



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	30
2022 Spazierer – Gemischter Satz	5.50	30
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	35
2020 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot/Syrah	9.50	51
2019 Blaufränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW	11.50	59
2019 Syrah and Ever	11.50	59
2019 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot	18.00	103
2019 Pinot Noir Bodentreu <small>(Family & friends)</small> Pimpel – Artner		49

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

Gänseleber

Marmor & Macaron

Portwein | Schalotten | Kaffee | Shiitake

ACGO

22

Hausgebeizter Matjes

Apfel | Schwarzwurzel | Rote Rüben

DGL

14

Zarte Bittersalate

Walnüsse | Cranberrys

MO

9

Schwarzwurzelcremesuppe

Mandelgebäck | Orange

AGCLO

8

Kräftige Rindsuppe

Frittaten | Wurzelgemüse

ACGLO

8

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	
Beef-Filetspitzen „Jalapeno“ <small>ACFGLMNO</small>	35
Buchenpilze Teriyaki Tagliolini	

| Steaks aus dem Feuer |

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

Rossini-Upgrade

Gebratene Gänseleber & Trüffel 19
ACGLO

Artner-Burger <small>ACGM</small>	200g	19
Hausauce Speck Cheddar Zwiebel		

| dry aged – 8 Wochen Hausreifung |

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

Beilagen

Rosmarin-Erdäpfel <small>G</small>	Hausgemachte Pommes
Bunter Blattsalat <small>AGMO</small>	Blattspinat <small>AGF</small>
Erdäpfel-Schnittlauchpüree <small>G</small> je 5	Schmorgemüse <small>GLF</small> je 7
Pimientos de Padron <small>G</small>	9

Saucen

Sauce Béarnaise <small>CG</small>	Café de Paris Butter <small>GMFO</small>
Pfeffer-Cognac-Rahmsauce <small>GLO</small>	Portwein-Jus <small>GLO</small>

je 3.50

Hauptspeisen

Geschmorter Ofenzeller

Orangenjus | Rahmkohl

FLM

28

Getrüffelte Krautfleckerl

Bergkäse | Quitten

AGCL

26

Wallerfilet & Venusmuscheln

Bohnenvielfalt | Estragon | Stangensellerie

ABDLR

34

Gebratenes Zanderfilet

Erdäpfel Flan | Federkohl | Senfsauce

ACDGL

32

Osso Bucco vom Pilachtaler Lamm

Cremige Safran Polenta | Schmorkarotten

AGLM

30

Wiener Schnitzel

vom besten Teil des Kalbes im Butterschmalz zubereitet

Petersilienerdäpfel | gerührte Preiselbeeren

ACG

29

Desserts

Kaiserschmarr'n

Zwetschkenröster

Walnuss Eis

Ca. 30 Minuten - ab 2 Personen

Kaiserschmarr'n

stewed plums

walnut ice cream

takes approx. 30 minutes - minimum 2 people

ACGHO

pP 12

Rahm & Kekse

Spekulatius-Panna Cotta

Lebkuchen | Mandarinen

Schokoknopf

Cream & cookies

speculoo - panna cotta

ginger bread | tangerine

chocolate button

ACGH

14

Vanillekipferl-Parfait

Rum Weichseln

Eierlikörschaum | Mandelkrokant

Vanilla crescent cookie parfait

rum sour cherries

egg nog foam | almond brittle

ACGHO

12

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