

A decorative border of light green floral and vine motifs surrounds the central text. The border consists of repeating scrollwork and leaf patterns that frame the entire page.

ARTNER

GASTHAUS AUF DER WIEDEN

Mehl / Ei / Brot
Die Wiener Dreifaltigkeit

Genuss seit 1996

Unser Weg zum echten Wiener Schnitzel

1. Ursprungskunde

Tullnerfeld

Als wir nach einer Vielzahl an Kostproben diverser Schweindln uns für einen heimischen Betrieb aus dem Tullnerfeld entschieden haben, kam prompt die Meldung unserer Mitarbeiter im Gleichsang "die besten Schweindln kommen nun mal aus dem Tullnerfeld" - vielleicht bedarf das etwas Erklärungshilfe: Einer Ihrer Gastgeber ist gebürtiger Tullner und in der Region aufgewachsen. Prächtig wie wir finden.

Gmias aus der Region

Weniger fabelhaft aber nicht weniger wahr: Unsere saisonal gehaltenen Beilagen in gesunder Form werden quasi händisch zusammengetragen von unseren Küchenchefs. Was das bedeutet? Na ganz einfach, wir besinnen uns soweit möglich auf die Region und Bezugsquellen, die wir kennen und schätzen. Wiener Randbezirke, Carnuntum und das Burgenland sind die Richtung aus welcher Erdäpfel, Karotten und andere Rüben stammen. Etwas Wesentliches und Wichtiges wenn Sie uns fragen...

Wein aus dem Carnuntum

Wenn unsere lieben Gäste aus der Bundeshauptstadt fragen wo wir denn genau zuhause sind, sagen wir immer wir stammen aus dem schönen Höflein im Carnuntum...richtig, gleich bei Bruck. Auf die entsetzten Blicke erwidern wir immer dass es doch eh nur knappe 30 Fahrminuten entfernt liegt, also ist ein Besuch in unserem familiengeführten Weingut sowie Heurigen doch nur ein Katzensprung entfernt. Seit nun 1650 betreibt unsere Familie den vorerst gemischten Landwirtschaftsbetrieb und seit 1980 den reinen Weinbaubetrieb. Wir würden jetzt echt gerne was über Lage und Terroir erzählen, aber wenn wir uns ehrlich sind sind Sie doch hier um zu genießen und nicht zum lesen. Also sehen Sie gerne wieder zu Ihrem Gegenüber und genießen Sie ein gutes Glas zusammen. Prost! Bevor wir Sie nun an die von Ihnen bestellten Köstlichkeiten weitergeben, eine kleine, feine Information am Ende: In unserer Vinothek erleben Sie Weine zum Abhof-Preis! Direkt bei uns vor Ort haben Sie die Möglichkeit, vor, während oder nach Ihrem Besuch unser erlesenes Weinsortiment zu durchstöbern und Ihre Lieblingsweine zum attraktiven Abhof-Preis mit nach Hause zu nehmen. Unser Restaurantleiter, ein erfahrener Sommelier, berät Sie gerne und hilft Ihnen, den perfekten Wein für Ihren Geschmack zu finden. Genießen Sie hochwertige Tropfen in gemütlicher Atmosphäre und bereichern Sie Ihr Genusserlebnis bei uns!

2. Verarbeitung im Wiener Vorort

Hier Geschichten über gestreichelte Schweine und Schlachtung ohne Gewalt zu erzählen würde unseren Ansatz nicht treffen - bleiben wir bei der Wahrheit. Was aber stimmt, ist das Christoph Hödl in Liesing, Wiens letzte Fleischerei, in welcher selbst geschlachtet wird, betreibt! Dies seit 1954 in Familienhand und seit über 20 Jahren selbst von unserem Partner in Punkto Fleisch - Christoph Hödl bitte vor den Vorhang! Kurze Lieferwege aus dem Tullnerfeld, stressfreie Schlachtung für die Tiere und deutlich längere Lebensdauer in artgerechter Haltung machen den Genuss unseres "Echten Wiener Schnitzels" so nachhaltig wie irgend möglich. Bewusster Genuss mit Mass und Ziel.

3. Wiener Dreifaltigkeit

Ei | Mehl | Brösel

Neben der Wahl des richtigen Fleisches haben wir hier in der Floragasse etwas, an das wir von ganzem Herzen glauben: unsere Dreifaltigkeit. Neben hochwertigen Eiern legen wir großen Wert auf erstklassiges Mehl und frisch geriebene Brösel von der Familie Szihn aus dem 23. Wiener Gemeindebezirk - eine Qualität, die man schmeckt. Überzeugen Sie sich selbst und blättern Sie um.

4. Die Qual der Wahl

Wenn Sie kurz die klirrenden Gläser und das schallende Lachen der Gäste ausblenden, hören Sie schon das Zischen und Brutzeln Ihres "Echten Wiener Schnitzels" - aber worin schwimmt es denn hier? Ganz wie Sie möchten. Ob im deftigen Schweineschmalz vom Christoph Hödl, dem goldgelben Rapsöl oder doch klassisch wie seit hunderten Jahren im Butterschmalz. So muss Genuss vollendet werden.



Zum Starten

Negroni Sbagliato	10.00
Wieden Bellini	8.00
Kaiserspritzer	5.00

Weine glasweise

Höflein Weiss GV CH 2022	1/8L	7.00
Gelber Muskateller	1/8L	5.50
Massive a. [weiss] CH 2021	1/8L	11.00
Rubin Carnuntum ZW 2020	1/8L	8.00
Franz Pinot Noir	1/8L	9.00
Amarok 2020 ZW BF ME SY	1/8L	10.00
Steinacker 1. Lage ÖTW ZW 2020	1/8L	10.00

Aperitif

Weißer Gspritzer	0,25l	4.00
Sekt Mademoiselle Rosé PN	0,2L	7.00
Bellini Marille	0,1L	8.00
Veneziano	0,2L	8.00
Negroni		11.00
Campari Soda		7.00
Kaiserspritzer		5.00

Raschhofer Märzen vom

Die kleine Traditionsbrauerei braut seit 1645 im Innviertel Bier. Das Märzen wird dabei in der Vollkupferpfanne gekocht, offen vergoren und reift in kleinen Tanks.

Pfiff 0,1L 2.00 Seidel 0,3L 4.50 Krügerl 0,5L 5.60

Spirituosen

Hausgem. Nusschnaps	2 cl	5.00
Martin Millers Dry Gin	2 cl	7.00
Rum Diplomatico 8 J.	2 cl	7.00
Artner Grande Trebiolo 30 J.	2 cl	9.00
Whisky Lagavulin Single Malt 12 J.	2 cl	19.00
Hennessy X.O	2 cl	38.00

Alkoholfreie Getränke

Haussoda*	1/4L 2.00	1/2L 3.00
Soda-Zitron*	1/4L 3.00	1/2L 4.50
Himbeer-Soda*	1/4L 3.00	1/2L 4.50
Hausgemachte Kräuterlimonade*		1/2L 5.00
Römerquelle Mineralwasser*	0,33L 3.50	0,75L 6.50
Coca-Cola Zero		0,33L 4.00
Frucade		0,33L 4.00
Fentimans Premium Indian Tonic		0,275L 5.00
Gösser Naturgold AF		0,33L 4.30

Obstbau Claus Pelzmann - Berg

Fruchtsäfte

	1/4L	verlängert	gespritzt	pur
Apfelsaft naturtrüb		3.00	3.50	4.00
Marillenektar		4.00	4.50	5.00
Zwetschke-Aronia		4.00	4.50	5.00

Brände aus dem Hause Pelzmann

Barbarossa Apfel	2 cl	6.00
Williamsbirne	2 cl	6.00
Marille	2 cl	6.00
Pflaumenbrand	2 cl	6.00
Kirsche Holzfass	2 cl	6.00

Kaffee

Kleiner Mokka	3.00
Melange	4.50
Großer Mokka	5.00
Kleiner Brauner	3.20
Großer Brauner	5.20
Verlängerter	4.30
Kanne Tee	5.00

* Jugendgetränk – alle Preise in Euro inklusive aller Steuern

Appetit- Happen

Gefülltes Ei

Rote Rüben Tartar
mit Frischkäse und Kräuter

Chili-Käsekrainer
mit Hausmachersenf & Kren

Hirn mit Ei
und Bergkäse

Viererlei
ab 17:00 Uhr ab 2 Personen
ACDGM LPO
13,5- p.P.

Saisonales Fisch und mehr...

Bachforelle Müllerin

aus dem Naturschutzgebiet Kalkalpe
im Ganzen gebraten
dazu braune Mandelbutter und
Petersilienerdäpfel
für 2 Personen 24 p.P.

konfiertter Donauwaller
aus der Fischzucht Rosalia mit
Balsamico Linsen,
Lardo & Beurre Rouge
28,-

Vorspeisen

Saiblingsfilet gebeizt 18
dazu Karfiol in seiner prächtigen Vielfalt - ADG

Beef Tatar 18
mit geriebenem Dotter, Zwiebel und Veneziano
Toastbrot - ACGM

½ Dz. Weinviertler Weinbergschnecken 16
mit Café de Paris Butter und Toast - AMNR

Rote Rüben als Tartar 16
mit eingelegten Senfkörnern und Zwiebelmayo
AMP

Häupelsalat Schnittlauch, Ei & Croutons 9
mit cremigem Hausdressing - ACG

Tompignamburcremesuppe 8
mit Zitrusravioli - ACG

Tafelspitz-Bouillon 8
mit Wiener Einlage und Wurzelgemüse
ACGF

Innere Werte

Rieslingbeuscherl
mit Gemüse und Schnittlauch-Semmelknödel
ACGM
18

Geröstete Leber im Majoransaftl
mit Erdäpfelpüree
ACGM
19

Hirn mit Ei und Bergkäse
mit knusprigem Plunder
ACGM
19

Klassiker

Rosa Entenbrust 32
knusprige Krokette von der Keule,
Pastinakencreme, Radiccio und
Sauce Albufera
ACGLO

Wiener Zwiebel-Rostbraten 26
mit Lauch-Erdäpfelpüree
AG

Bergkäse Brandteigkrapfen 24
mit Schwarzwurzel und Federkohl
ACGHL

Wiener Tafelspitz aus dem Kupfertopf

dazu Wurzelgemüse, Erdäpfelrösti,
Rahm-Blattspinat,
Schnittlauchsauce und Apfelkren
ACGF
28

davor empfehlen wir
tagesfrische Suppeneinlage
für die Tafelspitz-Bouillon
ACG
zzgl. 4

Mehlspeisen

Warmer Apfelauflauf 9
Schafsmilch und Karamell-Nüsse
ACEG

Birne Helene 9
mit Vanilleeis, Veilchen & Schokoladensauce
ACG

Cremeschnitte 9
ACG

Bergkäse in 3 Reifegraden 12
Mit Quitten Safran Chutney G

Gedeck abends 3,90

Vinschgauer-Hausbrot,
Verhackertes, Butter, Liesinger
Gewürzspeck

AG

“ Wanns Leberkaas regnet
und Bratwürschtl schneit,
nacha bitt' ma den Herrgott,
dass 's Wetter so bleibt. ”

Stellen Sie sich Ihr Wiener ganz nach Ihrem
Geschmack zusammen.

Das echte Schnitzel der Wiener ist vom Schwein

Wählen Sie aus den besten Schnitzelcuts vom
Strohschwein aus dem Tullnerfeld.

Das Klassische - vom Kaiserteil	12
oder	
Das Saftige - von der Fledermaus	15
ACG	



Original Wiener Schnitzel vom Kalb 19
aus der Buckligen Welt
ACG

Alt Wiener Backfleisch 19
vom Simmentaler Rind
ACGM

Porto Bello Pilze 16
knusprig gebacken, mit Liebstöckelmayonnaise
AHP

Wir bereiten Ihr Wiener wahlweise

in Pflanzenöl
oder
in Schweineschmalz zzgl. 2
oder
in Butterschmalz zzgl. 4

Beilagen Ihrer Wahl:

Gerührte Preiselbeeren	2
Petersilienerdäpfel G	5
Pommes Frites	5

Wählen Sie Ihre Salate - gerne auch gemischt 5

Erdäpfelsalat M | Rahm-Gurken-Dillsalat G
Früh-Krautsalat H | Bunter Blattsalat

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

A decorative border of light green floral and vine motifs surrounds the central text. The border consists of repeating patterns of leaves and scrolling vines, creating a classic, elegant frame.

ARTNER

GASTHAUS AUF DER WIEDEN

Mehl / Ei / Butter
Die Wiener Dreifaltigkeit

Genuss seit 1996

Our journey to the authentic Viennese Schnitzel

1. Original customer

The Tullnerfeld

After countless tastings of different pork varieties, our choice fell on carefully selected animals from the Tullnerfeld region. It didn't take long for our team to unanimously declare: "The finest pork comes from the Tullnerfeld."

Vegetables from the region

Less fabulous, but no less true: our seasonal side dishes in a healthy form are hand-picked by our chefs. What does that mean? Well, it's quite simple! We focus as much as possible on sources and regions that we know and appreciate. Vienna's suburbs, Carnuntum and the Burgenland are the regions, where potatoes, carrots and other vegetables come from. Something essential and important, if you ask us.

Wine from Carnuntum

When our dear guests from the capital city ask where exactly we are located, we always say we hail from the beautiful Höflein in the Carnuntum region... that's right, just near Bruck. To their astonished looks, we always reply that it's only a short 30-minute drive away, so a visit to our family-run winery and wine tavern is just a stone's throw away. Since 1650, our family has been running what initially was a mixed farming operation, transitioning to a dedicated winery in 1980. We'd love to share some details about our location and terroir, but let's be honest - you're here to enjoy yourself, not to read. So why not turn back to your companion and savor a good glass of wine together? Cheers!

Before we let you enjoy the delicious dishes you've ordered, here's a little piece of information for the end: In our vinothèque, you can discover wines at cellar-door prices! Right here on-site, you have the opportunity to browse our exquisite wine selection before, during, or after your visit and take home your favorite wines at an attractive price. Our restaurant manager, an experienced sommelier, will be delighted to assist you and help you find the perfect wine for your taste. Enjoy high-quality wines in a cozy atmosphere and enhance your experience with us!

2. Processing in Viennese suburbs

Telling stories about stroked pigs and slaughtering without violence would not suit our approach - let's stick to the truth. But it is true that Christoph Höd runs Vienna's last butcher's shop in Liesing, where pigs are directly slaughtered! Family-run since 1954 and our partner in meat for over 20 years - Christoph Hödl please step up to the plate! Short delivery routes from the Tullnerfeld, stress-free slaughtering for the animals and a significantly longer lifespan in species-appropriate husbandry make the enjoyment of our "Genuine Wiener Schnitzel" as sustainable as possible. Conscious enjoyment with moderation and purpose.

3. Eggs | flour | breadcrumbs

In addition to selecting the right meat, we have something here in Floragasse that we wholeheartedly believe in: our trinity. Alongside fine eggs, we place great value on top-quality flour and freshly grated breadcrumbs from the Szihn family in Vienna's 23rd district - a quality you can taste. See for yourself and turn the page.

4. Spoilt for choice

If you take a moment to ignore the clinking glasses and the roaring laughter of our guests, you can already hear the sizzling of your "Echtes Wiener Schnitzel" - but where does it swim in? Just however you like. Whether in Christoph Hödl's pork lard, in golden rapeseed oil or the classic way, as it has been for hundreds of years, in clarified butter. This is how enjoyment must be perfected.



Our favorite Cocktails

Negroni Sbagliato	10.00
Wieden Bellini	8.00
Kaiserspritzer	5.00

Wines per glass

Höflein Weiss GV CH2022 BIO	1/8L	7.00
Gelber Muskateller	1/8L	5.50
Massive a. [weiss] CH 2023	1/8L	11.00
Rubin Carnuntum ZW 2021	1/8L	8.00
Pinot Franz 2023	1/8L	9.00
Amarok 2020 ZW BF ME SY	1/8L	10.00

More Drinks

Spritz	0,25l	4,00
Sekt Mademoiselle Rosé	0,1L	6,00
Bellini Marille	0,1L	8,00
Veneziano	0,2L	8,00
Negroni		11,00
Campari Soda		7,00
Kaiserspritzer		5,00

Raschhofer Märzen

The small traditional brewery has been brewing beer in the Innviertel region since 1645. The Märzen is boiled in a full copper kettle, openly fermented, and matures in small tanks.

Pfiff 0,1L 2.00 Seidel 0,3L 4.50 Krügerl 0,5L 5.60

Spirituosen

Homemade nut schnapps	2 cl	5.00
Martin Millers Dry Gin	2 cl	7.00
Rum Diplomatico 8 J.	2 cl	7.00
Artner Grande Trebiolo 30 J.	2 cl	9.00
Whisky Lagavulin Single Malt 12 J.	2 cl	19.00
Hennessy X.O	2 cl	38.00

Lunch Drinks

Housesoda*	1/4L 2.00	1/2L 3.00
Lemonsoda*	1/4L 3.00	1/2L 4.50
Raspberrysoda*	1/4L 3.00	1/2L 4.50
Homemade Herblemonade*		1/2L 5.00
Römerquelle Mineralwasser*	0,33L 3.50	0,75L 6.00
Coca-Cola Zero		0,33L 4.00
Frucade		0,33L 4.00
Fentimans Premium Indian Tonic		0,275L 5.00
Gösser Naturgold AF		0,33L 4.30

Juices & Spirits from Claus Pelzmann - Berg

Juices

	1/4L	With water	With soda	pure
Cloudy Apple juice		3.00	3.50	4.00
Apricot nectar		4.00	4.50	5.00
Plum-Aronia		4.00	4.50	5.00

Spirits

Barbarossa Apple	2 cl	6.00
Williams Pear	2 cl	6.00
Apricot	2 cl	6.00
Plum Brandy	2 cl	6.00
Cherry wooden barrel	2 cl	6.00

Coffee

Small Mokka	3.00
Melange	4.50
Large Mokka	5.00
Small Mokka with Cream	3.20
Large Mokka with Cream	5.20
Americano	4.30
Pot of Tee	5.00

* non alcoholic drinks

Appetizers

filled Egg

Beetroot Tatar

with cream cheese and herbs

Chili Cheese Sausage

with homemade mustard & horseradish

Brain with Egg

and mountain cheese

To share
from 5:00 PM for a minimum
of 2 people

ACDGM LPO
13,5- p.P.

Seasonal

Trout Meunière for 2

served with brown Almond Butter and
Parsley Potatoes
ACDG
24,-p.P.

Confit Danube Catfish

with balsamic lentils, lardo & beurre
rouge
ACDG
28,-

Starters

cured Char Fillet

with cauliflower in all its glorious variety
ADG

18

Beef Tatar

with egg yolk, onion and crispy white toast
ACGM

18

½ Dozen Vineyard Snails from Weinviertel

with café de paris butter und toast
AMNR

16

Red Beetroot Tartare

with pickled mustard seeds and onion mayo
AMP

16

Chopped Lettuce, Egg & Croutons

with creamy house dressing
ACG

9

Jerusalem Artichoke Cream Soup

with citrus ravioli
ACG

8

Tafelspitz-Bouillon

with traditional viennese garnish & root vegetables -
ACGF

8

Classics

Pink Duck Breast

with crispy confit of duckleg, creamy parsnip,
radicchio & sauce albufera
ACG

32

Viennese Onion Roast Beef

with leek mashed potatoes
AG

26

Mountain Cheese pastry puffs

with black salsify & kale
ACGH

24

Viennese Beef Tafelspitz

served in the copper pot
with root vegetables, potato rösti,
creamed spinach,
chive sauce, and apple horseradish

ACGF
28

To start we offer
daily fresh soup garnish

for the Tafelspitz-Bouillon

ACG
+ 4

Offals

Riesling-“Beuschel”

with vegetables chives and dumplings

ACGM
18

Roasted liver in majoram sauce

with mashed potatoes

ACGM
19

Brain with egg & mountain cheese

served with parsley potatoes

ACGM
19

Desserts

Warm apple casserole

sheepsmilk ice cream & caramellnuts
ACEG

9

Pear Helené

with vanilla ice cream, violets and chocolate sauce
ACG

9

Vanilla custard Slice

ACG

9

Mountain cheese in 3 stages of maturity

G

12

Cover 3,90

Vinschgauer-house bread, minced
lard, Butter, Liesinger bacon

AG

“Wanns Leberkaas regnet
und Bratwürschtl schneit,
nacha bitt' ma den Herrgott,
dass 's Wetter so bleibt.”

Mehl / Ei / Brösel
Die Wiener Dreifaltigkeit

How do you wish your Wiener Schnitzel?
We prepare it according to your individual wishes.

The real Viennese Schnitzel is from the pork

Choose from the finest schnitzel cuts of straw-fed pork from the Tullnerfeld region.

The classic cut – from neck	12
or	
The juicy – from the shoulder	15
ACG	



Original Veal Wiener Schnitzel
from the region Buckligen Welt
ACG 19

Viennese “Backfleisch” 19
Simmentaler Beef
covered with mustard and Horseradish before
frying
ACGM

Crispy Portobello Mushrooms 16
with lovage Mayonnaise
ACG

We are preparing your Schnitzel either

In vegetable oil
OR
in lard + 2
OR
in clarified butter + 4

Choose your sides:

Stirred Lingonberrys	2
Parsley Potatoes	5
G	
French Fries	5

Choose your salads – also mixed 5

Potatoe salad M | Cucumber dill salad G
Cabbage-Salad H | Mixed leaf salad

Allergeninformation

A: Gluten-containing cereals, B: Crustaceans, C: Egg, D: Fisch, E: Peanuts, F: Soy, G: Milk, Lactose
H: Nuts, L: Celery, M: Mustard, N: Sesam, P: Lupins, O: Sulfite, R: Mollusks