



Herzlich Willkommen in unserem Restaurant!  
Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden und viel Spaß beim Genießen.  
Ihr Markus Artner,  
Küchenchef Markus Nagl  
und das gesamte Team

## Aperitif

La Cuvée	<i>Laurent Perrier / Champagne</i>	0,11	13,90
Crémant Brut	<i>Cheers Selection / Artner</i>	0,11	6,50
Dr. Hugo Waldmeister		0,21	8,50
Vermuth Sprizz	<i>Classic white oder Rosé</i>	1/16 l	9,90
Vermuth Tonic	<i>Classic white oder Rosé</i>	1/16 l	11,90
Antica Formula		1/16 l	9,00
Sherry Lustau		1/16 l	6,90
Campari Soda		Glas	7,50
Campari mit frischem Orangensaft		Glas	9,50
Campari mit Fever-Tree Tonic			10,50
Augustiner Edelstoff vom Fass		0,11	2,40

## Gutscheine

Gerne stellen wir Geschenkgutscheine  
im Wert Ihrer Wahl aus.

\* \* \* \* \*

Free WLAN – Passwort: ARTNERWLAN

Brot / Butter / Gedeck mittags 1,90 bzw. abends 2,90

### 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

# Vorspeisen

## Artner's Tapas

Vorspeisenklassiker gemeinsam genießen  
ABCDEFGHIJKLMNPO  
ab zwei Personen - pro Person 15

## Gebeizte Lachsforelle

Sellerie / Dill / Kumquats  
ACDGLMO  
16

## Karamellisierter Ziegenkäse

Rote Rübe / Apfel / Kren  
ACGMO  
12

## Tatar vom Simmentaler Rind

Weißer Zwiebel / Reinankenkaviar / Ochsenmark  
ACDO  
19

## Txogitxu Schinken

Rohschinken von der alten Kuh / Nocellara Oliven / Zitrusgremolata  
ABCD  
18

## Haussalat

Häuptelsalat / Radieschen / Schnittlauch  
Zitronendressing / Eier / Sardellen  
ACDGMO  
9

\* \* \* \* \*

## Kräftige Rindssuppe

Frittaten / Wurzelgemüse  
ACGL  
6

## Orangen- Kohlrabisuppe

Kernöl / Schafskäsecrostini  
CGLO  
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

## Artner's Klassiker vom Rost

Wiener Zwiebel Rostbraten <small>GLMO</small>	24
Steinpilz Rostbraten <small>GLMO</small>	26
Rossini Rostbraten <small>AGLMO</small>	35
Gänseleber / schwarzer Trüffel / Madeirasauce	

zu Ihrem kurz gebratenen Rostbraten servieren wir Erdäpfelpüree ac

## Steaks aus dem Feuer

Rib Eye Roll	300g		27
Filetsteak	230g		29
Chateaubriand	ca 450g für 2 Personen		55
Côte de Boeuf	ab ca. 600g	per 100g	12

„Dry Aged“ Hausreifung 6 Wochen

## ...alte Kuh...

Rib Eye Bone-in	ab ca 900g	per 100g	15
-----------------	------------	----------	----

Ausgesuchte, mindestens 10 jährige Österreichische Milchkühe reifen wir am Knochen. Durch die typische Gelbfärbung des Fettes, sowie der Reifung entsteht der intensiv-nussige Geschmack, der von Fleischliebhabern weltweit so geschätzt wird!

## Beilagen

Rosmarin Erdäpfel <small>GO</small>	Bunter Blattsalat <small>GO</small>
Hauspommes	Ochsenmarkgemüse <small>GO</small>
Schnittlauchpüree <small>G</small>	Walnuß-Blattspinat <small>L</small>
Speckbohnen <small>G</small>	Pimientos aus dem Feuer
	je 4,40

## Saucen

Sauce Béarnaise <small>CGMO</small>	Trüffelbutter <small>LO</small>
BBQ geräuchert	Pfeffer-Cognacsauce <small>LO</small>
Hausketchup <small>AFGO</small>	Schwarze Essenz <small>LO</small>
je 2,20	je 4

# Hauptspeisen

## Klassischer Tafelspitz

Wurzelgemüse / Apfelkren / Schnittlauchsauce  
geröstete Erdäpfel / Markknochen  
CGLO  
22

Cremespinat AG

4,40

Rahmfisolen AGO

4,40

## Wiener Schnitzel

vom Besten Teil des Kalbs in der Butterschmalzpfanne zubereitet  
dazu Petersilienerdäpfeln  
ACG  
22

## Kalbsbutterschnitzel

Schwarzwurzeln / Erbsen / Schalottenpüree / Röstzwiebel  
ACGO  
18

## Höfleiner Rehschnitzel „Esterházy“

Spätzle / Wurzelgemüse / Kranichbeeren  
ACGO  
26

## Im Ganzen gegrillter Bachsaibling

Petersilerdäpfeln / Pistazienbutter  
ABCDHLO  
27

## Junger Kabeljau von den Lofoten

Belugalinsen / Kohlsprossen / Safran  
ABCDHO  
29

## Frischkäseravioli

Rote Rübe / Lauch / Schwarze Nüsse  
ACGH  
19

# Nachspeisen

## Eiskalt

Hausgemachte Sorbets  
und Eis  
CGOH  
9

## Icecold

Homemade Sorbets  
and Icecream  
CGOH  
9

## Karamellisierte Kaiserschmarr'n

Zwetschenröster  
ACGHO  
Ab zwei Personen pP 12  
ca 20 Minuten

## Traditional Kaiserschmarr'n

Plum compote  
ACGHO  
for two people pp 12  
Approximately 20 minutes

## B'soffener Franziskaner

Nusskuchen / Lavendeleis  
ACGEO  
9

## Drunken Franziskaner

Brandy Soaked Nut Cake  
Lavender  
ACGEO  
9

## Bitterschokoladentarte

Birne / Salzkaramelleis  
ACG  
11

## Dark Chocolate

Pear / Salted Caramel Ice  
ACG  
11

## Handgezogener Apfelstrudel

Vanillesauce / Waldmeistereis  
ACGO  
9

## Handmade Apple Strudel

Vanilla Sauce / Icecream of  
Woodruff  
ACGO  
9

# Erlesener Käse

vom Wiener Naschmarkt

## kleine Selektion

AGO  
14,90

## große Selektion

AGO  
18,90

Zu unserem gereiften Käse servieren wir  
Trüffelhonig und würziges Fruchtchutney