



## 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

<b>Weingut Artner</b>	<b>1/8L</b>
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 / Frühlkraut / 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

ABCD FGLMNP

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