



## 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>	1/16 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
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
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

Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh   
Eingelegte Vielfalt  
ACGMLPO  
18

Marchfelder Solospargel liebt Reis  
Belper Knolle / Wachsdotter  
COGL  
Vorspeise 13 oder als Hauptspeise 19

Bio-Bachsaibling & Kaviar   
vom Thorhof an der Quelle der Traisen  
Junge Erbsen / Radieschen / Blütenpollen / Buttermilch  
ADGLPO  
16

Beefsteak Tatar   
gebeiztes Ei / Bärlauchmayo / geflämmtter Ochsenmarkttoast  
ACDGLMNPOF  
15

Haussalat vom Grazer Krauthäuptel   
Spargel / Erdbeeren / Schnittlauch / knusprige Schwarzplenten  
ACGHLMPPO  
12

\* \* \* \* \*

Kräftige Rindssuppe   
Milzschnitte / Wurzelgemüse  
AGLMPOC  
6

Spargelschaumsuppe   
Wachsdotter / Krusteln / Kerbel  
ACGLMPO  
7

  
Take-away

Free WLAN Passwort: ARTNERWLAN  
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

ACG  
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

Hauspommes mit Pep ACFGMNP

Erdäpfel-Schnittlauchpüree G



je 4.50

Bunter Blattsalat ACFGLMPO

Zitronen Blattspinat AFGLMNPO

Gemüse nach Tagesangebot OL

Gratinierter Solospargel ACEGHLPO

9

## Saucen

Sauce Béarnaise CG

Pfeffer-Cognacsauce GLMPO



je 2.50

Kräuterbutter G

Schwarze Essenz GLMPO

# Hauptspeisen

## Marchfelder Solo-Select-Spargel

vom Spargelhof Magoschitz  
Sauce Hollandaise / Nussbutterbrösel / Petersilienerdäpfel  
ACFGLMPO  
Vorspeise 13 oder als Hauptspeise 19  
dazu Hödls Beinschinken im Krenfond  
zzgl 6

## Regenbogenforellenfilet im grünen Alpencurry

aus der Traisen vom Bio-Thorhof  
geräucherte Perlnudeln / Zucchini / Salzzitrone  
ABCDGFLMNPO  
24

## Karfiol aus dem Feuer

Estragon / Mandeln / Röstzwiebel  
ACGEHNPO  
18

## Rosa gebratenes vom Höfleiner Maibock

Verpeln / Sterz / glacierte Rüben & Erbsen  
AGLMPO  
28

## Tafelspitz im Kupfertopf

vom Salzburger Fleckvieh  
Wurzelgemüse / Schnittlauchsauce  
Semmelkren / Markknochen / Rahmblattspinat  
ACGLMPO  
25

## Wiener Schnitzel

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

# Steakbox für Zuhause

450-500g Côte de Boeuf "Hausreifung" boneless  
getrüffeltes Erdäpfelpüree / Kräutergemüse / Trüffelbutter / Pfeffersauce  
inkl. 1 Flasche Artner Blaufränkisch Selektion  
OGML

*Gemüse fertig blanchiert und gewürzt. Kochanleitung für das perfekte Steak beigelegt.*

69

# Nachspeisen.

## Eiskalt

Hausgemachte Sorbets  
und Eis  
CGOH  
8

## Icecold

homemade sorbets  
and Icecream  
CGOH  
8

## G'Stockter Akazien-Rahm

Kürbiskernstreusel / Himbeeren  
ACGHPO  
9

## Acacia Panna Cotta

pumpkinseed crumbles /  
raspberries  
ACGHPO  
9

## Kaiserschmarr'n aus dem Ofen

Zwetschenröster /  
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

## Mostviertler Bio-Camembert

aus dem Ofen mit Mandeln und Rhabarber

AGEHPO

für 2-3 Personen

19