ARTNER

Aperitif

Mademoiselle Rosé Sekt – *Cheers Selection / Artner*	0,1 l	8.60
Selosse-Pajon Brut Champagner	0,1 l	12.90
Dr. Hugo Waldmeister	Glas	9.50
Fräulein Waldmeister	"	9.50
Rosé Bellini	"	9.50
Veneziano	"	9.50
Gin / Basilikum	"	12.00
Negroni	"	12.00
Vermuth Sprizz *Classic White oder Rosé*	"	12.00
Vermuth Tonic *Classic White oder Rosé*	"	12.00
Campari Soda	"	9.50
Campari mit frischem Orangensaft	"	9.50
Campari mit Fever-Tree Tonic	"	13.90
Raschhofer Märzen vom Fass	0,1 l	2.60
	0,33 l	4.80
	0,5 l	6.40

Weine

Weingut Artner	1/8L	Flasche
2023 Grüner Veltliner Klassik	5.50	30
2023 Spazierer – Gemischter Satz	5.50	30
2022 Gelber Muskateller	6.90	32
2023 Chardonnay Klassik	6.90	32
2021 Riesling Bühlweingarten	7.50	35
2022 Sauvignon Blanc	7.50	33
2022 Grüner Veltliner Ried Kirchberg	8.50	38
2022 massive a. [weiß] – Chardonnay	12.50	62
2021 Rubin Carnuntum – Zweigelt	7.50	35
2021 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot/Syrah	9.50	51
2020 Blaufränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW	11.50	59
2020 Syrah and Ever	11.50	59
2020 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot	18.00	103
2019 Pinot Noir Bodentreu Pimpel–Artner–Family & Friends	7.90	49

Eine vollständige Auswahl unserer Weine finden Sie in der Weinkarte!

Free WLAN Passwort: ARTNER

Brot | Almbutter | Kresse | Gedeck abends 3.90

Vorspeisen

Beef Tatar vom Simmentaler Rind
Haustoast | Dottercreme | klassische Beigaben
ACFGM
kl 18 | gr 24

Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh
Eingelegtes Gemüse
FHLO
18

Ochsenmarkknochen aus dem Feuer
Trüffelkruste | Knoblauch-Röstbrot | Blutampfer
AFGM
16

Alpen-Ceviche vom Saibling
Gurken | Sprossen | Kren | Radieschen
ABDN
17

Haussalat vom Grazer Häuptel
Rhabarber | Schnittlauch | Buchweizen
LMFGH
12

Bärlauchschaumsuppe
Wachsdotter | Krusteln | Veilchen
ACGL
10

Kräftige Rindsuppe
Grießnockerl | Wurzelgemüse | Knochenmark
ACGLO
8

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 29
Erdäpfel-Schnittlauchpüree

Rossini Rostbraten AGLPO 45
Gänseleber | schwarzer Trüffel | Madeirasauce | Erdäpfel-Schnittlauchpüree

Beef-Filetspitzen „Jalapeno“ ACFGLMNO 38
Blattspinat | Teriyaki | Udonnudeln

| Steaks aus dem Feuer |

Rib Eye	300g	33
Filetsteak	230g	44
Chateaubriand	480g für 2 Personen	79

Rossini-Upgrade
Gebratene Gänseleber & Trüffel 19
ACGLO

Artner-Burger ACGM 200g 19
Haussauce | Speck | Cheddar | Zwiebel

| dry aged – 8 Wochen Hausreifung |

Côte de Boeuf	ab ca. 900g *für 2 bis 3 Personen*	per 100g	14

Beilagen

Rosmarin-Erdäpfel G
Bunter Blattsalat AGMO
Erdäpfel-Schnittlauchpüree G
je 5

Hausgemachte Pommes
Mangold-Spinat AGF
Frühlingsgemüse GLF
je 7

Pimientos de Padron G 9

Saucen

Sauce Béarnaise CG
Pfeffer-Cognac-Rahmsauce GLO
Kräuterbutter GMFO
Portwein-Jus GLO

je 3.50

Hauptspeisen

Bärlauchknödel
Brauner Butter | Buchenpilze | Wiesenkräuter | Bergkäse
AG
28

Oktopus-Mangold-Krautfleisch
Oliven | Erbsenschoten | Erdäpfeln | Krustentierschaum
ABDFGLMR
32

Lachsforellenfilet vom Grill
Kaviar-Vine Blanc | Blüten | Mangold | Krenpüree
ADGLR
32

Pielachtaler Lammrücken
Haselnusskruste | Mönchsbart | Bärlauchpolenta
AGHL
36

Wiener Schnitzel
vom besten Teil des Kalbes im Butterschmalz zubereitet
Petersilienerdäpfel | gerührte Preiselbeeren
ACG
29

Desserts

Kaiserschmarr'n
Zwetschkenröster |
Walnusseis
ca. 30 Minuten Vorfreude
ab 2 Personen

Kaiserschmarr'n
stewed plums
walnut ice cream
takes approx. 30 minutes
minimum 2 people

ACGHO
pP 12

Schokolade-Lavakuchen
Crème Chantilly | Mandeln
Pfirsich-Passionsfrucht Sorbet

Chocolate-Lava cake
crème Chantilly | almonds
peach-passion fruit sorbet

ACGH
12

Cremeschnitte
Vanille | Himbeeren
Zitronenguss

Creamy cake
vanilla | raspberries
lemon glaze

ACGHO
12

Eiskalt
Hausgemachte Bio Sorbets
und Eiscreme | Rhabarber Ragout

Ice cold
homemade sorbets
ice cream | rhubarb ragout

9

Saint Marcellin

Feiner Kuhmilch Weichkäse
mit zartem Weißschimmelrasen und cremigen Kern.
Dazu servieren wir unser Hausbrot, Apfelessig und Almbutter

Soft cheese from cow milk
with noble white mould and a creamy center,
served with house bread, apple vinegar and alpine butter

AGO
9

ARTNER

Aperitif

Mademoiselle Rosé Sparkling Wine – *Cheers Selection*	0,1 l	8.60
Selosse-Pajon Brut Champagner	0,1 l	13.90
Dr. Hugo Waldmeister	0,2 l	9.50
Fräulein Waldmeister	0,2 l	9.50
Pear Mimosa	0,1 l	9.50
Veneziano	0,2 l	9.50
Gin / Basil		12.00
Negroni		12.00
Vermuth Sprizz *Classic White or Rosé*		12.00
Vermuth Tonic *Classic White or Rosé*		12.00
Campari Soda	glass	9.50
Campari mit frischem Orangensaft	glass	9.50
Campari mit Fever-Tree Tonic	glass	13.90
Raschhofer Märzen draught	0,1 l	2.60
Raschhofer Märzen draught	0,33 l	4.80
Raschhofer Märzen draught	0,5 l	6.40

Wines

Winery Artner	1/8L	per bottle
2023 Grüner Veltliner Klassik	5.50	30
2023 Spazierer – Gemischter Satz	5.50	30
2022 Gelber Muskateller	6.90	32
2023 Chardonnay Klassik	6.90	32
2021 Riesling Bühlweingarten	7.50	35
2022 Sauvignon Blanc	7.50	33
2022 Grüner Veltliner Ried Kirchberg	8.50	38
2021 massive a. [weiß] – Chardonnay	12.50	62
2020 Rubin Carnuntum – Zweigelt	7.50	35
2020 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot/Syrah	9.50	51
2019 Blaufränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW	11.50	59
2019 Syrah and Ever	11.50	59
2019 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot	18.00	103
2019 Pinot Noir Bodentreu (Familiy & friends) Pimpel – Artner	7.90	49

You can find a broader selection of wines in our extensive wine list!

Bread | Butter | Cress | Cover 3.90 EUR

Free WLAN Password: ARTNER

Starters

Tartar from “Simmentaler“ beef
house toast | egg yolk cream | classical additions
ACFGM
small 18 | large 24

Air dried beef ham
pickled vegetables
FHLO
18

Ox marrow bone from the fire
truffle crust | roasted garlic bread | bloody dock
AFGM
16

Alpine style trout ceviche
cucumber | sprouts | horseradish | radish
ABDN
17

Housesalad
rhubarb | chive | buckwheat
LMFGH
12

Cream of wild garlic
egg-yolk | croutons | violets
ACGL
10

Beef Consommé
semolina dumplings | root vegetables | bone marrow
ACGLO
8

Allergen information: A: Cereals containing gluten, B: Crustaceans, C: Egg, D: Fish, E: Peanuts, F: Soybeans, G: Milk incl. lactose, H: Nuts, L: Celery, M: Mustard, N: Sesame seeds, P: Lupin, O: Sulphur dioxide and sulphites, R: Molluscs

Beef from Austria

The best meat from local cattle is ready for the big show. Selected cuts from the Simmental calf, female cattle of approx. 24 months, are prepared for you

| Viennese tradition from the grill |

Viennese onion roast AGLPO 29
mashed potatoes with chives

Rossini roast AGLPO 45
goose liver | black truffle | madeira sauce | potato and chive mash

Sirloin tips „Jalapeno“ ACFGLMNO 38
spinach | teriyaki | udon

| Steaks from the fire |

Rib Eye	300g	33
Filet steak	230g	44
Chateaubriand	480g for 2 persons	79

Rossini-Upgrade
roasted goose liver & truffle 19
ACGLO

Artner burger ACGM 200g 19
house sauce | bacon | cheddar | onion

| dry aged – 8 weeks home matured |

Côte de Boeuf	from 900g *for 2 bis 3 persons*	per 100g	14

Sides

rosemary potatoes G
colorful leaf salad AGMO
mashed potatoes with chives G
á 5

homemade french fries
swiss chard & spinach AGF
spring vegetables GLF
á 7

pimientos de padron G 9

Sauces

sauce béarnaise CG
pepper-cognac sauce GLO

herb butter GMFO
port wine jus GLO

á 3.50

Mains

Wild garlic dumplings
brown butter | beech mushrooms | herbs | cheese
AG
28

Octopus & swiss chard “Szegediner”
olives | pea pods | potatoes | lobsterfoam
ABDFGLMR
32

Filet of salmon trout from the grill
Caviar-Vine Blanc | blossoms | swiss chard | spicy mashed potatoes
ACDGLM
32

Lamb filet from the Pielach Valley
hazelnutcrust | barilla thistle | creamy polenta with wild garlic
AGHL
36

Original Wiener Schnitzel
best part of veal | pan fried in butter
served with parsley-potatoes | cranberries
ACG
29

Desserts

Kaiserschmarr'n
Zwetschkenröster
Walnuss Eis
Ca. 30 Minuten
ab 2 Personen

Kaiserschmarr'n
stewed plums
walnut ice cream
takes approx. 30 minutes
minimum 2 people

ACGHO
pP 12

Schokolade-Lavakuchen
Crème Chantilly | Mandeln
Pfirsich-Passionsfrucht Sorbet

Chocolate Lavacake
crème Chantilly | almonds
peach-passion fruit sorbet

ACGH
12

Cremeschnitte
Vanille | Himbeeren
Zitronenguss

Creamy cake
vanilla | raspberries
lemon glaze

ACGHO
12

Eiskalt
Hausgemachte Bio Sorbets
und Eiscreme

Ice cold
homemade sorbets
ice cream

9

Saint Marcellin

Feiner Kuhmilch Weichkäse
mit zartem Weißschimmelrasen und cremigen Kern.
Dazu servieren wir unser Hausbrot, Apfelessig und Almbutter

Soft cheese from cow milk
with noble white mould and a creamy center,
served with house bread, apple vinegar and alpine butter

AGO
9