



Aperitif

Monsieur Brut	0,11	7.90
Champagner Selosse-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
Lillet Sprizz	“	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	5.90	33
2023 Spazierer – Gemischter Satz	5.90	33
2023 Gelber Muskateller	6.90	36
2023 Chardonnay Klassik	6.90	36
2022 Riesling Bühlweingarten	7.50	39
2022 Sauvignon Blanc	7.50	39
2023 Grüner Veltliner Ried Kirchberg	8.50	46
2022 massive a. [weiß] – Chardonnay	13.00	69
2021 Rubin Carnuntum – Zweigelt	7.50	39
2021 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot/Syrah	9.50	54
2020 Blaufränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW	11.50	65
2020 Syrah and Ever	11.50	65
2020 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot	18.00	108
2019 Pinot Noir Bodentreu Pimpel-Artner-Family & Friends	7.90	60

Eine vollständige Auswahl unserer Weine finden Sie in der Weinkarte!

Free WLAN Passwort: ARTNER

Brot | Almbutter | Kresse | Dry Aged Krainer
Gedeck abends 5.50



Vorspeisen

Ochsenmarkknochen aus dem Feuer

Kräuterkruste | Rote Rüben | Röstbrot

ACGM

18

Alfölder Gänseleberterrine

Schwarzer Trüffel | Topaz-Äpfel | Butterbrioche

ACG

29

Filet-Beef Tatar vom Simmentaler Rind

Haustoast | Dottercreme | Jalapenomayo

ACDFGM

100 gr 19 | 200gr 26

Thunfisch- Lachs-Marmor

Fenchel | Sesam | Ponzu

CDFMN

24

Jakobsmuschel

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

DLMR

25

Kleine geröstete Kalbsleber

Schmorzwiebelsaft | Erdäpfelpüree

AG

18

Haussalat

Grazer Häuptel | Rucola | Frisée | Radicchio | Kresse

LM

12

Gansleinmachsuppe

Gänseklein | Bröselknödel | Gemüse

ACGL

9

Steinpilz-Schaumsuppe

Ricotta | schwarzer Trüffel

AG

13

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>AGP</small>	29
Erdäpfelpüree	
Rossini Rostbraten <small>AGLO</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
ACO

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

| dry aged – 8 Wochen Hausreifung |

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

Beilagen

Rosmarin-Erdäpfel <small>G</small>	sautierter Blattspinat <small>G</small>
Erdäpfelpüree <small>G</small>	buntes Marktgemüse <small>GL</small>
Erdäpfelrösti <small>G</small>	geröstete Artischockenherzen <small>G</small>
Hausgemachte Pommes	kleiner Blattsalat <small>M</small>
Erdäpfelgratin <small>ACG</small>	
je 6	je 7
Pimientos de Padron <small>G 9</small>	
Geröstete Steinpilze <small>G Tagespreis</small>	

Saucen

Sauce Béarnaise <small>CGM</small>	Kräuterbutter <small>GMF</small>
Pfeffer-Cognac-Rahmsauce <small>GL</small>	Café de Paris Butter <small>GMF</small>
Schwarze Essenz <small>GL</small>	

je 4

Hauptspeisen

Gebackene Steinpilze

Sauce Remoulade | Petersilienerdäpfel | kleiner Blattsalat

ACGM

Tagespreis

Lachsfilet

Kremschaum | Wurzelgemüse | Rote Rüben-Gnocchi

ACDG

33

Rote Wildgarnelen vom Grill

schwarze Linguini | Artischocken | Spinat | Krustentierbisque

ABCDGHM

45

Gansl aus dem Ofen

Maroni | Bratapfel | Zweigelt-Rotkraut | Erdäpfelknödel

ACG

36

Zweierlei vom Höfleiner Reh

Essig-Kirschen | Kohl | Selleriecreme

AGL

35

Old School Classics

Spicy Filet-Stroganoff

Steinpilze | Erdäpfelrösti

AG

35

Wiener Schnitzel

vom besten Teil des Kalbes im Butterschmalz zubereitet

Petersilienerdäpfel | gerührte Preiselbeeren

ACG

32

Desserts

Kaiserschmarr'n

Zwetschkenröster |
Haselnusseis
ca. 30 Minuten Vorfreude
für 2 Personen

ACGH
36

Kaiserschmarr'n

stewed plums
hazelnut ice cream
takes approx. 30 minutes
for 2-3 people

Pavlova

Zitronencreme
Rum-Weichseln
Crème Chantilly

ACG
18

Pavlova

Lemon Cream
Rum Morello Cherries
Crème Chantilly

Schokolade-Trüffel

fest-flüssig | Himbeersorbet

ACGH
18

Chocolate Truffle

solid-liquid
Raspberry Sorbet

Eiskalt

Hausgemachte Bio Sorbets
und Eiscreme | Beeren

ACG
12

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	0,11	7.90
Champagner Selosse-Pajon Rosé	0,11	13.90
Dr. Hugo Waldmeister	Glas	9.50
Fräulein Waldmeister (alkoholfrei)	“	4.50
Artner's Hauslimo Strawberry/Passion Fruit	“	4.50
Bellini Sekt with white peach purée	“	9.50
Veneziano	“	9.50
Lillet Sprizz	“	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 with fresh orange juice	“	9.50
Campari Tonic	“	9.50
Raschhofer Märzen on tap	0,11	2.60
	0,33 l	4.80
	0,5 l	6.40

Wines

Weingut Artner	1/8L	Bottle
2023 Grüner Veltliner Klassik	5.90	33
2023 Spazierer – Gemischter Satz	5.90	33
2023 Gelber Muskateller	6.90	36
2023 Chardonnay Klassik	6.90	36
2022 Riesling Bühlweingarten	7.50	39
2022 Sauvignon Blanc	7.50	39
2023 Grüner Veltliner Ried Kirchberg	8.50	46
2022 massive a. [weiß] – Chardonnay	13.00	69
2021 Rubin Carnuntum – Zweigelt	7.50	39
2021 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blaifränkisch/Merlot/Syrah	9.50	54
2020 Blaifränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW	11.50	65
2020 Syrah and Ever	11.50	65
2020 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blaifränkisch/Merlot	18.00	108
2019 Pinot Noir Bodentreu Pimpel–Artner–Family & Friends	7.90	60

A complete selection of our wines can be found in the wine list!

Free WLAN Passwort: ARTNER

Bread | Almbutter | Cress | Dry Aged Krainer
Cover charge in the evening 5,50



Starters

Ox marrow bones from the fire

herb crust | beet | roasted bread

ACGM

18

Alföld goose liver terrine

Black truffle | Topaz apples | Butter brioche

ACG

29

Fillet beef tartare from Simmental beef

House toast | yolk cream | jalapeno mayo

ACDFGM

100 gr 19 | 200gr 26

Tuna and salmon marble

Fennel | Sesame | Ponzu

CDFMN

24

Scallop

Alpine ceviche | oven peppers | Laa onion | yuzu

DLMR

25

Small roasted veal liver

Braised onion juice | Mashed potatoes

AG

18

House salad

Grazer Häuptel | rocket salad | frisée | radicchio | cress

LM

12

Goose soup

Goose giblets | breadcrumb dumplings | vegetables

ACGL

9

Porcini mushroom foam soup

Ricotta | black truffle

AG

13

Allergeninformation

A: Cereals containing gluten, B: Crustaceans, C: Egg, D: Fish, E: Peanuts, F: Soy, G: Milk, Lactose, H: Nuts, L: Celery, M: Mustard, N: Sesame, P: Lupins, O: Sulphites, R: Molluscs

Beef from Austria

The finest meat from local cattle is ready for the grand debut. Selected cuts from Simmental heifers, female cattle around 24 months old, will be prepared for you.

| Viennese tradition from the grill |

Viennese Onion Roast Beef ^{AGP}	29
Mashed Potatoes	
Rossini Rostbraten ^{AGLO}	45
Foie Gras Black Truffle Madeira Sauce Mashed Potatoes	

| Steaks from the Fire |

Rib Eye	300g	33
Filetsteak	230g	44
Chateaubriand	480g for 2 Person	79

Rossini-Upgrade
Seared Foie Gras & Truffle 19
^{ACO}

Artner-Burger ^{ACGM}	200g	19
House Sauce Bacon Cheddar Onion		

| Dry Aged - 8 Weeks In-House Aging |

Côte de Boeuf	ca. 900g	per 100g	14
	<i>for 2 or 3 Person</i>		

Side Dishes

Rosemary Potatoes ^G	Sautéed Spinach ^G
Mashed Potatoes ^G	Market Vegetables ^{GL}
Potato Rösti ^G	Roasted Artichoke Hearts ^G
Homemade Fries	Small Green Salad ^M
Potato Gratin ^{ACG}	
each 6	each 7
Pimientos de Padron ^G 9	
Roasted Porcini Mushrooms ^G Daily Price	

Sauces

Sauce Béarnaise ^{CGM}	Herb Butter ^{GMP}
Pepper-Cognac Cream Sauce ^{GL}	Café de Paris Butter ^{GMP}
Black Essence ^{GL}	
each 4	

Main Courses

Fried Porcini Mushrooms

Remoulade Sauce | Parsley Potatoes | Small Green Salad

ACGM

Daily Price

Salmon Fillet

Horseradish Foam | Root Vegetables | Beetroot Gnocchi

ACDG

33

Grilled Red Prawns

Black Linguine | Artichokes | Spinach | Shellfish Bisque

ABCDGHM

45

Roast Goose from the Oven

Chestnuts | Baked Apple | Zweigelt Red Cabbage | Potato Dumplings

ACG

36

Duo of Höflein Venison

Vinegar Cherries | Cabbage | Celery Cream

AGL

35

Old School Classics

Spicy Filet-Stroganoff

Porcini Mushrooms | Potato Rösti

AG

35

Wiener Schnitzel

From the finest cut of veal, prepared in clarified butter

Parsley Potatoes | Lingonberry Compote

ACG

32

Desserts

Kaiserschmarr'n

Zwetschkenröster |
Haselnusseis
ca. 30 Minuten Vorfreude
für 2-3 Personen

ACGH
36

Kaiserschmarr'n

stewed plums
hazelnut ice cream
takes approx. 30 minutes
for 2-3 people

Pavlova

Zitronencreme | Rum-Weichseln |
Crème Chantilly

ACG
18

Pavlova

Lemon Cream
Rum Morello Cherries
Crème Chantilly

Schokolade-Trüffel

fest-flüssig | Himbeersorbet

ACGH
18

Chocolate Truffle

solid-liquid
Raspberry Sorbet

Eiskalt

Hausgemachte Bio Sorbets
und Eiscreme | Beeren

ACG
12

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