



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
2022 Grüner Veltliner Klassik	5.50
2022 Spazierer	5.50
2022 Gelber Muskateller	6.90
2021 Chardonnay	6.90
2021 Kirchberg Grüner Veltliner Reserve	7.50
2021 Massive a. weiß Chardonnay	11.50
2020 Rubin Carnuntum – Zweigelt	7.50
2020 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot/Syrah	9.50
2019 Blaufränkisch Reserve Kirchweingarten	11.50
2019 Syrah and Ever	11.50
2019 Massiv – Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot	18.00

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

Wolfsbarsch roh mariniert

Tigermilch | Grammeln | Laaer Zwiebel | Blutapfel

ADFGM

18

Beef Tatar vom Simmentaler Rind

Radieschen | Senfkaviar | Bärlauchmayonnaise

ACFGM

24

Kaltgeräucherter Schinken von der alten Kuh

Eingelegtes Gemüse

FHLO

18

Ochsenmarkknochen aus dem Feuer

Kräuterbutter | Röstbrot | Relish | Saiblingskaviar

ACGMR

15

Kalbstafelspitz & Matjes

Löwenzahn | Röstzwiebel | Erdäpfel

ACDFGM

21

Haussalat vom Grazer Krauthäuptel

Rhabarber | gehacktes Ei | Schnittlauch | Buchweizen

CLMO

13

Brennnesselschaumsuppe

Confierter Dotter | Veilchen | Schwarzbrot

ACGLO

9

Kräftige Rindssuppe

Wurzelgemüse | Bärlauchpofesen

ACGLO

9

Hummerbisque

Pfahlmuscheln

ABDCGLO

12

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
ACGLO

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

| dry aged - 6 Wochen Hausreifung |

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

Beilagen

Rosmarin-Erdäpfel <small>G</small>	Frühlingsgemüse <small>G</small>
Trüffelpommes <small>ACFM</small>	Zitronenblattspinat <small>AFGH</small>
Erdäpfel-Schnittlauchpüree <small>G</small>	Bunter Blattsalat <small>AGMO</small>
je 5	je 7
Pimientos de Padron	9

Saucen

Sauce Béarnaise <small>CG</small>	Kräuterbutter <small>G</small>
Pfeffer-Cognac-Rahmsauce <small>GLO</small>	Portwein-Jus <small>GLO</small>

je 3.50

Hauptspeisen

Der Kohlrabi

gekocht | geschmort | eingelegt

Mimolette | Erbsen | Haselnüsse

GHL

26

Bärlauch Gnocchi

Belper Knolle | Rhabarber

ACGLHF

28

Seeteufel & Jacobsmuscheln

Trüffel | Radicchio | Melanzani

ABCDGFLOR

34

Knuspriges Sankt Petersfilet

Erdäpfel-Bärlauch-Salat | Mangold

ACDGLM

29

Lammstelze aus dem Pielachtal

Thymianpolenta | Bohnen | Pistazien-Gremolata

ACGHLOP

28

Freiland Wildhendl aus dem Waldviertel

Keule | Leber

Bärlauch | Zitronenrisotto

ACDFGHLM

24

Wiener Schnitzel

Vom besten Teil des Kalbes im Butterschmalz 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

Cremeschnitte

Vanille | Himbeeren

Custard slice

vanilla | raspberries

ACGO
9

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