ARTNER

Aperitif

Crémant Brut	*Cheers Selection / Artner*	0,1l	7.90
Laurent Perrier Piccolo		0,2l	35.00
Dr. Hugo Waldmeister		0,2l	9.50
Fräulein Waldmeister		0,2l	7.00
Pfirsich Mimosa		0,2l	9.50
Veneziano		0,2l	9.50
Gin / Basilikum			12.00
Negroni			12.00
Vermuth Sprizz	*Classic White oder Rosé*		12.00
Vermuth Tonic	*Classic White oder Rosé*		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		0,1 l	2.60
Seisenegger Wiener Lager		0,33l	9.00

Weine

Weingut Artner	**1/8L**
2020 Grüner Veltliner Klassik	5.50
2021 Spazierer	5.50
2021 Gelber Muskateller	6.90
2021 Chardonnay	6.90
2020 Kirchberg Grüner Veltliner Reserve	7.50
2018 Massive a. weiss Chardonnay	11.50
2019 Rubin Carnuntum – Zweigelt	7.50
2018 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot/Syrah	9.50
2018 Blaufränkisch Reserve Kirchweingarten	11.50
2018 Syrah and Ever	11.50
2017 Massiv – Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot	18.00

Free WLAN Passwort: ARTNER
Brot | Almbutter | Kresse | Gedeck abends 3.90

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

Gästeliste

Vorspeisen

Beef Tatar vom Simmentaler Rind
Salz-Dotter | Steinpilze
ACGFM
22

Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh
Eingelegtes Gemüse
FHLO
18

Gänselebermarmor
Trüffel | Vogelbeeren | Bitterschokolade | Brioche
ACG
24

Kurz gebeiztes Lachsfilet
Rüben Vielfalt | Hanfcrumble
ACDGH
18

Haussalat vom Grazer Krauthäuptel
Apfeldressing | Walnüsse | Cranberries
CMNH
12

Kürbiscremesuppe
Jakobsmuscheln | Ingwer | Zimtflakes
ABRGC
15

Kräftige Rindssuppe
Wurzelgemüse | Frittaten
ACGLO
9

Gansl-Einmachsuppe
Bröselknödel | Ganslklein
ACGL
7

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 — 39
Gänseleber | schwarzer Trüffel | Madeirasauce | Erdäpfel-Schnittlauchpüree

Artner`s Filetspitzen ACGLMO — 35
Steinpilze | Tagliolini

| Steaks aus dem Feuer |

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

Rossini-Upgrade
gebratene Gänseleber & Trüffel 15
ACGLO

Burger No. 1 ACGM — 180g — 19
Trüffelmayo | Cheddar | Zwiebel[3]

| dry aged – 6 Wochen Hausreifung |

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

.

Jakobsmuscheln & Wildgarnelen vom Grill — 35
Nussbutter-Mayonaise & Gremolata
DG

Beilagen

Rosmarin-Erdäpfeln G
Trüffelpommes ACFM
Erdäpfel-Schnittlauchpüree G
Kürbisgemüse G
Walnuss-Blattspinat GH
Bunter Blattsalat AGMO

je 5

Pimientos de Padron 7
Sautierte Steinpilze G 12

Saucen

Sauce Béarnaise CG
Pfeffer-Cognac-Rahmsauce GLO
Trüffelbutter G
Portwein-Jus GLO

je 3.50

Hauptspeisen

Vacherin-Trüffel-Ravioli
Steinpilze | Blattspinat
ACG
35

Wolfsbarschfilet
Lardo | Pastinake | Grünkohl | Oliven
ADGL
28

Zanderfilet aus dem Feuer
Romanesco | Zitronen-Kapern-Sauce | Nussbutterbrösel
ADFGL
28

Rücken und Ragout vom Höfleiner Reh
Kaffeejus | Selleriecreme | Kohlsprossen
GLAH
35

Martini Gansl
Erdäpfel-Maroniroulade | Bratapfel | Zweigeltrotkraut
ACGLO
33

Wiener Schnitzel
vom Besten Teil des Kalbes in der Butterschmalzpfanne zubereitet
dazu Petersilienerdäpfeln und gerührte Preiselbeeren
ACG
29

Unsere Mehlspeisen

Kaiserschmarr'n
Zwetschkenröster
Weißes Schokoladeneis
ca 20 Minuten - ab 2 Personen

Kaiserschmarr'n
plum ragout
white chocolate ice cream
takes approx 20 minutes – minimum 2 people

ACGHOP
pP 12

Kürbis-Gugelhupf
Salzkaramell | Schokolade
Milchmädchen

Pumpkin-chocolate Gugelhupf
salted caramel
milkmaid cream

ACG
12

Birnen Tartelette
Ingwer-Baisser
Kletzen

Pear Tartelette
ginger-meringue
dried pear

ACGO
12

Eiskalt
Hausgemachte Sorbets
und Eiscreme

Ice cold
homemade sorbets
ice cream

12

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 with a creamy center
Served with house bread, apple vinegar and alpine butter

AGO
9