



Aperitif

Pinot Noir Sekt – Madmoiselle Brut	0,1l	7.90
Champagner Seloisse Pajon Brut	0,1l	14.90
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	0,1l	2.60
	0,33l	4.80
	0,5l	6.40

Weine

Weingut Artner	1/8L	Flasche
2024 Grüner Veltliner Klassik	6.40	37
2024 Spazierer – Gemischter Satz	6.40	37
2024 Gelber Muskateller	6.90	39
2023 Chardonnay Klassik	6.90	39
2022 Riesling Bühlweingarten	7.50	39
2023 Sauvignon Blanc	7.50	43
2024 Grüner Veltliner Ried Kirchberg	8.90	49
2023 massive a. [weiß] – Chardonnay	14.00	79
2024 Rosé	6.40	37
2022 Rubin Carnuntum – Zweigelt	7.50	42
2019 Pinot Noir Pimpel–Artner–Family & Friends	7.90	49
2023 Pinot Franz (limited edition)	8.90	60
2022 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blafränkisch/Merlot/Syrah	9.90	58
2021 Blafränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW	11.50	70
2021 Syrah and Ever	11.50	70
2021 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blafränkisch/Merlot	20.00	108
2017 Weinrieder Riesling Dornleiten Beerenauslese	1/16L	8.50

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

Gänseleber-Terrine

Quitten-Dreierlei | geröstetes Veneziabrot

CFGN 29

Ochsenmarkknochen aus dem Feuer

Kräuterkruste | Rote Rüben | Röstbrot

ACGM 19

Filet-Beef Tatar vom Simmentaler Rind

Haustoast | Dottercreme | Wasabimayo

ACDFGM

100 gr 22 | 200gr 28

Carpaccio von Wildgarnelen

Kokos-Zitronengras | Jalapeños | Gurken

ADN 29

Lachs & Kaviar

Verjus-Ponzu | Trüffelmayo | Yuzu | Fenchel

ADN 22

Geröstete Kalbsleber

Schmorzwiebelsaft | Erdäpfelpüree

AG 19

Rucola-Spinatsalat

Trüffel-Vinaigrette | Kräuterkrusteln

MN 17

Eingemachte Ganslsuppe

Bröselknödel | Wurzelgemüse

ACGL 9

Hokkaidokürbis-Curryschaumsuppe

ACGL 9

dazu Jakobsmuschel | Corailbutter

DG zzgl. 11



Dottertascherl

junger Spinat | Mandelbutter | 2-jähriger Vorarlberger Alpkäse

ACGO

29

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	AGP	29
Erdäpfelpüree		
Rossini Rostbraten	AGLO	48
Gänseleber schwarzer Trüffel Madeirasauce Erdäpfelpüree		

| Steaks aus dem Feuer |

Rib Eye	300g	35
Filetsteak	230g	48
Chateaubriand	480g für 2 Personen	88
ca. 45 Minuten Vorfreude		

Upgrade

Rossini – Gebratene Gänseleber & Trüffel ACO 19
Surf & Turf – in Corailbutter gebratene Jakobsmuschel DG 11

Artner-Burger	ACGM	200g	22
Haussauce Speck Cheddar Zwiebel			

| dry aged – 6 Wochen Hausreifung |

Côte de Boeuf	ca. 900g	per 100g	15
	für 2 bis 3 Personen		

Beilagen

Rosmarin-Erdäpfel G	sautierter Blattspinat GL
Erdäpfelpüree G	buntes Marktgemüse G
Erdäpfelrösti G	geröstete Artischockenherzen
Hausgemachte Pommes ACG	kleiner Blattsalat

je 7

je 8

Pimientos de Padron
9

Saucen

Sauce Béarnaise CGM	Kräuterbutter GMF
Pfeffer-Cognac-Rahmsauce GL	Café de Paris-Butter GMF

je 4

Kalb Rosé

Genuss aus Österreich

fein marmoriert, aromatisch und butterzart, bis zu **8 Monate** gereift und **nachhaltig aufgezogen**, für exquisiten Genuss mit Verantwortung

Geröstete Kalbsleber

Schmorzwiebelsaft | Erdäpfelpüree

AG 19 | 29

Kalbsbutterschnitzel

Trüffeljus | Erdäpfelpüree | Erbsen | Röstzwiebel

ACGM 26

Wiener Schnitzel

vom besten Teil des Kalbes im Butterschmalz zubereitet

Petersilienerdäpfel | gerührte Preiselbeeren

ACG 32

Oktopus

fangfrisch aus Galizien

Daikonkresse | Kürbiscreme | Zitrus-Fenchel

ADGLO 38

Miso-Lachsfilet

Artischocken | Erbsen | Paradeiserfond

DFGO 34

Klassiker

Ofenfrisches Gansl – Brust und Haxel

Erdäpfelknödel | Zweigelt-Rotkraut | Maroni | Preiselbeeren

ACGO 38

Alt Wiener Backfleisch

vom Simmentaler Rind | gerührte Preiselbeeren | Petersilienerdäpfel

ACGM 29

Kaisergulasch

vom Simmentaler Rinderfilet | Shiitakepilze |

Erbsenschoten | Butternockerl

ACO 38

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

Nachspeisen

Kaiserschmarren

Zwetschenröster

Haselnusseis

30 Minuten Vorfreude

Emperors Pancake

Plum compot

hazelnut ice cream

takes about 30 minutes

ACGH

Für 3-4 Personen / for 3-4 persons

36

Pfannenwarme Palatschinken

Rosenmarillen-Marmelade

Pan warm Viennese Crêpes

Rose apricot Jam

ACG

Stück/ per serving

7

Malakoffnockerl

Heidelbeeren | Eierlikör |

Zitronensorbet

Malakoff dumplings

Blue berries | Eggnog

Lemon sorbet

ACG

16

Creme Brûlée

Himbeersorbet

Creme Brûlée

Raspberry sorbet

CG

16

Eis & Sorbet

mit Zitrone-Rosen-Mandel

Ice cream & sorbet

with lemon-rose-almond

ACFGH

per Kugel 4

Affogato

Espresso | Vanilleeis

ACG

9

Scroppino

Sekt | Zitroneneis | Wodka

CG

14

Pikante Weinbegleitung

Dry Aged Rinderschinken |

Frischkäse | Bergkäse |

Sauergemüse

dazu Vinschgauer Hausbrot

Spicy wine accompaniment

Dry Aged Beef Ham

Cream cheese | Mountain cheese

Pickled vegetables

served with Vinschgau house bread

AGO

18 | 28

Wiener Streifenschnitzerl

vom Kalb Rosé

Strips of Viennese

veal Schnitzel

Ketchup & Mayo

AC 28



Aperitif

Pinot Noir Sekt – Madmoiselle Brut	0,1l	7.90
Champagner Seloisse Pajon Brut	0,1l	14.90
Dr. Hugo Waldmeister	Glas	9.50
Miss Waldmeister (non-alcoholic)	“	4.50
Artner's House Limo strawberry/passion fruit	“	4.50
Bellini with white peach pulp	“	9.50
Veneziano	“	9.50
Lillet Sprizz	“	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 Club Soda	“	9.50
Campari with fresh orange juice	“	9.50
Campari Tonic	“	9.50
Raschhofer draft beer	0,1l	2.60
	0,33 l	4.80
	0,5 l	6.40

Wine

Winery Artner	1/8L	bottle
2024 Grüner Veltliner Klassik	6.40	37
2024 Spazierer – Gemischter Satz	6.40	37
2024 Gelber Muskateller	6.90	39
2023 Chardonnay Klassik	6.90	39
2022 Riesling Bühlweingarten	7.50	39
2023 Sauvignon Blanc	7.50	43
2024 Grüner Veltliner Ried Kirchberg	8.90	49
2023 massive a. [weiß] – Chardonnay	14.00	79
2024 Rosé	6.40	37
2022 Rubin Carnuntum – Zweigelt	7.50	42
2019 Pinot Noir Pimpel–Artner–Family & Friends	7.90	49
2023 Pinot Franz (limited edition)	8.90	60
2022 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blafränkisch/Merlot/Syrah	9.90	58
2021 Blafränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW	11.50	70
2021 Syrah and Ever	11.50	70
2021 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blafränkisch/Merlot	20.00	108

2017 Weinrieder Riesling Dornleiten Beerenauslese 1/16L 8.50

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

Free WIFI Passwort: ARTNER

bread | alpine butter | cress | dry aged sausage
cover night 5.50



Starters

Goose Liver Terrine

Trilogy of Quince | Toasted Venezia Bread

CFGN 29

Ox Marrow Bones from the fire

Herbal Crust | Beet Root | Roasted Bread

ACGM 19

Filet-Beef tatare from Simmentaler cattle

House Toast | Yolk Cream | Wasabi Mayonnaise

ACDFGM

100 gr 22 | 200gr 28

Carpaccio of wild caught Prawns

Coconut-Lemongrass | Jalapeños | Cucumber

ADN 29

Salmon & Caviar

Verjus-Ponzu | Truffle mayonnaise | Yuzu | Fennel

ADN 22

Sautéed Calf's Liver

Braised Onions Juice | Mashed Potatoes

AG 19

Arugula & Spinach Salad

Truffle Vinaigrette | Herbal Croutons

MN 17

Traditional Goose Soup

Bread Dumplings | Root Vegetables

ACGL 9

Hokkaido Pumpkin Curry Foam Soup

ACGL 9

with Scallop | Coral Butter

DG ZZgl. 11



Egg Yolk Ravioli

Young Spinach | Almond Butter | 2-Year-Old Vorarlberg Alpine Cheese

ACGO

29

Allergen information

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

Beef from Austria

The finest meat from local cattle is ready for its grand presentation. Selected cuts from Simmental heifers, female cattle around 24 months old, will be expertly prepared for your

| Viennese tradition from the grill |

Viennese Onion Roast Beef	AGP	29
Mashed Potatoes		
Rossini Rostbraten	AGLO	48
Foie Gras Black Truffle Madeira Sauce Mashed potatoes		

| Steaks from the fire |

Rib Eye	300g	35
Filetsteak	230g	48
Chateaubriand	480g for 2 persons	88
approx. 45 minutes preparation time		

Upgrades

Rossini – Seared Foie Gras & Truffle ACO 19
Surf & Turf – Scallop sautéed in Coral Butter DG 11

Artner-Burger	ACGM	200g	22
House Sauce Bacon Cheddar Onion			

| dry aged – 6 week in-house aging |

Côte de Boeuf	ca. 900g	per 100g	15
	for 2 to 3 persons		

Side dishes

Rosemary Potatoes G	Sautéed Spinach GL
Mashed Potatoes G	Seasonal Market Vegetables G
Potato Rösti G	Roasted Artichokes Hearts
Homemade Fries ACG	Small Leaf Lettuce

per serving 7

per serving 8

Pimientos de Padron
9

Sauces

Sauce Béarnaise CGM	Herbed Butter GMF
Peppar-Cognac Cream Sauce GL	Café de Paris-Butter GMF

per serving 4



Veal Rosé

Perfection from Austria

Finely marbled, aromatic and butter tender. Aged for up **8 months** and **sustainably raised**, offering exquisite enjoyment with responsibility.

Sautéed Calf's liver

Braised Onions Juice | Mashed Potatoes

AG 19 | 29

Braised minced veal "Butterschnitzel"

Truffle Jus | Mashed Potatoes | Peas | Fried Onions

ACGM 26

Viennese Schnitzel

from the finest cut of veal prepared in clarified butter

Parsley potatoes | Stirred cranberries

ACG 32



Octopus

fresh caught from Galicia

Daikon Cress | Pumpkin Cream | Citrus-Fennel

ADGLO 38

Miso-Salmon Fillet

Artichokes | Peas | Tomato Fond

DFGO 34



Classics

Oven-Roasted Goose – Breast and Leg

Potato Dumpling | Red Cabbage with Zweigelt | Chestnuts | Cranberries

ACGO 38

Old Viennese „Backfleisch“

from Simmentaler Beef | Stirred Cranberries | Parsley Potatoes

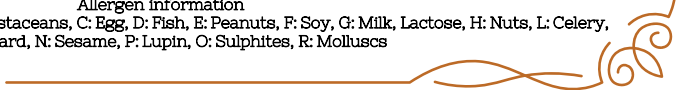
ACGM 29

Emperor goulash

from Simmentaler beef fillet | Shiitake Mushrooms

Pea pods | Small Butter Dumplings

ACO 38



Allergen information

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

Nachspeisen

Kaiserschmarren

Zwetschenröster

Haselnusseis

30 Minuten Vorfreude

Emperors Pancake

Plum compot

hazelnut ice cream

takes about 30 minutes

ACGH

Für 3-4 Personen / for 3-4 persons

36

Pfannenwarme Palatschinken

Rosenmarillen-Marmelade

Pan warm Viennese Crêpes

Rose apricot Jam

ACG

Stück/ per serving

7

Malakoffnockerl

Heidelbeeren | Eierlikör |

Zitronensorbet

Malakoff dumplings

Blue berries | Eggnog

Lemon sorbet

ACG

16

Creme Brûlée

Himbeersorbet

Creme Brûlée

Raspberry sorbet

CG

16

Eis & Sorbet

mit Zitrone-Rosen-Mandel

Ice cream & sorbet

with lemon-rose-almond

ACFGH

per Kugel 4

Affogato

Espresso | Vanilleeis

ACG

9

Scroppino

Sekt | Zitroneneis | Wodka

CG

14

Pikante Weinbegleitung

Dry Aged Rinderschinken |

Frischkäse | Bergkäse |

Sauergemüse

dazu Vinschgauer Hausbrot

Spicy wine accompaniment

Dry Aged Beef Ham

Cream cheese | Mountain cheese

Pickled vegetables

served with Vinschgau house bread

AGO

18 | 28

Wiener Streifenschnitzerl

vom Kalb Rosé

Strips of Viennese

veal Schnitzel

Ketchup & Mayo

AC 28