



## Aperitif

Crémant Brut	<i>Cheers Selection / Artner</i>	0,1l	7.90
Mademoiselle Rosé		0,1l	8.60
Selosse-Pajon Brut		0,1l	12.90
Dr. Hugo Waldmeister		0,2l	9.50
Fräulein Waldmeister		0,2l	9.50
Heidelbeer 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	4.40
Seisenegger Wiener Lager		0,33l	9.00

## Weine

<b>Weingut Artner</b>	<b>1/8L</b>
2022 Grüner Veltliner Klassik	5.50
2022 Spazierer – Gemischter Satz	5.50
2022 Gelber Muskateller	6.90
2021 Chardonnay Klassik	6.90
2021 Grüner Veltliner Ried Kirchberg	7.50
2021 massive a. [weiß] – Chardonnay	11.50
2020 Rubin Carnuntum – Zweigelt	7.50
2020 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot/Syrah	9.50
2019 Blaufränkisch Ried Kirchweingarten 1.ÖTW	11.50
2019 Syrah and Ever	11.50
2019 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot	18.00

*Eine vollständige Auswahl unserer Weine finden Sie auf unserer Weinkarte!*

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



# Vorspeisen

## Beef Tatar vom Simmentaler Rind

Haustoast | Dottercreme | klassische Beigaben

ACFGM

kl 18 | gr 24

## Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh

Eingelegtes Gemüse

FHLO

18

## Ochsenmarkknochen aus dem Feuer

Kräuterbutter | Röstbrot | Relish | Saiblingskaviar

ACGMR

15

## Geflämmte Wildgarnele

Spargel | Kerbel | Schwammerl

ABG

24

## Haussalat vom Grazer Krauthäuptel

Spargel | Erdbeeren | Buchweizen

ALMO

13

---

## Hummerbisque

Rahm | Fenchel | Kaviar | Mango

ABDCGLOR

14

## Kräftige Rindssuppe

Wurzelgemüse | Bärlauchknöderln

ACGLO

9

## Spargelcremesuppe

Morchel-Crostini

AGLO

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 |

<b>Wiener Zwiebel-Rostbraten</b> <small>AGLPO</small>	28
Erdäpfel-Schnittlauchpüree	
<b>Rossini Rostbraten</b> <small>AGLPO</small>	42
Gänseleber   schwarzer Trüffel   Madeirasauce   Erdäpfel-Schnittlauchpüree	
<b>Artners Filetspitzen</b> <small>ACGLMO</small>	35
Verpeln   Tagliolini	

## | Steaks aus dem Feuer |

Rib Eye	300g	29
Filetsteak	230g	39
Chateaubriand	480g für 2 Personen	75
<b>Rossini-Upgrade</b>		
Gebratene Gänseleber & Trüffel <small>ACGLO</small> 19		
<b>Artner-Burger</b> <small>ACGM</small>	200g	19
Haussauce   Speck   Cheddar   Zwiebel		

## | dry aged - 6 Wochen Hausreifung |

<b>Côte de Boeuf</b>	ab ca. 900g	per 100g	14
	<i>für 2 bis 3 Personen</i>		

## Beilagen

Rosmarin-Erdäpfel <small>G</small>	Frühlingsgemüse <small>G</small>
Trüffelpommes <small>ACFM</small>	Bärlauch-Blattspinat <small>AFGH</small>
Erdäpfel-Schnittlauchpüree <small>G</small>	Bunter Blattsalat <small>AGMO</small>
je 5	je 7
Pimientos de Padron 9	
Gratinierter Kräuter Spargel <small>9 AG</small>	

## Saucen

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

je 3.50

# Hauptspeisen

## Bärlauch Gnocchi

Belper Knolle | Rhabarber

ACGLHF

28

## Solo-Spargel aus dem Marchfeld

Sauce Hollandaise | Nussbutterbrösel | Petersilienerdäpfel

ACGHLO

28

dazu Beinschinken von der Fleischerei Hödl

zzgl 6

## Seesaiblingsfilet

Geräucherte Perlnudeln | Zucchini | Alpencurrysauce

ACDGLM

34

## Heimisches Wallerfilet

Verpeln | Spargel | Erdäpfelflan | Kapuzinerkresse

ACDFGL

34

## Milchkalbsleber & Laaer Zwiebeln

Eingelegte Mispeln | Erdäpfel-Morchelgratin

AGHLO

28

## Rosa Filet und Ragout vom Höfleiner Maibock

Navetten | violette Süßkartoffeln | Mangoldblätter

ACFGLNR

34

## Wiener Schnitzel

Vom besten Teil des Kalbes im Butterschmalz zubereitet,  
dazu Petersilienerdäpfeln und gerührte Preiselbeeren

ACG

29

# Desserts

## Kaiserschmarr'n

Zwetschgenröster

Walnuss Eis

Ca. 20 Minuten - ab 2 Personen

## Kaiserschmarr'n

stewed plums

walnut ice cream

takes approx. 20 minutes - minimum 2 people

ACGH  
pP 12

## Warmer Schokotrüffel

Knusprig | flüssig

Erdbeeren | Mokka Eis

## Warm chocolate beignet

crispy | liquid core

strawberries | mocca ice cream

ACGH  
14

## Holunderblüten Cremeschnitte

Vanille | Akazie

Rhabarber

## Elderflower custard slice

vanilla | acacia

rhubarb

ACGO  
9

## Eiskalt

Hausgemachte Bio Sorbets

und Eiscreme

## Ice cold

homemade sorbets

ice cream

9

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

AGO  
9