



## 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 Amarak 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

## Ziegenmilcheis

gegrillte Wassermelone / Honig / Rosmarin / Rauke

ACFGHENP  
12

## Ceviche von der Bergforelle

aus der Traisen vom Bio-Thorhof

Alpencurry / Laaer Zwiebel / Bohnen / Stangensellerie / Brombeeren

ADGLPH  
16

## Beef Tatar vom Simmentaler Rind

Schwarze Misomayo / Dotter / Pfeffer-Chips / Radieschen

ACFGMNO  
15

dazu Sommertrüffel

zzgl 9

## Haussalat vom Grazer Krauthäuptel

Eierschwammerl / Kernöl / Paradeiser / Waldviertler Hirtenkäse

GHLMO  
12



## Ochsenconsommé

Marillenknödel / Steinpilze

ACGLOP  
9

## Seewinkler Kaltschale

Paprika / Himbeeren / Mangalica Prosciutto / Hanfsamen

ADFGLO  
6

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

Burger No. 1 200g 18

Grillmayo / Cheddar / Zwiebel<sup>3</sup>

## Beilagen

Rosmarin-Erdäpfeln G

Pommes & Trüffel ACFM

Erdäpfel-Schnittlauchpüree G

je 4.50

Pimientos aus dem Feuer AGMO

Bunter Blattsalat AGMO

Speckfisolen AFGLMNPO

Sautiere Steinpilze & Eierschwammerl

GL  
9

## Saucen

Sauce Béarnaise CG

Pfeffer-Cognacsauce GLO

Kräuterbutter G

Schwarze Essenz GLO

je 2.50

# Hauptspeisen

## Krebse-Grammelknödel

Paradeiserkraut / Salzzitrone / Kokos

ABDFGLOR  
ca 20 Minuten  
20

## Saiblingsfilet

aus der Traisen vom Bio-Thorhof

Kürbiscreme / Eierschwammerl / Dashi / Artischocken

ADFGLNPO  
26

## Karfiol aus dem Feuer

Estragon / Mandeln / Limette / Miso

ACEFGO  
18

## Schwarzkopf-Lammkrone

geröstetes Kukuruzbrot / Kohlrabi / Bergminze / Saubohnen

ACGLMPO  
28

## Hausgemachte Steinpilz-Fleckerl

Belper Knolle / Dotter / Weingartenpfirsich / Zitronenthymian

ACGLP  
Vorspeise 16 oder als Hauptspeise 24

## Wiener Schnitzel

vom Besten Teil des Kalbes in der Butterschmalzpfanne  
zubereitet dazu Petersilienerdäpfeln und gerührte Preiselbeeren

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

## Beerengarten

Mascarpone /  
Waldmeister / Malz

ACGHP  
9

## Berry garden

mascarpone /  
woodruff / malt

## Kaiserschmarr'n aus dem Ofen

Marillenröster /  
Borbon Vanilleeis / Rum Rosinen  
ca 20 Minuten - ab 2 Personen

ACGOP  
pP 12

## Kaiserschmarr'n from the oven

stewed apricots /  
vanilla ice cream / rum raisins  
takes approx 20 minutes - minimum 2 people

## Warmer Zwetschkenknödel

Eierlokörsauce / Nougat / Butterbrösel  
Waldviertler Mohn  
ca. 15 Minuten

ACGOP  
9

## Apricot dumpling

butter crumbs  
/ woodruff ice cream  
aprox 15 minutes

# Mostviertler Bio-Camembert

aus dem Ofen mit Mandeln, Birnen und Preiselbeeren  
Austrian Camembert from the oven with almonds, pears and

AGEHPO

Für 2-3 Personen

For 2-3 people

19