüner Veltliner Ried Kirchberg	2022	33
massive a. [weiss]	2022	52
Rosé Zweigelt	2022   2023	26
Blaufränkisch Selektion	2021   2022	30
Rubin Carnuntum	2021	30
Höflein Rot	2022	32
Höflein Rot	2018	34
Cabernet Sauvignon	2017   2020	40
Merlot	2020	40
Merlot	2016   2019	40
Amarok	2021	44
Pinot Noir	2022	45
Syrah and Ever	2019	50
Ried Aubühl 1.ÖTW	2018   2020	50
Blaufränkisch Ried Kirchweingarten 1.ÖTW	2018	50
Blaufränkisch Ried Kirchweingarten 1.ÖTW	2016	53
Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	2019	50
Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	2020	50
Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	2015	55
Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	2012	63
Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	2011	65
Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	2009	70
massive a. [rot]	2019	82

## Artner's Großflaschen

Massive a. [weiss] Magnum	2022	118
Massive a. [weiss] Doppelmagnum	2018	307
Massive a. [weiss] Doppelmagnum	2016	307
Sauvignon Blanc Jeroboam 5L	2020	353
Amarok Magnum	2021	113
Massive a. [rot] Magnum	2020	186
Amarok Doppelmagnum	2017	251
Aubühl Salmanazar 9L	2018	946
Syrah and ever Magnum	2019	108
Blaufränkisch Kirchweingarten Doppelmagnum	2018	288
Zweigelt Steinäcker Reserve Magnum	2014	93

## Sekt & Champagner

Mademoiselle Rosé Brut Cuvée Millésime	2016	Cheers Selection	Österreich	39
Brut Souvenir		Selosse Pajon	Champagne	68
Rosé Cuvée Liberty PN/PM/CH		Selosse Pajon	Champagne	78
Cuvée Rosé		Laurent Perrier	Champagne	137

## Weisswein

Grüner Veltliner Stein am Rain Federspiel	2022	Jamek	Wachau	49
Grüner Veltliner Honivogel	2021	Hirtzberger	Wachau	227
Grüner Veltliner Kellerberg	2021	F.X. Pichler	Wachau	135
Grüner Veltliner Achleiten Smaragd	2006	Prager	Wachau	116
Grüner Veltliner Renner	2020   2016	Gobelsburg	Kamptal	50   57
Grüner Veltliner Black Edition	2021	Ebner-Ebenauer	Weinviertel	87
Riesling Bruck Federspiel	2021	Högl	Wachau	44
Riesling Vision Smaragd	2016	Högl	Wachau	71
Riesling Loibner Smaragd	2022	Knoll	Wachau	89
Riesling Hollerin Smaragd	2012	Alzinger	Wachau	82
Riesling Klaus Smaragd	2016	Prager	Wachau	84
Riesling Kellerberg Smaragd	2013	F.X.Pichler	Wachau	160
Chardonnay Rosenberg	2020	G. Pimpel	Carnuntum	48
Chardonnay Leithakalk	2021	Kollwentz	Neusiedler See	55
Chardonnay Tribute	2006	Wieninger	Wien	227
Chardonnay Ried Schüttenberg	2022	Markowitsch	Carnuntum	60
Sauvignon Blanc Zieregg GL	2020	Tement	Steiermark	118
Crusta spontanvergoren	2017	G.Markowitsch	Carnuntum	60
Sauvignon Blanc Poharnig	2017   2020	E. Sabathi	Steiermark	60

## Rotwein

Rosenberg	2021	G.Markowitsch	Carnuntum	63
M1	2019	G.Markowitsch	Carnuntum	140
Bärenreiser	2021	Phillip Grassl	Carnuntum	60
Optime	2019	Pimpel	Carnuntum	48
Privat	2019	Netzl	Carnuntum	91
Kerschbaum	2006	Kerschbaum	Mittelburgenland	94
Mystique	2006	Pöckl	Mittelburgenland	227
G	2018	Gesellmann	Mittelburgenland	124
Cuvée Alte Reben Reserve Magnum	2012	Arachon T-FX-T	Mittelburgenland	141
Steinzeiler	2019	Kollwentz	Neusiedler See	122
Batonnage Limited	2020	Batonnage	Neusiedler See	254
St. Laurent	1997	Umathum	Neusiedler See	138
Pinot Noir Reserve	2021	G.Markowitsch	Carnuntum	62
Pinot Noir Ried Schüttenberg	2019	G. Pimpel-Bodentreu	Carnuntum	48
Pinot Noir Grand Select	2020	Wieninger	Wien	82
Pinot Noir	2016	Schiefer	Südburgenland	90
Pinot Noir	2017	Pöckl	Neusiedler See	75
Blaufränkisch Mariental	2000	Triebaumer	Neusiedler See	179
Blaufränkisch Reihburg	2018	Schiefer	Südburgenland	140
Blaufränkisch hochberc	2019	Gesellmann	Mittelburgenland	82
Blaufränkisch Dürrau	2000	Weninger	Mittelburgenland	140

A decorative border of light green floral and vine motifs surrounds the central text. The border consists of repeating patterns of leaves and scrolls, creating a classic, elegant frame.

ARTNER

GASTHAUS AUF DER WIEDEN

*Mehl / Ei / Butter*  
Die Wiener Dreifaltigkeit

Genuss seit 1996



# Our path to the real Wiener Schnitzel

## 1. Original customer

### The Tullnerfeld

After a large number of tastings of various pigs we opted for selected animals from the Tullnerfeld and were promptly informed by our employees in unison: "The best pigs come from the Tullnerfeld region".

### Vegetables from the region

Less fabulous, but no less true: our seasonal side dishes in a healthy form are hand-picked by our chefs. What does that mean? Well, it's quite simple! We focus as much as possible on sources and regions that we know and appreciate. Vienna's suburbs, Carnuntum and the Burgenland are the regions, where potatoes, carrots and other vegetables come from. Something essential and important, if you ask us.

### Wine from Carnuntum

When our dear guests from the capital of Austria ask where exactly we are at home, we always say that we come from beautiful Höflein in Carnuntum ... right, just outside Bruck. To the horrified looks we reply that it's only a 30-minute drive from Vienna anyway, so a visit to our family-run winery and „Heurigen“ is only a stone's throw away. Our family has been running what was initially a mixed farming business since 1650 and a pure wine-growing business since the 1980s. We would love to tell you something about the location and terroir, but if we are honest, you are here to enjoy and not to read. So please look at your date again and enjoy a good glass together. Cheers!

## 2. Processing in Viennese suburbs

Telling stories about stroked pigs and slaughtering without violence would not suit our approach - let's stick to the truth. But it is true that Christoph Hödl runs Vienna's last butcher's shop in Liesing, where pigs are directly slaughtered! Family-run since 1954 and our partner in meat for over 20 years - Christoph Hödl please step up to the plate! Short delivery routes from the Tullnerfeld, stress-free slaughtering for the animals and a significantly longer lifespan in species-appropriate husbandry make the enjoyment of our "Genuine Wiener Schnitzel" as sustainable as possible. Conscious enjoyment with moderation and purpose.

## 3. Eggs | flour | breadcrumbs

In addition to choosing the appropriate meat, we have something else here in Floragasse that we believe in wholeheartedly: our Viennese trinity. In addition to organic free-range eggs, we rely on high-quality flour and freshly grated breadcrumbs from the Szihn family in Vienna's 23rd district. Quality you can taste!

## 4. Spoilt for choice

If you take a moment to ignore the clinking glasses and the roaring laughter of our guests, you can already hear the sizzling of your "Echtes Wiener Schnitzel" - but where does it swim in? Just however you like. Whether in Christoph Hödl's pork lard, in golden rapeseed oil or the classic way, as it has been for hundreds of years, in clarified butter. This is how enjoyment must be perfected.



## 5. Salad keeps us young

"Salad in abundance" is the motto here at Artner Gasthaus auf der Wieden. But in a charming and particularly delicious way. When our waiter arrives at your table with our resedagreen salad trolley, you'll be spoiled for choice - whether it's the obligatory potato salad, green leaf salad or something more unusual to accompany your schnitzel - there is something for everyone.

## Wine from the tap | Winery Artner

Grüner Veltliner	carafe 1/2L 12.00	1/8L glass 4.00
Gemischter Satz	carafe 1/2L 15.00	1/8L glass 5.00
Gelber Muskateller	carafe 1/2L 16.50	1/8L glass 5.50

## Additional wines per glass

Kirchberg GV 2022 BIO	1/8L	7.00
Massive a. [weiss] CH 2021	1/8L	11.00
Aubühl BF 2020	1/8L	7.00
Pimpel Bodentreu PN 2019	1/8L	8.00
Amarok 2020 ZW   BF   ME   SY	1/8L	9.00
Steinäcker 1. Lage ÖTW ZW 2019	1/8L	10.00

## Aperitifs

Weißer Gspritzter	1/8L	4.00
Sparkling wine Mademoiselle Rosé	0,1L	6.00
Hugo Waldmeister	0,2L	7.00
Bellini Apricot	0,2L	8.00
Veneziano	0,2L	8.00
Negroni		9.00
Campari Soda		7.00

## Raschhofer Märzen from the tap

The small traditional brewery has been brewing beer in the Innviertel region since 1645. Our Märzen is boiled in the full copper pan, fermented openly and matures in small tanks.

Pfiff	0,1L 2.00	Seidel	0,3L 4.00	Krügerl	0,5L 5.00
-------	-----------	--------	-----------	---------	-----------

## Spirits

Homemade nut schnapps	2 cl	5.00
Fords London Dry Gin	2 cl	5.00
Rum Diplomatico 8 y.	2 cl	7.00
Artner Grande Trebiolo 30 y.	2 cl	9.00
Whisky Lagavulin Single Malt 12 y.	2 cl	19.00
Hennessy X.O	2 cl	38.00

## Beverages

Hause soda*	1/4L 2.00	1/2L 3.00
Lemon soda*	1/4L 3.00	1/2L 4.50
Raspberry Soda*	1/4L 3.00	1/2L 4.50
Homemade herb lemonade*		1/2L 5.00
Vöslauer mineral water*	0,3L 3.50	0,75L 6.00
Tirola Kola		0,33L 4.00
Frucade		0,33L 4.00
Fentimans Premium Indian Tonic	0,275L	5.00
Gösser Naturgold non-alcoholic	0,33L	4.00

## Organic fruit farming Claus Pelzmann

### Juices

	1/4L	verlängert	gespritzt	pur
Apple juice natural		3.00	3.50	4.00
Apricot nectar		4.00	4.50	5.00
Plum-Aronia		4.00	4.50	5.00

### Schnapps

Barbarossa apple	2 cl	6.00
Williams pear schnapps	2 cl	6.00
Hungarian apricot schnapps	2 cl	6.00
Plum brandy	2 cl	6.00
Cherry wooden barrel	2 cl	6.00

## Coffee roastery Hornig - Graz

Small mocca	3.00
Melange	4.50
Large mocca	5.00
Small mocca with milk	3.20
Large mocca with milk	5.20
Americano	4.30
Tea "Tête á Tee"	5.00

\* non-alcoholic drinks

### Appetizers variation

Variation of three  
Euro 12

Mayonnaise-egg

Crispy black pudding roll  
with cole slaw

Spleen sandwich  
with chili mayo

Tepid meat loaf "Leberkäse"  
with truffled house mustard & horseradish

Baked brain  
with tartar sauce

Small mixed meat "Fleischlaibchen"  
with truffled house mustard & potatoe salad

### Seasonal dishes

Asparagus foam soup 8

Marchfelder solo asparagus 28  
with hollandaise sauce, parsley potatoes  
and nut butter crumbs

Pink saddle of lamb filet 35  
with wild garlic crust, green asparagus  
and creamy polenta

### Starters

Asparagus salad 16

Elderflower vinaigrette, tomatoes, egg  
and crispy mountain cheese

Alpine-ceviche of char 15

with celery and scallions

Beef tartar 16

with yolk cream and toast

Half dozen snails of the Weinviertel 12

with herb butter and white bread

Grilled goat cheese wrapped in bacon 14

with pear and lamb's lettuce

Cauliflower & Ras el-Hanout crumbs 13/18

with salt-lemon and egg

Lettuce with chives, egg & croutons 8

with creamy house dressing  
or with Viennese marinade

Boiled beef bouillon 7

with daily fresh soup garnish and root

### Inner values

Riesling-lights 18

with vegetables & bread dumplings with

#### Freshly slaughtered from the pan

Roasted liver in marjoram juice 19

or

Pepper-kidney & egg 19

with mashed potatoes or parsley potatoes

### Classics

Truffled "Krautfleckerl" 17

Trout filets "Müllerin" 25

with caviar beurre-blanc,  
wild garlic spinach and parsley potatoes

Viennese onion roast 24

with mashed potatoes and chieves

Crispy roasted pork belly with caraway 18

with pretzel dumplings and  
warm coleslaw

#### Viennese boiled beef

Boiled beef from Simmentaler cattle 28

with root vegetables, hash browns, creamy  
spinach leaves, chive sauce & apple horseradish

before this we recommend  
a daily fresh soup garnish 3

### Desserts

Somlauer Nockerl 8

with vanilla & chocolate sauce

Powidltascherl 9

with buttered breadcrumbs & raspberry ice-cream

Crispy apple rings 9

with cinnamon sugar and vanilla ice cream

Cream cheese dumplings 9

with rhubarb and walnut ice cream  
about 10 minutes of anticipation

cover 3.90

Vinschgauer house bread, minced  
lard, butter, Liesinger bacon

# Mehl / Ei / Baiser

The Viennese Trinity

How do you wish your Wiener?

We prepare it according to your individual wishes.

The "real" Viennese Schnitzel is from pork.

Please choose your Schnitzel cut from the  
Tullnerfelder Strohschwein

The classic cut - from neck	10
or	
The juicy cut- from the bat	13
or	
The tender cut - from the filet	15

Original Viennese Schnitzel from veal 19  
from the region „Buckligen Welt“

Viennese "Fleischlaibchen"  10  
juicy, fluffy mixed meat  
*we recommend:*  
mashed potatoes with fried onions 5



Viennese fried chicken 13  
top drumstick, filet and liver from corn-fed  
free-range chicken

We are preparing your Schnitzel either

in rapeseed oil

or

in lard +2

or

in clarified butter +4

Beilagen Ihrer Wahl:

Stirred cranberries	2
Parsley potatoes	5
House fries	6

Choose your salads - also mixed - Euro 5

Potato salad | mayonnaise salad | cucumber-dill salad  
cabbage salad | celery and apple salad | mixed leaf salad

## Winery Artner - Carnuntum

Spazierer	2023	26
Grüner Veltliner Klassik	2022   2023	26
Gelber Muskateller	2022   2023	28
Chardonnay	2022	28
Sauvignon Blanc	2022	29
Riesling	2021	30
Höflein Weiß	2021   2022	30
Grüner Veltliner Ried Kirchberg	2022	33
massive a. [weiss]	2022	52
Rosé Zweigelt	2022   2023	26
Blaufränkisch Selektion	2021   2022	30
Rubin Carnuntum	2021	30
Höflein Rot	2022	32
Höflein Rot	2018	34
Cabernet Sauvignon	2017   2020	40
Merlot	2020	40
Merlot	2016   2019	40
Amarok	2021	44
Pinot Noir	2022	45
Syrah and Ever	2019	50
Ried Aubühl 1.ÖTW	2018   2020	50
Blaufränkisch Ried Kirchweingarten 1.ÖTW	2018	50
Blaufränkisch Ried Kirchweingarten 1.ÖTW	2016	53
Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	2019	50
Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	2020	50
Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	2015	55
Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	2012	63
Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	2011	65
Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	2009	70
massive a. [rot]	2019	82

## Artner's large bottles

Massive a. [weiss] Magnum	2022	118
Massive a. [weiss] Doppelmagnum	2018	307
Massive a. [weiss] Doppelmagnum	2016	307
Sauvignon Blanc Jeroboam 5L	2020	353
Amarok Magnum	2021	113
Massive a. [rot] Magnum	2020	186
Amarok Doppelmagnum	2017	251
Aubühl Salmanazar 9L	2018	946
Syrah and ever Magnum	2019	108
Blaufränkisch Kirchweingarten Doppelmagnum	2018	288
Zweigelt Steinäcker Reserve Magnum	2014	93

## Sparkling wine & champagne

Mademoiselle Rosé Brut Cuvée Millésime	2016	Cheers Selection	Österreich	39
Brut Souvenir		Selosse Pajon	Champagne	68
Rosé Cuvée Liberty PN/PM/CH		Selosse Pajon	Champagne	78
Cuvée Rosé		Laurent Perrier	Champagne	137

## White wines

Grüner Veltliner Stein am Rain Federspiel	2022	Jamek	Wachau	49
Grüner Veltliner Honivogel	2021	Hirtzberger	Wachau	227
Grüner Veltliner Kellerberg	2021	F.X. Pichler	Wachau	135
Grüner Veltliner Achleiten Smaragd	2006	Prager	Wachau	116
Grüner Veltliner Renner	2020   2016	Gobelsburg	Kamptal	50   57
Grüner Veltliner Black Edition	2021	Ebner-Ebenauer	Weinviertel	87
Riesling Bruck Federspiel	2021	Högl	Wachau	44
Riesling Vision Smaragd	2016	Högl	Wachau	71
Riesling Loibner Smaragd	2022	Knoll	Wachau	89
Riesling Hollerin Smaragd	2012	Alzinger	Wachau	82
Riesling Klaus Smaragd	2016	Prager	Wachau	84
Riesling Kellerberg Smaragd	2013	F.X.Pichler	Wachau	160
Chardonnay Rosenberg	2020	G. Pimpel	Carnuntum	48
Chardonnay Leithakalk	2021	Kollwentz	Neusiedler See	55
Chardonnay Tribute	2006	Wieninger	Wien	227
Chardonnay Ried Schüttenberg	2022	Markowitsch	Carnuntum	60
Sauvignon Blanc Zieregg GL	2020	Tement	Steiermark	118
Crusta spontanvergoren	2017	G.Markowitsch	Carnuntum	60
Sauvignon Blanc Poharnig	2017   2020	E. Sabathi	Steiermark	60

## Red wines

Rosenberg	2021	G.Markowitsch	Carnuntum	63
M1	2019	G.Markowitsch	Carnuntum	140
Bärenreiser	2021	Phillip Grassl	Carnuntum	60
Optime	2019	Pimpel	Carnuntum	48
Privat	2019	Netzl	Carnuntum	91
Kerschbaum	2006	Kerschbaum	Mittelburgenland	94
Mystique	2006	Pöckl	Mittelburgenland	227
G	2018	Gesellmann	Mittelburgenland	124
Cuvée Alte Reben Reserve Magnum	2012	Arachon T-FX-T	Mittelburgenland	141
Steinzeiler	2019	Kollwentz	Neusiedler See	122
Batonnage Limited	2020	Batonnage	Neusiedler See	254
St. Laurent	1997	Umatham	Neusiedler See	138
Pinot Noir Reserve	2021	G.Markowitsch	Carnuntum	62
Pinot Noir Ried Schüttenberg	2019	G. Pimpel-Bodentreu	Carnuntum	48
Pinot Noir Grand Select	2020	Wieninger	Wien	82
Pinot Noir	2016	Schiefer	Südburgenland	90
Pinot Noir	2017	Pöckl	Neusiedler See	75
Blaufränkisch Mariental	2000	Triebaumer	Neusiedler See	179
Blaufränkisch Reihburg	2018	Schiefer	Südburgenland	140
Blaufränkisch hochberc	2019	Gesellmann	Mittelburgenland	82
Blaufränkisch Dürrau	2000	Weninger	Mittelburgenland	140