



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
Birnen Bellini		0,1l	7.50
Veneziano		0,2l	9.50
Gin / Rote Rübe / Wasabi			9.90
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

Kaltgeräuchertes von der alten Kuh 
Nocellara Oliven / Zitrusgremolata
18

Trüffelleberkäse vom Höfleiner Reh
125g ofenfrischer Ziegel / Haussenf / Rote Rüben-Äpfel
COGL
13

Beefsteak Tatar 
Essigschwammerl / geflammter Ochsenmarktoast
ACOGMF
14

Bergforelle
Ponzu / grüner Apfel / Hanf
DGMOAF
17

Carpaccio vom Hirsch
Steinpilze / Misomayo / Graukas / Birne
ACOGM
16

Knuspriger Ziegenkäse
Nüsse / Preiselbeeren / Rübenvielfalt
ACGMOH
13

Zart-Bittersalate
Krokant / Ofenkürbis / Österkron
GMO
9

* * * * *

Kräftige Rindssuppe
Haschéepralinen / Wurzelgemüse
ACGLM
6

Krustentierbisque
Venusmuscheln / Kaffirlimette / Thaicurry
GLORBD
9

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 <small>AGLO</small> 	22
Rossini Rostbraten <small>AGLO</small>	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 <small>G</small>		Bunter Blattsalat <small>GOM</small>
Hauspommes		Wilder Brokkoli & Junglauch <small>GMH</small>
Erdäpfel-Schnittlauchpüree <small>G</small>		Gemüse nach Tagesangebot <small>AGOL</small>
	je 4,40	
	Getrüffelter Blattspinat <small>GA</small>	
	9	

Saucen

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

Hauptspeisen

Getrübefelte Krautfleckerl

Quitte / Bergkäse

ACGOL

19

Hechtnockerl & Krebsenschaum

Saiblingskaviar / Erdäpfelcreme / junger Lauch

CDGLORB

22

Kalbsbutterschnitzel

Erdäpfel-Kürbispüree / Röstzwiebel

ACGOM

18

Martinigansl aus dem Ofen

Erdäpfel-Maroniroulade / Zweigeltrotkraut / Bratapfel

CGLOAH

25.90

Zweierlei vom Höfleiner Reh

Wilder Brokkoli / Haselnüsse / Erdäpfelkrustln

CGLOAH

28

Tafelspitz im Kupfertopf

Wurzelgemüse / Apfelkren / Schnittlauchsauce
geröstete Erdäpfel / Markknochen / Rahmblattspinat

CGLOA

25

Wiener Schnitzel

vom Besten Teil des Kalbes in der Butterschmalzpfanne
zubereitet dazu Petersilienerdäpfeln

ACGL

22

Free WLAN

Passwort: ARTNERWLAN

Brot / Butter / Gedeck abends 2.90

Take-away 

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

Creme Brûlée

Marinierte Trauben / Walnusseis

ACGHO
9

Creme Brûlée

marinated grapes /
walnut ice cream

ACG
9

Kaiserschmarr'n aus dem Ofen

Zwetschkenröster /
Williamsbirnensorbet

ACGHO

ab zwei Personen pP 12
ca. 20 Minuten

Kaiserschmarr'n from the oven

plum compote / Williams pear
sorbet

ACGHO

for two people pp 12
approximately 20 minutes

Schokoladensoufflée

Salz-Karamell /
Zitronen-Waldmeistersorbet

ACGO
9

Chocolate soufflé

salt caramel /
lemon woodruff sorbet

ACGO
9

Gezogener Apfelstrudel

Vanillesauce / Datteis

ACGO
8

Handmade Apple Strudel

vanilla sauce / date ice cream

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