



Aperitif

Mademoiselle Rosé Sekt - <i>Cheers Selection / Artner</i>	0,11	8.60
Selosse-Pajon Brut Champagner	0,11	12.90
Dr. Hugo Waldmeister	Glas	9.50
Fräulein Waldmeister	"	9.50
Rosé Bellini	"	9.50
Veneziano	"	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	"	9.50
Campari mit frischem Orangensaft	"	9.50
Campari mit Fever-Tree Tonic	"	13.90
Raschhofer Märzen vom Fass	0,11	2.60
	0,331	4.80
	0,51	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
2021 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

Vinschgauertoast | Frischkäse | Chilimayo

ACFGM

kl 19 | gr 24

Burrata

Himbeerparadeiser | Basilikum | kalabresisches Olivenöl

G

19

Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh

Eingelegtes Gemüse

LO

19

Garnelen Ceviche

Paprika | Favabohnen | Koriander | Yuzu

BG

19

Geräuchertes Wildkarpfenmousse

aus Waidhofen an der Ybbs

Radieschen | Kresse | Venezia-Toast

AD

16

Haussalat

Grazer Häuptel | Rucola | Frisée | Radicchio | Kresse

LMG

12

mit gerösteten Eierschwammerln

zzgl 12

mit Barbarie Entenfilet vom Grill

zzgl 18

Eierschwammerl-Schaumsuppe

Krennockerl | Forellenkaviar

ADG

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

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>	Mangold-Spinat <small>AGF</small>
Erdäpfelpüree <small>G</small>	Marktgemüse <small>GLF</small>
Erdäpfelrösti	Kohlsprossen 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>	Chimichurri

Hauptspeisen

Paprika-Eierschwammerlgulasch

Serviettenknödel | Rahm

ACGM

26

Black Cod

Miso | Purple Curry | Selleriecreme

ABDGL

39

Barbarie Entenfilet

rosa gebraten | Chili-Orangensus

Eierschwammerlgröstl

AC

34

Wiener Schnitzel

vom besten Teil des Kalbes im Butterschmalz zubereitet

Petersilienerdäpfel | gerührte Preiselbeeren

ACG

29

Old School Classics

Tauernlammrücken vom Grill

Kräuterbutter | Paprika-Letscho | Braterdäpfel

AGO

35

Spicy Filet-Stroganoff

Eierschwammerl | Erdäpfelrösti

GO

35

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 Marillenknödel

Butterbrösel | Vanilleeis

ACGH
12

Warm apricot dumplings

butter crumbs
vanilla ice cream

Passionsfrucht Creme Brûlée

Haselnusseis

ACGHO
12

Passion fruit crème brûlée

hazelnut ice cream

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

Mademoiselle Rosé Sparkling Wine - <i>Cheers Selection</i>	0,11	8.60
Selosse-Pajon Brut Champagner	0,11	12.90
Dr. Hugo Waldmeister	0,21	9.50
Fräulein Waldmeister	0,21	9.50
Pear Mimosa	0,11	9.50
Veneziano	0,21	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	0,11	2.60
Raschhofer Märzen draught	0,331	4.80
Raschhofer Märzen draught	0,51	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 ChardonnayKlassik	6.90	32
2021 Riesling Bühlweingarten	7.50	35
2022 Sauvignon Blanc	7.50	33
2023 Grüner Veltliner Ried Kirchberg	8.50	38
2021 massive a. [weiß] – Chardonnay	12.50	62
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 (Family & friends) 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 | cream cheese | chili mayo

ACFGM

small 19 | large 24

Burrata

raspberry tomatoes | basil | Calabrian olive oil

G

19

Air dried beef ham

pickled vegetables

LO

19

Prawn ceviche

bell pepper | fava bean | coriander | yuzu

BG

19

Smoked wild carp mousse

from Waidhofen an der Ybbs

radish | cress | Venezia-toast

AD

16

Housesalad

lettuce | rocket | frisée | radicchio | cress

LMG

12

with roasted chanterelles

plus 12

with grilled Barbary duck fillet

plus 18

Chanterelle foam soup

horseradish dumplings | trout caviar

ADG

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 <small>G</small>	swiss chard spinach <small>AGF</small>
hashed brown potatoes	market vegetables <small>GLF</small>
mashed potatoes <small>G</small>	brussel sprouts & bacon <small>G</small>
homemade french fries. à 6	à 7
pimientos de padron <small>G</small>	
roasted chanterelles <small>G</small> à 9	

Sauces

sauce béarnaise <small>CG</small>	herb butter <small>GMFO</small>
pepper-cognac sauce <small>GLO</small>	Café de Paris butter <small>GMFO</small>
sauce Bordelaise <small>GLO</small>	Chimichurri

à 4

Mains

Bell pepper & chanterelle goulash

dumpling | cream

ACGM

26

Black Cod

miso | purple curry | celery cream

ABDGL

39

Barbary duck fillet

pink-roasted | chili-orange jus

roasted chanterelles with potatoes

AC

34

Original Wiener Schnitzel

best part of veal | pan fried in butter

served with parsley-potatoes | cranberries

ACG

29

Old School Classics

Saddle of lamb from the grill

from the region Hohe Tauern

herb butter | bell pepper lecho | roast potatoes

AGO

35

Spicy fillet stroganoff

chanterelles | hash browns

GO

35

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 Marillenknödeln

Butterbrösel | Vanilleeis

ACGH
12

Warm apricot dumplings

butter crumbs
vanilla ice cream

Passionsfrucht Creme Brûlée

Haselnusseis

ACGHO
12

Passion fruit crème brûlée

hazelnut ice cream

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