



Aperitif

Crémant Brut <i>Cheers Selection / Artner</i>	0,1l	6.50
Laurent Perrier Piccolo	0,2l	35.00
Dr. Hugo Waldmeister	0,2l	8.50
Fräulein Waldmeister	0,2l	7.00
Blutorangen Mimosa	0,1l	7.50
Veneziano	0,2l	9.50
Gin / Basilikum		9.90
Negroni		12.00
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	Glas	10.50
Raschhofer Märzen vom Fass	0,1l	2.40
Seisenegger Wiener Lager	0,33l	9.00

Weine glasweise

Weingut Artner	1/8L
2020 Grüner Veltliner Klassik	4.90
2021 Spazierer	4.90
2021 Gelber Muskateller	5.90
2021 Chardonnay	5.90
2020 Grüner Veltliner Reserve	6.90
2018 Massive a. weiss Chardonnay	9.90
2019 Rubin Carnuntum – Zweigelt	6.50
2018 Amarak Cuvée – Zweigelt/Blaifränkisch/Merlot/Syrah	8.60
2018 Blaifränkisch Reserve Kirchweingarten	10,20
2018 Syrah and Ever	9.60
2017 Massiv – Syrah/Zweigelt/Blaifränkisch/Merlot	15.00

Free WLAN Passwort: ARTNER
Brot | Almbutter | Kresse | Gedeck abends 3.90

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

Gästeliste



Vorspeisen

Beefsteak Tatar vom Simmentaler Rind

Zwiebelgewächse | Cremiger Dotter | Urkartoffeln

ACFGLMNO

16 | groß 22

Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh

Eingelegtes Gemüse

LMPO

18

Bio Goldforelle

vom Thorhof an der Traisen

Erbsen | Yuzu | Radieschen | Blütenpollen

DGMO

15

Spargel & Erdbeeren

Knäckebrot | Minze | grüner Pfeffer

ACGMN

15

Haussalat vom Grazer Krauthäuptel

Rhabarber | Himbeerdressing | Körner | Goldrüben

AGCMO

12

Rindsuppe

Knusprige Milzschnitte | Wurzelgemüse

ACGM

7

Spargelschaumsuppe

Kerbel | Schwarzbrot Krusteln

AGLP

7

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>AGLPO</small>	24
Erdäpfel-Schnittlauchpüree	
Rossini Rostbraten <small>AGLPO</small>	38
Gänseleber schwarzer Trüffel Madeirasauce Erdäpfel-Schnittlauchpüree	

| Steaks aus dem Feuer |

Rib Eye	300g	26
Filetsteak	230g	39
Chateaubriand	450g für 2 Personen	60
Rossini-Upgrade		
gebratene Gänseleber & Trüffel <small>15</small>		
<small>ACGLO</small>		

Burger No. 1 <small>AGM</small>	180g	16
Trüffelmayo Cheddar Zwiebel ³		

| dry aged – 6 Wochen Hausreifung |

Côte de Boeuf	ab ca. 900g für 2 bis 3 Personen	per 100g	12
---------------	-------------------------------------	----------	----

Milchkalb

| aus der buckligen Welt |

Das malerische Hügelland der Buckligen Welt beginnt, wo Semmering, Rax und
Schneeberg an Höhe verlieren und immer weiter in eine sanfte Landschaft übergehen.
Nur ein kurzer Weg zur Fleischerei Hödl und anschließend zum Franziskanerplatz.

Kotelette	340g	29
-----------	------	----

Beilagen

Rosmarin-Erdäpfeln <small>G</small>	Buntes Frühlingsgemüse <small>GLO</small>
Trüffelpommes <small>ACFM</small>	Pimientos aus dem Feuer <small>AGMO</small>
Erdäpfel-Schnittlauchpüree <small>G</small>	Bunter Blattsalat <small>AGMO</small>
Bärlauch-Blattspinat <small>AFGH</small>	

je 4,90

gegrillter Grünspargel
GL
8,90

Saucen

Sauce Béarnaise <small>CG</small>	Bärlauchbutter <small>G</small>
Pfeffer-Cognac-Rahmsauce <small>GLO</small>	Portwein-Jus <small>GLO</small>

je 2,90

Hauptspeisen

Rheinankenfilet

Rhabarber | Mohnbutter | Erdartischocken-Gnocchi | Gurken

ACDGO
28

Saiblingsfilet

Vom Bio Thorhof an der Traisen
Junglauch | Safranpolenta | Beurre blanc

ADGO
25

Spargel³

Risotto | confierter Dotter | geräuchertes Ziegenherz

ACFGLMPO

Vorspeise 19 oder als Hauptspeise 29

Solo-Spargel

Sauce Hollandaise | Nussbutterbrösel | Petersilienerdäpfel

CGLO
24

dazu Hödls Beinschinken
zzgl 5

Gefüllte Lammbrust

aus dem Pielachtal

Semmel-Bärlauchfüllung | Spargel | Erbsen-Minzcreme

ACGLMO
26

Hetzendorfer-Kaninchen in Senfsauce

Pilze | Schoten | feine Bandnudeln | Zitronenverbene

ACGLMO
24

Wiener Schnitzel

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

ACG
26

Unsere Mehlspeisen

Kaiserschmarr'n

Gerührte Preiselbeeren
Walnusseis
ca 20 Minuten - ab 2 Personen

ACGHOP
pP 12

Kaiserschmarr'n from the oven

stirred cranberries |
walnut ice cream
takes approx 20 minutes - minimum 2 people

Warme Schokotrüffel

knusprig | flüssig
Zitronensorbet
Akazienblüten | Pistazien

ACGHO
10

Freshly baked chocolate doughnut

lemon sorbet
acacia blossom | pistachios

Topfenknödel

Erdbeer Ragout
Milcheis vom Kürbiskernöl

ACG
9

Curd dumpling

strawberry ragout
pumpkinseed ice cream

Eiskalt

Hausgemachte Sorbets
Eiscreme

ACGHO
8

Icecold

homemade sorbets
icecream

Drei Käsehoch

Mostviertler Camembert | Blauer Nepomuk | Tiroler Schafkäse
dazu reichen wir Trüffelhonig und Feigensenf

Austrian Camembert | blue cheese | sheep cheese from tyrol
with truffle honey and fig mustard

AGMO
14