



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 |
| Blutorangen 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 |
| Raschhofer Märzen vom Fass | 0,33l | 4.20 |
| Seisenegger Wiener Lager | 0,33l | 9.00 |

Weine

| | |
|---|-------------|
| Weingut Artner | 1/8L |
| 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/Blaufränkisch/Merlot/Syrah | 9.50 |
| 2018 Blaufränkisch Reserve Kirchweingarten | 11.50 |
| 2018 Syrah and Ever | 11.50 |
| 2017 Massiv – Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/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 vom Simmentaler Rind

Erdäpfelkas | Trüffel

ACGFM

22

Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh

Eingelegtes Gemüse

FHLO

18

Gänselebermarmor

Trüffel | Vogelbeeren | Bitterschokolade | Brioche

ACG

24

Hausgebeizter Matjes & Kaviar

Apfel | Schwarzwurzeln | Rote Rüben

ADGH

18

Zarte Bittersalate

Kürbiskern-Krokant | Feigen | Sherry Dressing

AMPO

14

Topinamburcremesuppe

Weißer Schokolade | Chili | Orange

GL

9

Kräftige Rindssuppe

Wurzelgemüse | Leberknödel

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 |

| | |
|--|----|
| Wiener Zwiebel-Rostbraten <small>AGLPO</small> | 28 |
| Erdäpfel-Schnittlauchpüree | |
| Rossini Rostbraten <small>AGLPO</small> | 39 |
| Gänseleber schwarzer Trüffel Madeirasauce Erdäpfel-Schnittlauchpüree | |
| Artners Filetspitzen <small>ACGLMO</small> | 35 |
| Buchenpilze Tagliolini | |

| Steaks aus dem Feuer |

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

Rossini-Upgrade

gebratene Gänseleber & Trüffel 15
ACGLPO

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

| dry aged – 6 Wochen Hausreifung |

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

| | |
|--|----|
| Jakobsmuscheln & Wildgarnelen vom Grill | 35 |
| Nussbutter-Mayonaise & Gremolata | |
| <small>DG</small> | |

Beilagen

| | |
|---|---------------------------------------|
| Rosmarin-Erdäpfeln <small>G</small> | Schmorgemüse <small>G</small> |
| Trüffelpommes <small>ACFM</small> | Walnuss-Blattspinat <small>GH</small> |
| Erdäpfel-Schnittlauchpüree <small>G</small> | Bunter Blattsalat <small>AGMO</small> |

je 5

| | |
|---------------------|---|
| Pimientos de Padron | 7 |
|---------------------|---|

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

Hausgemachte Schlutzkrapfen

Radicchio | Quitten | Bergkäse

ACGO

22

Erdäpfelschnitte

Pilzreduktion | Federkohl | Manchego

CFGHL

25

Zanderfilet aus dem Feuer

Romanesco | Zitronen-Kapern-Sauce | Nussbutterbrösel

ADFGI

32

Wolfsbarsch

Lardo | Pastinake | Grünkohl | Oliven

ADGL

32

Rücken und Ragout vom Höfleiner Reh

Kaffeejus | Selleriecreme | Kohlsprossen

AGLH

35

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

Omas Keksschüssel

Bratapfel | Lebkuchen
Vanillekipferl

Grandmother's cookie bowl

baked apple | gingerbread
vanilla crescents

ACGH
12

Birnen Tartelette

Ingwer-Baiser
Kletzen

Pear Tartelette

ginger-meringue
dried pear

ACGO
12

Eiskalt

Hausgemachte Bio 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