



## 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  |
| Birnen Mimosa                    |                                  | 0,1l  | 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  |
| Raschhofer Märzen vom Fass       |                                  | 0,5l  | 5.90  |

## Weine

| Weingut Artner   | 1/8L  | per Flasche |
|--|-------|-------------|
| 2022 Grüner Veltliner Klassik                              | 5.50  | 29          |
| 2022 Spazierer – Gemischter Satz                           | 5.50  | 29          |
| 2022 Gelber Muskateller                                    | 6.90  | 32          |
| 2021 Chardonnay Klassik                                    | 6.90  | 32          |
| 2022 Grüner Veltliner Ried Kirchberg                       | 7.50  | 39          |
| 2021 massive a. [weiß] – Chardonnay                        | 11.50 | 59          |
| 2020 Rubin Carnuntum – Zweigelt                            | 7.50  | 34          |
| 2020 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blafränkisch/Merlot/Syrah     | 9.50  | 51          |
| 2019 Blafränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW              | 11.50 | 59          |
| 2019 Syrah and Ever  | 11.50 | 59          |
| 2019 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blafränkisch/Merlot | 18.00 | 98          |

*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

## Burratina

Schlesische Paradeiser | Balsamessig | Bio-Olivenöl | Focaccia

AGM

16

## Wolfsbarsch roh mariniert

Alpencurry | geräucherte Paprika | knuspriger Reis

DLMG

18

## Blattsalat vom Grazer Krauthäuptel

Sherry Dressing | Birnen

AGMO

9

Gerne verfeinern wir Ihren Salat mit

### gegrillten Kräuter-Garnelen

BG

3 Stk. 13 bzw. 5 Stk. 19

oder

### sautierten Steinpilzen

G

14

---

## Hummerbisque

Mango | Engelshaar

ABDCGLORH

14

## Kräftige Rindsuppe

Leberknödel | Wurzelgemüse

ACGLMO

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>                             | 42 |
| Gänseleber   schwarzer Trüffel   Madeirasauce   Erdäpfel-Schnittlauchpüree |    |
| <b>Beef-Filetspitzen „Jalapeno“</b> <small>ACFGLMNO</small>                | 35 |
| Steinpilze   Teriyaki   Tagliolini   |    |

## | Steaks aus dem Feuer |

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

### Rossini-Upgrade

Gebratene Gänseleber & Trüffel 19  
ACGLO

|  |      |    |
|--|------|----|
| <b>Artner-Burger</b> <small>ACGM</small> | 200g | 19 |
| Haussauce   Speck   Cheddar   Zwiebel    |      |    |

## | dry aged – 8 Wochen Hausreifung |

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

## Beilagen

|   |   |
|---|---|
| Rosmarin-Erdäpfel <small>G</small>          | Hausgemachte Pommes                     |
| Bunter Blattsalat <small>AGMO</small>       | Zitronen-Blattspinat <small>AGF</small> |
| Erdäpfel-Schnittlauchpüree <small>G</small> | Buntes Gemüse <small>G</small>          |
| je 5  | je 7                                    |
| Pimientos de Padron <small>G</small>        | 9                                       |
| Sautierte Steinpilze <small>G</small>       | 14                                      |

## 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

## Gebackene Steinpilze

Alt-Wiener Schnittlauchsauce | Wildkräutersalat

ACGM

28

## Ofen-Karfiol

Ei-Brösel-schmelze | Chili | Petersilie

ACFGHN

24

## Wildgarnelen vom Rost

Tagliatelle | Spinat | Safran

ABCDGFLMRO

35

## Lachsforellenfilet Müllerin

Wilder Broccoli | Mandelbutter | Kürbiscreme

ACDGH

28

## Ragout vom Höfleiner Reh

Steinpilze | Spätzle | Trauben | Federkohl

ACFGLMO

30

## Wiener Schnitzel

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

ACG

29

# Desserts

## Kaiserschmarr'n

Zwetschkenröster

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

## Zwetschken Tartelette

Tonka Bohne | Zitronen Sorbet

Marzipan

## Plum tartelette

tonka bean | lemon sorbet

marzipan

ACGH  
14

## Pochierte Birne

Waldmeister | Schokolade

Karamell | Joghurt

## Poached pear

woodruff | chocolate

caramel | yoghurt

GPO  
12

## Eiskalt

Hausgemachte Bio Sorbets  
und Eiscreme

## Ice cold

homemade organic 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