



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

Beef Tatar & Saiblingskaviar

Wasabi | Creme Fraiche | Tonic-Gurken

ACFGMN

16 | groß 22

Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh

Eingelegtes Gemüse

FHLO

18

Burrata

Paradeiser⁴ | Kalabrisches Bio-Olivenöl

GF

16

Jakobsmuschel Ceviche

Tigermilch | Paprika aus dem Feuer | Laaer Zwiebel | Passionsfrucht |
Käferbohnen

ADGP

18

Haussalat vom Grazer Krauthäuptel

Zitrusdressing | Pfirsich

CDGM

9

Gerne verfeinern wir Ihren Salat mit

Gegrillten Kräuter-Garnelen

BRG

3 stk 11 oder 5 stk 17

oder mit

Sautierte Eierschwammerl

G

9

Seewinkler Kaltschale

Ungarischer Chili | Rahm | Forellenkaviar

DGHLM

8

Flusskrebsenbisque

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 <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	68
	Rossini-Upgrade	
	gebratene Gänseleber & Trüffel <small>ACGLO</small>	15
Burger No. 1 <small>ACGM</small>	180g	17
Trüffelmayo Cheddar Zwiebel ³		

| dry aged – 6 Wochen Hausreifung |

Côte de Boeuf	ab ca. 900g für 2 bis 3 Personen	per 100g	12
Weizer Milchlamm-Krone			29
Jakobsmuscheln & Garnelen vom Grill mit Gremolata <small>DG</small>			29

Beilagen

Rosmarin-Erdäpfeln <small>G</small>	Grillgemüse <small>GL</small>
Trüffelpommes <small>ACFM</small>	Zitrus-Blattspinat <small>G</small>
Erdäpfel-Schnittlauchpüree <small>G</small>	Bunter Blattsalat <small>AGMO</small>
	je 5
Pimientos de Padron	7
Sautierte Eierschwammerl <small>G</small>	9

Saucen

Sauce Béarnaise <small>CG</small>	Gewürzbutter <small>FGHMN</small>
Pfeffer-Cognac-Rahmsauce <small>GLO</small>	Portwein-Jus <small>GLO</small>
	je 3.50

Hauptspeisen

Knusprige Nidei

Buchenpilze | Eierschwammerl | Safran | Junglauch

ACGL

Vorspeise 18 | Hauptspeise 24

Paprika-Eierschwammerlgulasch

Rahm | Briocheknödel

ACGLM

24

Vorspeise 16 | Hauptspeise 22

Lachsforellenfilet

Wilder Brokkoli | Haselnüsse | Urkarotten | Mangoldsalat

ADGM

24

Jakobsmuschel x Seezunge

im Ganzen gebraten nach Müllerin Art

Zitrus-Blattspinat | Petersilienerdäpfel | Nussbutter

ADG

35

Tagliata vom Iberico Filet

Rucola | Senfvinaigrette | Zucchini | Belper Knolle

CGLM

29

Wiener Schnitzel

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

ACG

26

Unsere Mehlspeisen

Kaiserschmarr'n

Beerenragout
Weißes Schokoladeneis
ca 20 Minuten - ab 2 Personen

Kaiserschmarr'n

berry ragout |
white chocolate ice cream
takes approx 20 minutes - minimum 2 people

ACGHOP
pP 12

Warme Schokotrüffel

knusprig | flüssig
Ribiseleis
Holunderblüte

Freshly baked
chocolate doughnut
currant ice cream
elderflower

ACGHO
10

Zwetschkenknödel

Nussbutterbrösel
Kürbiskern-Pistanzieeneis

Plum dumplings

buttered nut crumble
pumpkin seed and pistachio ice cream

ACGO
9

Eiskalt

Hausgemachte Sorbets
und Eiscreme

Icecold

homemade sorbets
icecream

8

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 with a creamy center
Served with house bread, apple vinegar and alpine butter

AGO
9