



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
Erdbeer Bellini		0,1l	7.50
Veneziano		0,2l	9.50
Gin / Basilikum			9.90
Vermuth Sprizz	<i>Classic White oder Rosé</i>	1/16l	9.90
Vermuth Tonic	<i>Classic White oder Rosé</i>	1/16l	11.90
Campari Soda		Glas	7.50
Campari mit frischem Orangensaft		Glas	9.50
Campari mit Fever-Tree Tonic			10.50
Raschhofer Märzen vom Fass		0,1l	2.40

Weine Glasweise

Weingut Artner	1/8L
2020 Grüner Veltliner Klassik	4.90
2020 Spazierer	4.90
2020 Gelber Muskateller	5.90
2018 Riesling	5.90
2019 Grüner Veltliner Reserve	6.90
2018 Massive a. weiss Chardonnay	9.90
2018 Rubin Carnuntum – Zweigelt	6.50
2017 Cuvée Barrique – Zweigelt / Merlot / Blaufränkisch	6.50
2017 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot/Syrah	8.60
2018 Blaufränkisch Reserve Kirchweingarten	9.40
2018 Syrah and Ever	9.60
2016 Massiv – Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot	15.00

Gästeliste

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



Scan me!

Vorspeisen

Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh

Eingelegtes Gemüse

ALPO
18

Hausgemachte Steinpilz-Fleckerl

Belper Knolle / Frühkraut / Weingartenpfirsich

ACGLP

Vorspeise 16 oder als Hauptspeise 24

Bio-Bachsaibling & Kaviar

vom Thorhof an der Quelle der Traisen

Junge Erbsen / Radieschen / Blütenpollen / Buttermilch

ADGLP

16

Beefsteak Tatar

Melanzani aus der Glut / Dotter / Röstzwiebel

ACFGMLN

15

dazu Sommertrüffel

zzgl 9

Haussalat vom Grazer Krauthäuptel

Eierschwammerl / Kernöl / Paradeiser / Waldviertler Hirtenkäse

GHLMO

12

* * * * *

Kräftige Rindssuppe

Milzschnitte / Wurzelgemüse

ACGLO

6

Kühle Gurken-Buttermilch

Geräucherter Aal / Ponzu / Meeresfenchel

ADFGLO

8

Free WLAN Passwort: !Artner1010!
Brot / Butter / Gedeck 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

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 22

Rossini Rostbraten AGLPO 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

Rossini-Upgrade
gebratene Gänseleber & Trüffel

ACGLO
15

...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 AGMO

Pommes&Trüffel ACFM

Zitronen Blattspinat AFGLMNPO

Erdäpfel-Schnittlauchpüree G

Gemüse nach Tagesangebot GL

je 4.50

Sautiere Steinpilze & Eierschwammerl

GL
9

Saucen

Sauce Béarnaise CG

Kräuterbutter G

Pfeffer-Cognacsauce GLO

Schwarze Essenz GLO

je 2.50

Hauptspeisen

Scampi-Grammelknödel

Spicy Letscho / Salzzitrone / Schnittlauch

ABDFGLOR

19

Regenbogenforellenfilet im grünen Alpencurry

aus der Traisen vom Bio-Thorhof

geräucherte Perlnudeln / Zucchini / Salzzitrone

ABCDLFGLMNP

24

Karfiol aus dem Feuer

Estragon / Mandeln / Limette / Miso

ACEFGO

18

Rosa gebratenes vom Höfleiner Reh

Verpeln / Sterz / glacierte Rüben & Erbsen

ACLMPO

28

Tafelspitz im Kupfertopf

vom Salzburger Fleckvieh

Wurzelgemüse / Schnittlauchsauce

Semmelkren / Markknochen / Rahmblattspinat

ACGPO

25

Wiener Schnitzel

vom Besten Teil des Kalbes in der Butterschmalzpfanne

zubereitet dazu Petersilienerdäpfeln

ACG

22

Gutscheine

Gerne stellen wir Geschenkgutscheine

im Wert Ihrer Wahl aus

Nachspeisen.

Eiskalt

Hausgemachte Sorbets
und Eis

ACGHO
8

Icecold

homemade sorbets
and icecream

ACGHO
8

G'Stockter Akazien-Rahm

Kürbiskernstreusel /
Himbeeren

ACGHP
9

Acacia Panna Cotta

pumpkinseed-crumbles /
raspberries

ACGHP
9

Kaiserschmarr'n aus dem Ofen

Marillenröster /
Waldmeistereis

ACGH
ab zwei Personen pP 12
ca. 20 Minuten

Kaiserschmarr'n from the oven

apricotragout /
woodruff ice cream

ACGH
for two people pp 12
approximately 20 minutes

Schokoladensoufflé

Salz-Karamell / Erdbeeren
Whiskeyeis

ACG
9

Chocolate soufflé

salted caramel / strawberries
whiskey ice cream

ACG
9

Mostviertler Bio-Camembert

aus dem Ofen mit Mandeln und Pfeffer-Erdbeeren

Austrian Camembert from the oven with almonds, strawberries and pepper

AGEHPO

Für 2-3 Personen

For 2-3 people

19