



## Aperitif

Crémant Brut <i>Cheers Selection / Artner</i>	0,1l	7.90
Laurent Perrier Piccolo	0,2l	35.00
Dr. Hugo Waldmeister	0,2l	9.50
Fräulein Waldmeister	0,2l	7.00
Pfirsich Mimosa	0,2l	9.50
Veneziano	0,2l	9.50
Gin / Basilikum		12.00
Negroni		12.00
Vermuth Sprizz <i>Classic White oder Rosé</i>		12.00
Vermuth Tonic <i>Classic White oder Rosé</i>		12.00
Campari Soda	Glas	9.50
Campari mit frischem Orangensaft	Glas	9.50
Campari mit Fever-Tree Tonic	Glas	13.90
Raschhofer Märzen vom Fass	0,1l	2.60
Seisenegger Wiener Lager	0,33l	9.00

## Weine glasweise

<b>Weingut Artner</b>	<b>1/8L</b>
2020 Grüner Veltliner Klassik	5.50
2021 Spazierer	5.50
2021 Gelber Muskateller	6.90
2021 Chardonnay	6.90
2020 Kirchberg Grüner Veltliner Reserve	7.50
2018 Massive a. weiss Chardonnay	11.50
2019 Rubin Carnuntum – Zweigelt	7.50
2018 Amarak Cuvée – Zweigelt/Blaifränkisch/Merlot/Syrah	9.50
2018 Blaifränkisch Reserve Kirchweingarten	11.50
2018 Syrah and Ever	11.50
2017 Massiv – Syrah/Zweigelt/Blaifränkisch/Merlot	18.00

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

22

## Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh

Eingelegtes Gemüse

FHLO

18

## Burrata

Paradeiser<sup>4</sup> | Kalabrisches Bio-Olivenöl

GF

18

## Kurz gebeiztes Lachsfilet

Rüben Vielfalt | Hanfcrumble

ACDGH

18

## Haussalat vom Grazer Krauthäuptel

Apfeldressing | Walnüsse | Cranberries

CMNH

12

## Rote Wildgarnelen

Tigermilch | Laaer Zwiebel | Ofenpaprika | Passionsfrucht | Käferbohnen

BGR

19

---

## Kürbiscremesuppe

Zimtflakes | Jakobsmuscheln | Ingwer

ABRGC

15

## Kräftige Rindssuppe

Wurzelgemüse | Milzschnitten

ACGLO

9

# 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 |

<b>Wiener Zwiebel-Rostbraten</b> <small>AGLPO</small>	28
Erdäpfel-Schnittlauchpüree	
<b>Rossini Rostbraten</b> <small>AGLPO</small>	39
Gänseleber   schwarzer Trüffel   Madeirasauce   Erdäpfel-Schnittlauchpüree	
<b>Artner's Filetspitzen</b> <small>ACGLMO</small>	35
Steinpilze   Tagliolini	

## | Steaks aus dem Feuer |

Rib Eye	300g	29
Filetsteak	230g	39
Chateaubriand	480g für 2 Personen	75

**Rossini-Upgrade**  
gebratene Gänseleber & Trüffel 15  
ACGLO

<b>Burger No. 1</b> <small>ACGM</small>	180g	19
Trüffelmayo   Cheddar   Zwiebel <sup>3</sup>		

## | dry aged – 6 Wochen Hausreifung |

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

<b>Jakobsmuscheln &amp; Wildgarnelen vom Grill</b>	35
Nussbutter-Mayonaise & Gremolata	
<small>DG</small>	

## Beilagen

Rosmarin-Erdäpfeln <small>G</small>	Kürbisgemüse <small>G</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 Steinpilze <small>G</small>	12

## Saucen

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

# Hauptspeisen

**Gebackene Steinpilze**  
Sauce Tartare | Blattsalat  
ACGM  
27

**Hausgemachte Bandnudeln**  
Trüffelrahmsauce | Quitten  
ACGL  
Vorspeise 19 | Hauptspeise 25

**Knuspriger Sankt Petersfisch**  
Salzdotter | Salatherzen | Melanzani | Paradeiserschaum | Schnittlauch  
ABCDFGLM  
24

**Rücken und Ragout vom Höfleiner Reh**  
Kaffee | Selleriecreme | Kohlsprossen  
GLAH  
35

**Geschmorte Keule vom Höfleiner Hirschkalb**  
Spätzle | Rotkraut | Maroni  
AGL  
29

**Wiener Schnitzel**  
vom Besten Teil des Kalbes in der Butterschmalzpfanne zubereitet  
dazu Petersilienerdäpfeln und gerührte Preiselbeeren  
ACG  
29

# Unsere Mehlspeisen

## Kaiserschmarr'n

Zwetschkenröster  
Weißes Schokoladeneis  
ca 20 Minuten - ab 2 Personen

## Kaiserschmarr'n

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

ACGHOP  
pP 12

## Kürbis-Gugelhupf

Salzkaramell | Schokolade  
Milchmädchen

## Pumpkin-chocolate Gugelhupf

salted caramel  
milkmaid cream

ACG  
12

## Birnen Tartelette

Ingwer-Baiser  
Kletzen

## Pear Tartelette

ginger-meringue  
dried pear

ACGO  
12

## Eiskalt

Hausgemachte Sorbets  
und Eiscreme

## Ice cold

homemade sorbets  
ice cream

12

# 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