



Aperitif

Madmoiselle Rosé	0,1l	7.90
Champagner Selosse-Pajon Blancs de Blancs Grand Cru Avize “		19.00
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
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
2023 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
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

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

Kräftige Rindsuppe

Fritatten | Wurzelgemüse | Ochsenmark

ACGL

9

Hummerbisque

Pak Choi

AG

15

Jakobsmuschel aus dem Feuer

zzgl 10

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>	

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

Montafoner Käs' Spätzle

Schwarzer Trüffel | Röstzwiebel

ACG
28

Zanderfilet

Grammelrisotto | Williamsbirne | Spinat | Wasabischaum

ACG
36

Rote Wildgarnelen vom Grill

Tagliolini | Artischocken | Spinat | Krustentierbisque

ABCDGHM
45

Rosa gebratene Entenbrust

Orangen | glacierte Maroni | Kürbisgnocchi | Pastinakenragout

ACG
36

Old School Classics

Spicy Filet-Stroganoff

Shii Takepilze | Erdäpfelrösti

AG
35

Wiener Schnitzel

vom besten Teil des Kalbes im Butterschmalz zubereitet

Petersilienerdäpfel | gerührte Preiselbeeren

ACG
32

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

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

Maroni-Glockner

Heidelbeer-Röster |
Zartbitterschokolade

ACGH
18

Chestnut-Glockner

blueberry compote |
dark chocolate

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

Madmoiselle Rosé	0,11	7.90
Champagner Selosse-Pajon Blancs de Blancs Grand Cru Avize*		19.00
Dr. Hugo Waldmeister	Glas	9.50
Fräulein Waldmeister (alcohol free)	“	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
	0,331	4.80
	0,51	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
2023 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
2017 Weinrieder Riesling Dornleiten Beerenauslese	1/16L	8.50

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

Hearty beef soup

Sliced Pancakes | Root vegetables | Bone marrow

ACGL

9

Lobster Bisque

Pack Choi

AG

15

Scallop from the fire

Plus 10

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
	for 2 or 3 Person		

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

Sauces

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

Main Courses

Montafon Cheese Spätzle

Black Truffle | Crispy Onions

ACG

28

Pike Perch Filet

Crackling Risotto | Williams Pear | Spinach | Wasabi Foam

ACG

36

Grilled Red Prawns

Tagliolini | Artichokes | Spinach | Shellfish Bisque

ABCDGHM

45

Pink-roasted Duck Breast

Orange | Glazed Chestnuts | Pumpkin Gnocchi | Parsnip Ragout

ACG

36

Old School Classics

Spicy Filet-Stroganoff

Shiitake Mushrooms | Potato Rösti

AG

35

Wiener Schnitzel

From the finest cut of veal, prepared in clarified butter

Parsley Potatoes | Stirred Longonberries

ACG

32

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

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

Maroni-Glockner

Heidelbeer-Röster |
Zartbitterschokolade

ACGH
18

Chestnut „Glockner“

Blueberry Compote |
Dark Chocolate

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