



Aperitif

| | | |
|---|--------|-------|
| Monsieur Brut | 0,11 | 7.90 |
| Champagner Seloisse-Pajon Rosé | 0,11 | 13.90 |
| Dr. Hugo Waldmeister | Glas | 9.50 |
| Fräulein Waldmeister (alkoholfrei) | “ | 4.50 |
| Artner's Hauslimo Erdbeer/Maracuja | “ | 4.50 |
| Bellini Sekt mit weißem Pfirsichmark | “ | 9.50 |
| Veneziano | “ | 9.50 |
| Gin / Wildberry | “ | 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 | “ | 9.50 |
| Campari mit frischem Orangensaft | “ | 9.50 |
| Campari Tonic | “ | 9.50 |
| Raschhofer Märzen vom Fass | 0,11 | 2.60 |
| | 0,33 l | 4.80 |
| | 0,5 l | 6.40 |

Weine

| Weingut Artner | 1/8L | Flasche |
|---|-------|---------|
| 2023 Grüner Veltliner Klassik | 5.50 | 30 |
| 2023 Spazierer – Gemischter Satz | 5.50 | 30 |
| 2023 Gelber Muskateller | 6.90 | 32 |
| 2023 Chardonnay Klassik | 6.90 | 32 |
| 2022 Riesling Bühlweingarten | 7.50 | 35 |
| 2022 Sauvignon Blanc | 7.50 | 33 |
| 2023 Grüner Veltliner Ried Kirchberg | 8.50 | 38 |
| 2022 massive a. [weiß] – Chardonnay | 12.50 | 62 |
| 2021 Rubin Carnuntum – Zweigelt | 7.50 | 35 |
| 2021 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blaifränkisch/Merlot/Syrah | 9.50 | 51 |
| 2020 Blaifränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW | 11.50 | 59 |
| 2020 Syrah and Ever | 11.50 | 59 |
| 2020 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blaifränkisch/Merlot | 18.00 | 103 |
| 2019 Pinot Noir Bodentreu Pimpel–Artner–Family & Friends | 7.90 | 49 |

Eine vollständige Auswahl unserer Weine finden Sie in der Weinkarte!

Free WLAN Passwort: ARTNER

Brot | Almbutter | Kresse | Gedeck abends 3.90



Vorspeisen

Beef Tatar vom Simmentaler Rind

Haustoast | Dottercreme | Chilimayo

ACFGM

kl 19 | gr 24

Burrata

Himbeerparadeiser | Basilikum | Olivenöl aus Kalabrien

G

17

Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh

Eingelegtes Gemüse

LO

19

Jakobsmuschel

Alpen-Ceviche | Ofen-Paprika | Laaer Zwiebel | Yuzu

DLMR

22

Ochsenmarkknochen aus dem Feuer

Kräuterkruste | Kren-Gervais | Röstbrot

ACG

18

Haussalat

Grazer Häuptel | Rucola | Frisée | Radicchio | Kresse

LMG

12

mit gerösteten Eierschwammerln

zzgl 9

mit Barbarie Entenfilet vom Grill

zzgl 18

Kürbiscremesuppe

Frischkäsepraline

GL

9

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

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> | 29 |
| Erdäpfelpüree | |
| Rossini Rostbraten <small>AGLPO</small> | 45 |
| Gänseleber schwarzer Trüffel Madeirasauce Erdäpfelpüree | |

| Steaks aus dem Feuer |

| | | |
|---------------|---------------------|----|
| Rib Eye | 300g | 33 |
| Filetsteak | 230g | 44 |
| Chateaubriand | 480g für 2 Personen | 79 |

Rossini-Upgrade

Gebatene 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 | per 100g | 14 |
| | für 2 bis 3 Personen | | |

Beilagen

| | |
|---|--|
| Rosmarin-Erdäpfel <small>G</small> | Sautierter Blattspinat <small>GF</small> |
| Erdäpfelpüree <small>G</small> | Marktgemüse <small>GLF</small> |
| Erdäpfelrösti <small>G</small> | Grüne Bohnen mit Speck <small>G</small> |
| Hausgemachte Pommes | |
| je 6 | je 7 |
| Pimientos de Padron <small>G</small> | |
| Geröstete Eierschwammerl <small>G</small> | |
| je 9 | |

Saucen

| | |
|---|--|
| Sauce Béarnaise <small>CG</small> | Kräuterbutter <small>GMFO</small> |
| Pfeffer-Cognac-Rahmsauce <small>GLO</small> | Café de Paris Butter <small>GMFO</small> |
| Sauce Bordelaise <small>GLO</small> | |
| je 4 | |

Hauptspeisen

Paprika-Eierschwammerlgulasch

Serviettenknödel | Rahm

ACGM

26

Lachsfilet

Krenschaum | Wurzelgemüse | Rote Rüben-Gnocchi

AMDGL

33

Barbarie Entenfilet

rosa gebraten | Orangenjus

Muskatkürbiscreme | Blattspinat

GLO

33

Tauernlammrücken

Taggiasca Oliven | knusprige Erdäpfelnidei | grüne Speckbohnen

AGO

35

Old School Classics

Spicy Filet-Stroganoff

Eierschwammerl | Erdäpfelrösti

GO

35

Wiener Schnitzel

vom besten Teil des Kalbes im Butterschmalz zubereitet

Petersilienerdäpfel | gerührte Preiselbeeren

ACG

29

Desserts

Kaiserschmarr'n

Zwetschkenröster |
Walnusseis
ca. 30 Minuten Vorfreude
ab 2 Personen

ACGHO
pP 12

Kaiserschmarr'n

stewed plums
walnut ice cream
takes approx. 30 minutes
minimum 2 people

Warme Zwetschkenknödel

Butterbrösel | Vanilleeis
ca. 20 Minuten Vorfreude

ACGH
12

Warm plum dumplings

butter crumbs
vanilla ice cream
takes approx. 20 minutes

Creme Brûlée

Pfirsich-Passionsfruchtsorbet

ACGHO
12

Crème brûlée

Peach-Passion Fruit-Sorbet

Eiskalt

Hausgemachte Bio Sorbets
und Eiscreme | Beeren

9

Ice cold

homemade sorbets
& ice cream | berries

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
12



Aperitif

| | | |
|---|--------|-------|
| Monsieur Brut Sparkling Wine | 0,11 | 7.90 |
| Champagne Selosse-Pajon Rosé | 0,11 | 13.90 |
| Dr. Hugo Waldmeister | glass | 9.50 |
| Fräulein Waldmeister (non-alcoholic) | “ | 4.50 |
| Artner's house-limo strawberry/maracuja | “ | 4.50 |
| Bellini with white peach purée | “ | 9.50 |
| Veneziano | “ | 9.50 |
| Gin / Wildberry | “ | 12.00 |
| Negroni | “ | 12.00 |
| Vermuth Sprizz <i>Classic White or Rosé</i> | “ | 12.00 |
| Vermuth Tonic <i>Classic White or Rosé</i> | “ | 12.00 |
| Campari Soda | “ | 9.50 |
| Campari with fresh orange juice | “ | 9.50 |
| Campari Tonic | “ | 9.50 |
| Raschhofer Märzen draught | 0,11 | 2.60 |
| | 0,33 l | 4.80 |
| | 0,5 l | 6.40 |

Wines

| Winery Artner | 1/8L | per bottle |
|---|-------|------------|
| 2023 Grüner Veltliner Klassik | 5.50 | 30 |
| 2023 Spazierer – Gemischter Satz | 5.50 | 30 |
| 2023 Gelber Muskateller | 6.90 | 32 |
| 2023 Chardonnay Klassik | 6.90 | 32 |
| 2022 Riesling Bühlweingarten | 7.50 | 35 |
| 2022 Sauvignon Blanc | 7.50 | 33 |
| 2023 Grüner Veltliner Ried Kirchberg | 8.50 | 38 |
| 2022 massive a. [weiß] – Chardonnay | 12.50 | 62 |
| 2021 Rubin Carnuntum – Zweigelt | 7.50 | 35 |
| 2021 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot/Syrah | 9.50 | 51 |
| 2020 Blaufränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW | 11.50 | 59 |
| 2020 Syrah and Ever | 11.50 | 59 |
| 2020 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot | 18.00 | 103 |
| 2019 Pinot Noir Bodentreu <small>(Family & friends)</small> Pimpel – Artner | 7.90 | 49 |

You can find a broader selection of wines in our extensive wine list!

Bread | Butter | Cress | Cover 3.90 EUR

Free WLAN Password: ARTNER



Starters

Tartar from “Simmentaler“ beef

house toast | egg yolk cream | chili mayo

ACFGM

small 19 | large 24

Burrata

raspberry tomatoes | basil | olive oil from Calabria

G

17

Air dried beef ham

pickled vegetables

LO

19

Scallop

alpine-style ceviche | oven bell peppers | “Laaer” onion | yuzu

DLMR

22

Ox marrow bone from the fire

herb crust | horseradish gervais | roasted bread

ACG

18

Housesalad

lettuce | rocket | frisée | radicchio | cress

LMG

12

with roasted chanterelles

plus 9

with grilled Barbary duck fillet

plus 18

Pumpkin cream soup

cream cheese praline

GL

9

Allergen information:

A: Cereals containing gluten, B: Crustaceans, C: Egg, D: Fish, E: Peanuts, F: Soybeans, G: Milk incl. lactose, H: Nuts, L: Celery, M: Mustard, N: Sesame seeds, P: Lupin, O: Sulphur dioxide and sulphites, R: Molluscs

Beef from Austria

The best meat from local cattle is ready for the big show. Selected cuts from the Simmental calf, female cattle of approx. 24 months, are prepared for you

| Viennese tradition from the grill |

| | |
|---|----|
| Viennese onion roast <small>AGLPO</small> | 29 |
| mashed potatoes | |
| Rossini roast <small>AGLPO</small> | 45 |
| goose liver black truffle madeira sauce potato and chive mash | |

| Steaks from the fire |

| | | |
|---------------|--------------------|----|
| Rib Eye | 300g | 33 |
| Filet steak | 230g | 44 |
| Chateaubriand | 480g for 2 persons | 79 |

Rossini-Upgrade
roasted goose liver & truffle 19
ACGLO

| | | |
|---------------------------------------|------|----|
| Artner burger <small>ACGM</small> | 200g | 19 |
| house sauce bacon cheddar onion | | |

| dry aged - 8 weeks home matured |

| | | | |
|---------------|---|----------|----|
| Côte de Boeuf | from 900g <i>for 2 bis 3 persons</i> | per 100g | 14 |
|---------------|---|----------|----|

Sides

rosemary potatoes G
hashed brown potatoes
mashed potatoes G
homemade french fries.
à 6

sautéed leaf spinach GF
market vegetables GLF
green beans with bacon G
à 7

pimientos de padron G
roasted chanterelles G
à 9

Sauces

sauce béarnaise CG
pepper-cognac sauce GLO
sauce Bordelaise GLO

herb butter GMFO
Café de Paris butter GMFO

à 4

Mains

Bell pepper & chanterelle goulash

dumpling | cream

ACGM

26

Salmon fillet

horseradish foam | root vegetables | beetroot gnocchi

AMDGL

33

Barbary duck fillet

pink-roasted | orange jus

butternut squash cream | leaf spinach

GLO

33

Saddle of lamb

from the region "Hohe Tauern" | taggiasca olives
crispy potatoes "Nidei" style | green beans with bacon

AGO

35

Old School Classics

Spicy fillet stroganoff

chanterelles | hash browns

GO

35

Original Wiener Schnitzel

best part of veal | pan fried in butter
served with parsley-potatoes | cranberries

ACG

29

Desserts

Kaiserschmarr'n

Zwetschkenröster |
Walnusseis
ca. 30 Minuten Vorfreude
ab 2 Personen

ACGHO
pP 12

Kaiserschmarr'n

stewed plums
walnut ice cream
takes approx. 30 minutes
minimum 2 people

Warme Zwetschkenknödel

Butterbrösel | Vanilleeis
ca. 20 Minuten Vorfreude

ACGH
12

Warm plum dumplings

butter crumbs
vanilla ice cream
takes approx. 20 minutes

Creme Brûlée

Pfirsich-Passionsfruchtsorbet

ACGHO
12

Crème brûlée

peach & passion fruit sorbet

Eiskalt

Hausgemachte Bio Sorbets
und Eiscreme | Beeren

9

Ice cold

homemade sorbets
ice cream | rhubarb ragout

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
12