



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

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 Amarok 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



Vorspeisen

Wolfsbarsch roh mariniert

Tigermilch | Grammeln | Laaer Zwiebel | Blutapfel

ADFGM

18

Surf and Turf

Beef Tatar & Wildgarnele

Mandarine | Sellerie | Trüffel

ACGFML

24

Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh

Eingelegtes Gemüse

FHLO

18

Gänselebermarmor

Portwein Schalotten | Kaffee | Shiitake | Brioche

AFGH

24

Zarte Bittersalate

Krusteln | Honig-Senfdressing

ACGHLM

13

Flusskrebse Bisque

Mandelgebäck | Bergamotte

ABDCGLO

12

Kräftige Rindssuppe

Wurzelgemüse | Ochsenmark | Vanilleknöderln

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>	42
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	19
	<small>ACGLO</small>	
Burger No. 1 <small>ACGM</small>	180g	19
Senfmayonnaise Cheddar Zwiebel ³		

| dry aged – 6 Wochen Hausreifung |

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

Beilagen

Rosmarin-Erdäpfeln <small>G</small>	Schmorgemüse <small>G</small>
Trüffelpommes <small>ACFM</small>	Zitronenblattspinat <small>AFGH</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

Vacherin Tascherl

Champagner Schaum | Stangensellerie | Walnüsse | Birnen

ACGHLO

28

Rote Rüben aus dem Feuer

Petersilie | Malz | Nussbutter

ACGLHF

25

Fischplatte

Zum gemeinsamen Genießen

Safran Zabaione | Spinat | Olivenerdäpfel

ABCDFLOR

Ab 2 Personen

pP 39

Rote Wildgarnelen

Tagliatelle | Bisque | Quitten

ABCDFLGR

32

Taube „royal“

Brust rosa | Keule gebacken

Traubencasollette | Haselnüsse | Brotcreme | Schmorkarotten

ACGHLONF

35

Rücken und Ragout vom Höfleiner Reh

Kohlroulade | Süßkartoffel | Essig-Zwetschken

ACGHL

34

Wiener Schnitzel

Vom besten Teil des Kalbes in der Butterschmalzpfanne zubereitet,
dazu Petersilienerdäpfeln und gerührte Preiselbeeren

ACG

29

Desserts

Kaiserschmarr'n

Zwetschgenröster

Nusseis

ca 20 Minuten - ab 2 Personen

Kaiserschmarr'n

stewed plums

walnut ice cream

takes approx 20 minutes - minimum 2 people

ACGH
pP 12

Mohr im Hemd

Vanilleeis | Schokolade

Chocolate sponge cake

chocolate | vanilla ice cream

ACGH
12

Arme Ritter

Butterzopf | Beerenröster

Salzkaramell

French Toast

butter braid | berry ragout

salted caramel

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

AGO
9