



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
Pfirsich 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/Blaufränkisch/Merlot/Syrah	8.60
2018 Blaufränkisch Reserve Kirchweingarten	10,20
2018 Syrah and Ever	9.60
2017 Massiv – Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/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

Paradeiser | Basilikum | Dotter | Parmesan

ACFGHM

16 | groß 22

Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh

Eingelegtes Gemüse

FHLO

18

Bio Goldforelle

vom Thorhof an der Traisen

Bohnen | Stangensellerie | rote Laaer Zwiebel | Brombeeren

ABCDGHLM

15

Gänselebermarmor

Brioche | Chili-Kirschen | Trüffel | Bitterschokolade

ACGLO

18

Haussalat vom Grazer Krauthäuptel

Schwammerl | Kernöl | Waldviertler Hirtenkäse

ACGLM

12

Rinderconsommé

Steinpilz-Grießknöderl

ACLFO

7

Bisque von Flusskrebse

Honigmelone | Mangalica Prosciutto | Zitronenverbene

BDFGHLMO

12

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 24
Erdäpfel-Schnittlauchpüree

Rossini Rostbraten AGLPO 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 15
ACGLO

Burger No. 1 ACGM 180g 16
Trüffelmayo | Cheddar | Zwiebel³

| dry aged – 6 Wochen Hausreifung |

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

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 G Grillgemüse GL
Trüffelpommes ACFM BBQ Maiskolben ANFOG
Erdäpfel-Schnittlauchpüree G Bunter Blattsalat AGMO
Speckfisolen GF

je 4,90

Sautierte Eierschwammerl & Steinpilze

GL
8,90

Saucen

Sauce Béarnaise CG Gewürzbutter FGHMN
Pfeffer-Cognac-Rahmsauce GLO Portwein-Jus GLO

je 2,90

Hauptspeisen

Saiblingsfilet

vom Thorhof an der Traisen

Geräucherte Perlnudeln | Zucchini | Salzzitrone | Alpencurry

ACDFNGLM

25

Zanderfilet aus dem Feuer

Pfirsich | Lardo | Spitzkraut | Rieslingschaum | Erdäpfelcreme

ADGL

28

Steinpilz – Bandnudeln

Zitronenthymian | Moosbeeren | Belper Knolle

ACGL

Vorspeise 19 oder als Hauptspeise 29

Karfiol

Gehacktes Ei | Nussbutterbrösel | Kapuzinerkresse | Kapern

ACFG

24

Schweinebauch & Jakobsmuschel

Saubohnen | Marillen | Erdnüsse | Brotcreme

ABEFGHLM

26

Wiener Schnitzel

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

ACG

26

Unsere Mehlspeisen

Kaiserschmarr'n

Marillenröster
Kürbiskerneis
ca 20 Minuten - ab 2 Personen

Kaiserschmarr'n

stewed apricot |
pumpkin seed ice cream
takes approx 20 minutes - minimum 2 people

ACGHOP
pP 12

Warme Schokotrüffel

knusprig | flüssig
Ribisel Eis
Holunderblüte

Freshly baked chocolate doughnut

currant ice cream
acacia blossom | pistachios

ACGHO
10arme

Arme Ritter

Beerenragout
Vanilleeis | Salzkaramell

French toast

berries ragout
vanilla ice cream | salt caramel

ACGF
9

Eiskalt

Hausgemachte Sorbets
Eiscreme

Icecold

homemade sorbets
icecream

ACGHO
8

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