



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	7,90	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

Ochsenmarkknochen aus dem Feuer

Trüffelkruste | Knoblauch-Röstbrot | Blutampfer

AFGM

16

Alpen Ceviche vom Saibling

Apfel | Sellerie | Laaer Zwiebel | Kren

GBDLF

17

Karamellisierte Schafskäse

Bittersalate | Rotkraut | Nüsse

LMFGH

14

Hummerbisque

Engelshaar | Pistazien | Mango Relish

ABCDGFL

15

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>	29
Erdäpfel-Schnittlauchpüree	
Rossini Rostbraten <small>AGLPO</small>	45
Gänseleber schwarzer Trüffel Madeirasauce Erdäpfel-Schnittlauchpüree	
Beef-Filetspitzen „Jalapeno“ <small>ACFGLMNO</small>	38
Buchenpilze Teriyaki Tagliolini	

| Steaks aus dem Feuer |

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

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	per 100g	14
	für 2 bis 3 Personen		

Beilagen

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

Getrübefelte Krautfleckerl

Bergkäse | Quitten

AGCL

26

Schwarzwurzel Risotto

Belper Knolle | Safran Birnen | Walnüsse

GHLO

28

Oktopus-Szegediner-Krautfleisch

Oliven | Erbsenschoten | Erdäpfel | Krustentierschaum

ABDFGLMR

32

Steirisches Forellenfilet Müllerin

Rote Rüben Gnocchi | Krenschaum | Spinat

ACDGLM

32

Pielachtaler Lammrückenfilet

Gremolata | cremige Safranpolenta

Schmorkarotten | Kohlsprossen

AGLM

36

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

Warmer Schokokuchen

Crème Chantilly | Mandeln

Vanille Eis

Warm chocolate cake

crème Chantilly | almonds

vanilla ice cream

ACGH

12

Cremeschnitte

Vanille | Himbeeren

Zitronenguss

Custard squares

vanilla | raspberries

lemon glaze

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



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
Pear Mimosa		0,1l	9.50
Veneziano		0,2l	9.50
Gin / Basil			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		glass	9.50
Campari mit frischem Orangensaft		glass	9.50
Campari mit Fever-Tree Tonic		glass	13.90
Raschhofer Märzen draught		0,1l	2.60
Raschhofer Märzen draught		0,33l	4.40
Raschhofer Märzen draught		0,5l	5.90

Wines

Winery Artner	1/8L	per bottle
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/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	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 3.9 EUR

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

Free WLAN Password: ARTNER



Starters

Tartar from "Simmentaler" beef

house toast | egg yolk cream | classical additions

ACFGM

small 18 | large 24

Air dried beef ham

pickled vegetables

FHLO

18

Ox marrow bone from the fire

truffle crust | roasted garlic bread | bloody dock

AFGM

16

Alpine style trout ceviche

apple | celery | onion | horseradish

GBDLF

17

Caramelized sheep's cheese

bitter salads | red cabbage | nuts

LMFGH

14

Lobster bisque

Turkish angel hair | pistachios | mango relish

ABCDGFL

15

Hearty Consommé

sliced pancake | root vegetables

ACGLO

8

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 with chives	
Rossini roast <small>AGLPO</small>	45
goose liver black truffle madeira sauce potato and chive mash	
Sirloin tips „Jalapeno“ <small>ACFGLMNO</small>	38
beech mushrooms teriyaki tagliolini	

| 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	per 100g	14
	<i>for 2 bis 3 persons</i>		

Sides

rosemary potatoes <small>G</small>	homemade french fries
colorful leaf salad <small>AGMO</small>	leaf spinach <small>AGF</small>
mashed potatoes with chives <small>G</small>	braised vegetables <small>GLF</small>
à 5	à 7
pimientos de Padron <small>G</small> 9	

Sauces

sauce béarnaise <small>CG</small>	Café de Paris Butter <small>GMFO</small>
pepper-cognac sauce <small>GLO</small>	port wine jus <small>GLO</small>
à 3.50	

Mains

Truffled cabbage pasta
mountain cheese | quinces
AGCL
26

Black salsify risotto
Swiss raw milk cheese from Belp
saffron pears | walnuts
GHLO
28

Octopus & cabbage meat “Szegeđiner” style
olives | pea pods | potatoes | sea food foam
ABDFGLMR
32

Styrian trout fileť “Müllerin” style
beetroot gnocchi | horseradish foam | spinach
ACDGLM
32

Saddle of lamb fileť from the Pielach Valley
gremolata | creamy saffron polenta
braised carrots | cabbage sprouts
AGLM
36

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

Warmer Schokokuchen

Crème Chantilly | Mandeln

Vanille Eis

Warm chocolate cake

crème Chantilly | almonds

vanilla ice cream

ACGH

12

Cremeschnitte

Vanille | Himbeeren

Zitronenguss

Custard squares

vanilla | raspberries

lemon glaze

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