



Aperitif

La Cuvée	<i>Laurent Perrier / Champagne</i>	0,1l	13.90
Crémant Brut	<i>Cheers Selection / Artner</i>	0,1l	6.50
Dr. Hugo Waldmeister		0,2l	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
Campari Soda		Glas	7.50
Campari mit frischem Orangensaft		Glas	9.50
Campari mit Fever-Tree Tonic			10.50
Augustiner Edelstoff vom Fass		0,1l	2.40

Weine Glasweise



Weingut Artner	1/8L	Fl Shop
2019 Grüner Veltliner Klassik	4.90	7.30
2019 Spazierer	4.90	7.30
2018 Gelber Muskateller	5.90	9.80
2017 Riesling	5.90	11.20
2018 Grüner Veltliner Reserve	6.90	13.40
2018 Sauvignon Blanc	6.50	11.20
2017 Massive a. weiss Chardonnay	9.90	32.20
2017 Rubin Carnuntum – Zweigelt	6.50	11.70
2016 Cuvée Barrique – Zweigelt / Merlot / Blaufränkisch	6.50	13.40
2017 Amarak Cuvée – Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot/Syrah	8.60	24.50
2017 Ried Aubühl- Zweigelt/Blaufränkisch	8.60	32.20
2015 Blaufränkisch Reserve Kirchweingarten	9.40	32.20
2017 Syrah and Ever	9.60	32.20
2016 Massiv – Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot	15.00	61.10

Gutscheine

Gerne stellen wir Geschenkgutscheine im Wert Ihrer Wahl aus.

Gästeliste

Profitieren Sie von den exklusiven Angeboten für unsere Newsletter-Abonnenten! einfach mit der Handykamera scannen

Scan me!



Vorspeisen

Franziskaner Tapas

gemeinsam genießen
ab zwei Personen - pro Person 14

Kaltgeräuchertes von der alten Kuh

Nocellara Oliven / Zitrusgremolata
18

Trüffelleberkäse vom Höfleiner Reh

125 g ofenfrischer Ziegel / Traubensenf / mariniertes Ofenkraut
COGL
12

Tatar vom Simmentaler Rind

Essigschwammerl / Salzdotter / Haustoast
ACOGMF
17

Kurzgebeiztes vom Bergsaibling

Erbsen / Kohlrabi / Radieschen / Buttermilchdressing
DGMO
16

Filet von der Kalbin

Lattich / Steinpilze / Misomayo / Graukas / Birne
ACOGM
16

Frühlingsrolle vom Prellenkirchner Ziegenkäse

Perlgraupensalat / Zucchini / Paradeiser / marinierte Blattpetersilie
ACGMO
12

Steirische Eierschwammerl

Radi / Salatherzen / Apfel & Kernöl
CGMO
11

* * * * *

Kräftige Rindssuppe

Griesnockerl / Wurzelgemüse
ACGL
6

Steinpilzcremesuppe

Paradeiser-Crostini
AGLO
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	AGLO		22
Rossini Rostbraten	AGLO		35
Gänseleber / schwarzer Trüffel / Madeirasauce			



zu Ihrem kurz gebratenen Rostbraten servieren wir Erdäpfelpüree AC

Steaks aus dem Feuer

Rib Eye Steak		300g	26
Filetsteak		230g	29
Chateaubriand		ca. 450g für 2 Personen	55

...alte Kuh dry aged...

Ausgesuchte, mindestens 10 jährige Österreichische Milchkühe reifen wir am Knochen. Durch die typische Gelbfärbung des Fettes, sowie der Reifung entsteht der intensiv-nussige Geschmack.

Côte de Boeuf		ab ca. 800g	per 100g	12
Sirloin Strip Steak		230g		29

Beilagen

Rosmarin-Erdäpfeln G		Bunter Blattsalat GOM
Hauspommes		Rahmgurkensalat GM
Schnittlauchpüree G		Gemüse nach Tagesangebot AGOL
Zitronen-Blattspinat GFA		Pimientos aus dem Feuer
je 4,40		

Frische Schwammerl als Beilage nach Tagesangebot!

Saucen

Sauce Béarnaise CGO		Trüffelbutter OG
Sour Cream CGM		Pfeffer-Cognacsauce LOG
Hausketchup AFGO		Schwarze Essenz LOG
je 2,20		

Hauptspeisen

Steinpilz-Krautfleckerl

Pfirsich / Belper Knolle
ACGÖL
19

Zanderfilet aus dem Feuer

Paprika- Melanzanicreme / Erdäpfelkräpferl / marinierter Porree
ACDGLÖ
22

Höfleiner Rehbutterschnitzel in Cognacsauce

Erdäpfelpüree / Jungzwiebel
ACGÖL
19

Tafelspitz im Kupfertopf

Wurzelgemüse / Apfelkren / Schnittlauchsauce
geröstete Erdäpfel / Markknochen / Rahmblattspinat
CGLÖA
25

Wiener Schnitzel

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

Free WLAN

Passwort: ARTNERWLAN

Brot / Butter / Gedeck abends 2.90

Take-away 

Alle Gerichte mit dem Take-away Symbol können Sie gerne für
Zuhause mitnehmen bzw. abholen.

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

Nachspeisen.

Eiskalt

Hausgemachte Sorbets
und Eis
CGOH
8

Icecold

homemade sorbets
and Icecream
CGOH
8

Zwetschkenknödel

Nussbutterbrösel / Moccaeis
ACG
9

Traditional Plum Dumpling

buttered bread crumbs /
mocca ice cream
ACG
11

Karamellierter Kaiserschmarr'n

Zwetschkenröster
ACGHO
Ab zwei Personen pP 12
Ca. 20 Minuten

caramelized Kaiserschmarr'n

plum compote
ACGHO
for two people pp 12
approximately 20 minutes

Beerengarten

Mascarpone /Waldmeister /Malz
ACGO
9

Berries

mascarpone /woodroof/ malt
ACGO
9

Handgezogener Apfelstrudel

Vanillesauce / Waldmeistereis
ACGO
8

Handmade Apple Strudel

vanilla sauce / ice cream of
woodruff
ACGO
8

Erlesener Käse

vom Naschmarkt

kleine Selektion

AGO
13,90

große Selektion

AGO
17,90

Zu unserem gereiften Käse servieren wir
Trüffelhonig und würziges Fruchtchutney