

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

ARTNER

GASTHAUS AUF DER WIEDEN

Mehl / Ei / Butter
Die Wiener Dreifaltigkeit

Genuss seit 1996

Unser Weg zum echten Wiener Schnitzel

1. Ursprungskunde

Das Tullnerfeld

Als wir uns nach einer Vielzahl an Kostproben diverser Schweindln für selektierte Tiere aus dem Tullnerfeld entschieden haben, kam prompt die Meldung unserer Mitarbeiter im Gleichsang: "Die besten Schweindln kommen nun mal aus dem Tullnerfeld".

Gemüse aus der Region

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

Wein aus Carnuntum

Wenn unsere lieben Gäste aus der Bundeshauptstadt fragen, wo wir denn genau zuhause sind, sagen wir immer, dass wir aus dem schönen Höflein im Carnuntum stammen ...richtig, gleich bei Bruck. Auf die entsetzten Blicke erwidern wir, dass es doch eh nur knappe 30 Fahrminuten von Wien entfernt liegt, also ist ein Besuch in unserem familiengeführten Weingut & Heurigen doch nur einen Katzensprung entfernt. Seit 1650 betreibt unsere Familie den vorerst gemischten Landwirtschaftsbetrieb und seit den 1980ern einen reinen Weinbaubetrieb. Wir würden jetzt gerne etwas 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!

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. Richtig ist aber, dass Christoph Hödl in Liesing, Wiens letzte Fleischerei betreibt, in der auch geschlachtet wird! Seit 1954 in Familienhand und seit über 20 Jahren unser Partner in Sachen Fleisch - Christoph Hödl bitte vor den Vorhang! Kurze Lieferwege vom Tullnerfeld, stressfreie Schlachtung der Tiere und eine deutlich längere Lebensdauer in artgerechter Haltung machen den Genuss unseres "Echten Wiener Schnitzels" so nachhaltig wie möglich. Bewusstes Genießen mit Maß und Ziel.

3. Wiener Dreifaltigkeit

Ei | Mehl | Brösel

Neben der Auswahl des richtigen Fleisches, haben wir hier in der Floragasse noch etwas, an das wir von ganzem Herzen glauben: Unsere Wiener Dreifaltigkeit. Neben Bio-Freilandeiern setzen wir auf hochwertiges Mehl und frisch geriebene Semmelbrösel der Familie Szihn aus dem 23. Wiener Gemeindebezirk. Qualität, die man schmeckt!

4. Die Qual der Wahl

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



5. Salat hält uns jung

"Salat in Hülle und Fülle" ist das Motto bei uns auf der Wieden. Das aber charmant und besonders köstlich. Wenn unser Ober mit unserem reseda-grünen Salatwagen vorfährt, haben Sie die Qual der Wahl - ganz gleich, ob obligatorischer Erdäpfelsalat, grüner Blattsalat oder doch ausgefallenerer Begleiter zum Schnitzel - bei uns wird jede und jeder fündig.

Erfrischung im Herbst

Negroni Sbagliato	10.00
Wieden Bellini	8.00
Kaiserspritzer	5.00

weitere Weine glasweise

Höflein Weiss GV CH2022 BIO	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
Pimpel Bodentreu PN 2019	1/8L	9.00
Amarok 2020 ZW BF ME SY	1/8L	10.00
Steinacker 1. Lage ÖTW ZW 2019	1/8L	10.00

Aperitif

Weißer Gspritzter	0,25l	4.00
Sekt Mademoiselle Rosé PN	0,1L	6.00
Hugo Waldmeister	0,2L	7.00
Bellini Marille	0,1L	8.00
Veneziano	0,2L	8.00
Negroni		11.00
Campari Soda		7.00

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. Nussschnaps	2 cl	5.00
Fords London Dry Gin	2 cl	5.00
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

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 Rösterei Hornig - Graz

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

Röstpaprika
mit Frischkäse und Kräuter

Chili-Käsekrainer
mit Hausmachersenf & Kren

Hirn mit Ei
und Bergkäse

Viererlei
ab 17:00 Uhr ab 2 Personen

ACDGM LPO
16

Saisonales

Gansl & Wildes

Gansleinmachsuppe
mit Bröselknödel
ACG
8

Ofenfrisches Weidegansl
mit Erdäpfelknödel und Zweigelt-Rotkraut
ACG
36

Höfleiner Reh-Butterschnitzel
Selleriecreme, Maroni und Cranberries
ACGM L
22

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

Gänseleber im Glas 16
mit P.X. Sherry und Veneziano Toastbrot
ACGM

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

Kürbiscremesuppe 8
mit Steinpilztaucherl - 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
dazu Petersilerdäpfeln
ACGM
19

Klassiker

Paprika-Zander 28
mit Butternockerl
ACDG

Wiener Zwiebel-Rostbraten 26
mit Lauch-Erdäpfelpüree
AG

Ziegenkäsetascherl 24
mit Spaghettikürbis und Grieß
ACGH

Wiener Tafelspitz im

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

davor empfehlen wir
tagesfrische Suppeneinlage
für die Tafelspitz-Bouillon
ACG
zzgl. 3

Mehlspeisen

Zwetschkenknödel 9
mit Pistazien-Butterbrösel und Haselnusseis
ACEG

Birne Helene 9
mit Vanilleeis, Veilchen & Schokoladensauce
ACG

Cremeschnitte 9
ACG

Bergkäse in 3 Reifegraden 12
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	

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	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

1. Original customer The Tullnerfeld

After a large number of tastings of various pigs we opted for selected animals from the Tullnerfeld and were promptly informed by our employees in unison: "The best pigs come from the Tullnerfeld region".

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 of Austria ask where exactly we are at home, we always say that we come from beautiful Höflein in Carnuntum ... right, just outside Bruck. To the horrified looks we reply that it's only a 30-minute drive from Vienna anyway, so a visit to our family-run winery and „Heurigen“ is only a stone's throw away. Our family has been running what was initially a mixed farming business since 1650 and a pure wine-growing business since the 1980s. We would love to tell you something about the location and terroir, but if we are honest, you are here to enjoy and not to read. So please look at your date again and enjoy a good glass together. Cheers!

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 Hödl 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 choosing the appropriate meat, we have something else here in Floragasse that we believe in wholeheartedly: our Viennese trinity. In addition to organic free-range eggs, we rely on high-quality flour and freshly grated breadcrumbs from the Szihn family in Vienna's 23rd district. Quality you can taste!

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.



5. Salad keeps us young

"Salad in abundance" is the motto here at Artner Gasthaus auf der Wieden. But in a charming and particularly delicious way. When our waiter arrives at your table with our resedagreen salad trolley, you'll be spoiled for choice - whether it's the obligatory potato salad, green leaf salad or something more unusual to accompany your schnitzel - there is something for everyone.

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 2021	1/8L	7.00
Rubin Carnuntum ZW 2020	1/8L	8.00
Pimpel Bodentreu PN 2019	1/8L	9.00
Amarok 2020 ZW BF ME SY	1/8L	10.00

More Drinks

Weißer Gspritzer	4.00
Cremant Mademoiselle Rosé	6.00
Dr. Hugo Waldmeister	7.00
Martin Millers London Dry Gin	8.00
Veneziano	8.00
Negroni	11.00
Campari Soda	7.00

Raschhofer Märzen from the tap

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 4.30 Krügerl 0,5L 5.50

Spirituosen

Homemade nut schnapps	2 cl	5.00
Fords London Dry Gin	2 cl	5.00
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 Herballemonade*	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
Apple juice natural		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 roastery Hornig - Graz

Small Espresso	3.00
Melange / Cappucino	4.50
Large Espresso	5.00
Americano	3.20
Tea	5.20

* non alcoholic drinks

Appetizers

filled Egg

Roasted Bell Paprika
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
16

Seasonal

goose and game

Goose Soup
breadcrumb dumplings
ACG
8

Pasture Goose fresh from the Oven
potato dumplings and redwine cabbage
ACG
36

Höfleiner Vension Butter Schnitzel
celery cream, chestnuts & cranberries
ACGML
22

Starters

Cured Char Fillet 18
with cauliflower in all its glorious variety - ADG

Beef Tatar 18
with egg yolk, onion and Veneziano toast - ACGM

½ Dozen Vineyard Snails from the Weinviertel 16
with Café de Paris Butter und Toast - AMNR

Beetroot Tartare 16
with pickled mustard seeds and onion mayo
AMP

Foie Gras in a Jar 16
with P.X. Sherry und Veneziano Toast
ACGM

Butterhead Lettuce, Egg & Croutons 9
with creamy house dressing - ACG

Pumpkin Cream Soup 8
with porcini mushroom dumplings - ACG

Tafelspitz-Bouillon 8
With traditional Viennese garnish & root
vegetables - ACGF

Offals -matter of the heart

Riesling-“Beuschel”
With vegetables and chive bread dumplings
ACGM
18

Roasted liver in majoram sauce
with mashed potatoes
ACGM
19

Brain with egg & mountain cheese
served with parsley potatoes
ACGM
19

Classics

Paprika Pike-Perch 28
with butter dumplings
ACDG

Viennese Onion Roast Beef 26
with leek mashed potatoes
AG

Goat Cheese Ravioli 24
with spaghetti squash & semolina
ACGH

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
a daily fresh soup garnish
for the Tafelspitz-Bouillon
ACG
+ 3

Desserts

Plum dumplings 9
With pistachio butter crumbs and hazelnut ice
cream
ACEG

Pear Helené 9
With vanilla ice cream, violets, and chocolate sauce
ACG

Cream Cake
ACG

Mountain cheese in 3 stages of maturity 12
G

Gedeck abends 3,90

Vinschgauer-house bread, Minced
lard, Butter, Liesinger Spiced 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 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 Wiener Schnitzel from veal
from the region Buckligen Welt
ACG

Alt Wiener Backfleisch
from Simmentaler Rind
prepared with mustard and Horseradish
ACGM

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

Sprudel Österreich

Fred Loimer / Langenlois

N.V.	Langenlois Grosse Reserve	Deg.2023	83
------	---------------------------	----------	----

Cheers Selection / Wien

2016	Mademoiselle Rosé Brut	Cuvée Millésime	39
------	------------------------	-----------------	----

Frankreich Jura

André & Mirelle Tissot

N.V.	Indigene	Extra Brut Deg.11/23	69
------	----------	----------------------	----

Champagner

Selosse Pajon

N.V.	Souvenir	Brut	68
N.V.	Rosé Cuvée Liberty	Brut	78

Laurent Perrier

N.V.	Cuvée Rosé	Brut	158
------	------------	------	-----

Bérèche & Fils

N.V.	Reserve	Brut Deg. 12/23	97
------	---------	-----------------	----

J.L. Vergnon

N.V.	Eloquence	Extra Brut Deg. 2/23	91
2015	O.G.	Extra Brut Deg. 2/23	142

Österreich

Carnuntum - die Heimat

Artner Weiss

			Restaurant	Shop
2023	Spazierer gemischter Satz		29	8.80
2023	Grüner Veltliner Klassik		29	8.80
2023	Gelber Muskateller		31	11.70
2022	Chardonnay		31	11.70
2022	Sauvignon Blanc		32	12.60
2021	Riesling		33	13.70
2022	Höflein Weiß		33	13.70
2023	Grüner Veltliner Ried Kirchberg		36	17.00
2022	massive a. [weiss]		58	39.00
2020	massive a. [weiss]		60	
2018	massive a. [weiss]		68	
2016	massive a. [weiss]		76	
2020	Sauvignon Blanc	Jeroboam 5L	353	
2023	Rosé Zweigelt		29	8.80

Johannes Trapl

2013	Pinot Blanc			32
------	-------------	--	--	----

Gerhard Markowitsch

2022	Chardonnay	Ried Schüttenberg		60
------	------------	-------------------	--	----

Gerhard Pimpel

2020	Chardonnay	Ried Rosenberg		48
------	------------	----------------	--	----

Wien weiss

Jutta Ambrositsch

2022	Satellit			47
2014	Satellit			50

Fritz Wieninger

2006	Chardonnay	Tribute		227
------	------------	---------	--	-----

Wagram

Ortus

2022	Roter Veltliner	Ried Steinbruck		70
------	-----------------	-----------------	--	----

Wachau

Pichler-Krutzler

2018	Grüner Veltliner	Klostersatz	42
2019	Grüner Veltliner	Kellerberg LBV	131

Jamek

2023	Grüner Veltliner	Stein am Rain Federspiel	49
------	------------------	--------------------------	----

Josef & Georg Högl

2023	Riesling	Ried Bruck Federspiel	44
2016	Riesling	Vision Smaragd	71

Tegernseerhof - Martin Mittelbach

2017	Grüner Veltliner	Ried Höhereck Smaragd	76
------	------------------	-----------------------	----

Franz Hirtzberger

2021	Grüner Veltliner	Ried Honivogel Smaragd	227
------	------------------	------------------------	-----

F.X. Pichler

2021	Grüner Veltliner	Ried Kellerberg Smaragd	135
2013	Riesling	Ried Kellerberg Smaragd	160

Knoll

2022	Riesling	Loibner Smaragd	89
------	----------	-----------------	----

Franz Prager

2016	Riesling	Ried Klaus Smaragd	84
------	----------	--------------------	----

Leo Alzinger

2012	Riesling	Ried Hollerin Smaragd	82
------	----------	-----------------------	----

Kamptal

Schloss Gobelsburg

2020	Grüner Veltliner	Ried Renner	50
------	------------------	-------------	----

Weinviertel

Ebner-Ebenauer

2021	Grüner Veltliner	Black Edition	87
------	------------------	---------------	----

Johannes Zillinger

2013	Fumé Blanc	Numen	57
------	------------	-------	----

Burgenland

Ernst Triebaumer

2021	Furmint	Kristallin	68
------	---------	------------	----

Esterhazy

2022	Furmint		42
2022	Chennin Blanc		42

Kollwentz

2021	Chardonnay	Leithakalk	62
------	------------	------------	----

Steiermark

Südsteiermark

Erwin Sabathi

2021	Sauvignon Blanc	Ried Poharnig	60
2017	Sauvignon Blanc	Ried Poharnig	67

Armin Tement

2020	Sauvignon Blanc	Zieregg	118
------	-----------------	---------	-----

Deutschland

Mosel

von Hövel

2019	Riesling	Niedermeningen	47
------	----------	----------------	----

Immich Batterieberg

2014	Riesling	Steffensberg erste Lage	71
2020	Riesling	Trabener Zollturm	85

Heymann-Löwenstein

2021	Riesling	Kirchberg GG	73
2020	Riesling	Uhlen Blaufüsser Lay GG	93

Pfalz

A. Christmann

2021	Riesling	Ölberg-Hart GG	92
2021	Riesling	Gimmeldingener Kapellenberg	58

von Winning

2020	Riesling	Jesuitengarten GG	103
------	----------	-------------------	-----

Jonas Seckinger

2022	R Chardonnay	Pure	52
2021	Riesling	Deidesheimer Petershöhle	78
2021	Riesling	Deidesheimer Langenmorgen	78

Frank John

2015	Riesling	Buntsandstein	57
------	----------	---------------	----

Frankreich

Burgund

Jean-Claude Ramonet

2021	Bourgogne Côte d'Or		178
------	---------------------	--	-----

Domaine Leflaive

2003	Chevalier-Montrachet Grand Cru		521
------	--------------------------------	--	-----

Jura

Berthet-Bonet

2021	Savagnier	Ouillé	63
------	-----------	--------	----

Italien

Karst

Josko Gravner

2006	Ribolla Gialla	Anfora	88
------	----------------	--------	----

Kroatien

Istrien

Giorgio Clai

2021	Ottocento Bijeli		74
------	------------------	--	----

Ungarn

Tokaji

Barsi Sabo Edvards

2016	Dry Tokaj		48
------	-----------	--	----

Rotwein

Carnuntum - das gelobte Land

Artner Rot

		Restaurant	Shop
2022	Blaufränkisch Selektion	33	13.80
2021	Rubin Carnuntum	33	13.80
2021	Höflein Rot	35	15.90
2018	Höflein Rot	39	
2020	Cabernet Sauvignon	44	23.30
2018	Cabernet Sauvignon	49	
2021	Merlot	44	23.30
2016	Merlot	69	
2021	Amarok	49	28.30
2022	Franz Pinot Noir	49	29.30
2020	Syrah and Ever	55	34.90
2020	Ried Aubühl 1.ÖTW	55	34.90
2018	Ried Aubühl 1.ÖTW	65	
2020	Blaufränkisch Kirchweingarten 1.ÖTW	55	34.90
2019	Blaufränkisch Kirchweingarten 1.ÖTW	60	
2018	Blaufränkisch Kirchweingarten 1.ÖTW	65	
2020	Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	55	34.90
2019	Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	60	
2015	Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	80	
2012	Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	95	
2011	Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	100	
2009	Zweigelt Ried Steinäcker 1.ÖTW	105	
2019	massive a. [rot]	95	68.80
2018	massive a. [rot]	100	
2017	massive a. [rot]	105	
2016	massive a. [rot]	110	
2022	Massive a. [weiss]	Magnum	118
2018	Massive a. [weiss]	Doppelmagnum	307
2016	Massive a. [weiss]	Doppelmagnum	307
2021	Amarok	Magnum	113
2020	Massive a. [rot]	Magnum	186
2017	Amarok	Doppelmagnum	251
2018	Ried Aubühl 1.ÖTW	Salmanazar 9L	946
2019	Syrah and ever	Magnum	108
2018	Blaufränkisch Kirchweingarten 1.ÖTW	Doppelmagnum	288
2014	Zweigelt Steinäcker 1.ÖTW	Magnum	93

Gerhard Markowitsch

2021	Pinot Noir Reserve		62
2021	Ried Rosenberg 1 ÖTW		63
2019	Ried Rosenberg 1 ÖTW		70
2019	M1		140

Phillip Grassl

2021	Ried Bärenreiser 1 ÖTW		60
------	------------------------	--	----

Franz und Christine Netzl

2019	Privat		91
------	--------	--	----

Gerhard Pimpel-Bodentreu

2019	Pinot Noir	Ried Schüttenberg	48
2019	Optime		48

Wien

Fritz Wieninger

2020	Pinot Noir Grand Select		82
------	-------------------------	--	----

Burgenland Neusiedlersee

Ernst Triebaumer

2000	Blaufränkisch	Ried Mariental	179
2013	Merlot	Mikrokosmos	45

Rene Pöckl

2017	Pinot Noir		75
2006	Mystique		227

Andreas Kollwentz

2019	Steinzeiler		122
------	-------------	--	-----

The wild Boys of Club Batonnage

2020	Batonnage Limited		254
------	-------------------	--	-----

Joseph Umathum

1997	St. Laurent vom Stein		138
------	-----------------------	--	-----

Mittelburgenland

Arachon T-FX-T

2012 Cuvée Alte Reben Reserve Magnum 141

Kerschbaum

2006 Cuveé Kerschbaum 94

Albert Gesellmann

2018 G 124

2019 Blaufränkisch hochberc 82

Franz Weninger

2000 Blaufränkisch Dürrau 140

Leithaberg

Gernot und Heike Heinrich

2018 Blaufränkisch Leithaberg DAC 57

Südburgenland

Wachter Wiesler

2014 Blaufränkisch Ried Ratschen 63

2014 Blaufränkisch Ried Weinberg 63

Uwe Schiefer

2018 Blaufränkisch Reihburg 140

2016 Pinot Noir 90

Deutschland

Mosel

Heymann-Löwenstein

2020 Spätburgunder Schieferstein 77

Frankreich

Burgund

Comte Armand

2014 Pommard Clos des Epenaux 258

2017 Pommard 258

Simone Bize & Fils

2017 Savigny-lés-Beaune Les Fournaux 135

Henri Gouges

2015	Nuits-St.-Georges	AOC	121
------	-------------------	-----	-----

Provence

Château de Pibarnon

2011	Bandol Rouge		105
2014	Bandol Rouge		103
2015	Bandol Rouge		101
2016	Bandol Rouge		99
2017	Bandol Rouge		97
2018	Bandol Rouge		88
2019	Bandol Rouge		88
2020	Bandol Rouge		88

Rhone

Rotem&Souma

2020	Châteauneuf-du-Pape	Omnia	113
------	---------------------	-------	-----

Loire

Noella Moratin

2020	La Boudinerie		35
------	---------------	--	----

Italien

Piedmont

Elio Altare

2017	Barolo	Cannubi	237
------	--------	---------	-----

Azienda Agricola Cos

2021	Pithos Rosso	Vittoria DOC	60
------	--------------	--------------	----

Dessert Weine

Gerhard Kracher

2018	Traminer Auslese 0,375		55
------	------------------------	--	----

Domaine de Tournelle

nv	Macvin du Jura		73
----	----------------	--	----

Joh.Jos. Prüm

2016	Riesling	Graacher Himmelreich	66
------	----------	----------------------	----

Fritz Haag

2019	Riesling	Sonnenuhr Auslese Goldkapsel	93
------	----------	------------------------------	----

2021	Riesling 0,375	Juffer Sonnenuhr Auslese GK	69
------	----------------	-----------------------------	----