

Aperitif

Prickelnd

Pinot Noir Sekt – Mademoiselle Brut	0,1l	7.90
Champagner Seloisse Pajon Brut	“	15.00
Bellini Sekt mit weißem Pfirsichmark	“	12.00
Kir Royal	“	12.00

Sprizz

Veneziano Sprizz	Glas	9.50
Lillet Sprizz	“	9.50
Limoncello Sprizz	“	9.50
Select Sprizz	“	9.50
Hugo	“	9.50
San Bitter (alkoholfrei)	0,1	6.50
San Bitter mit Soda (alkoholfrei)	Glas	9.50
San Bitter mit frischem Orangensaft (alkoholfrei)	Glas	9.50

Cocktails

Artner's Gin Traube	Glas	12.00
Vodka Wellness	“	12.00
Negroni	“	16.00
Amaretto Sour	“	16.00
Campari Sour	“	16.00
Campari Sbagliato	“	16.00
Pornstar Martini	“	16.00
Espresso Martini	“	16.00
Vermuth Sprizz – <i>Rosé</i> <i>Classic White</i>	Glas	12.00
Vermuth Tonic – <i>Rosé</i> <i>Classic White</i>	“	12.00
Campari Soda	Glas	9.50
Campari mit frischem Orangensaft	“	9.50
Campari Tonic	“	9.50

Bier

Raschhofer Märzen vom Fass	0,1l	2.60
	0,33l	4.80
	0,5l	6.40
Tegernseer Hell Flasche	0,33l	5.90

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

Weine

Weingut Artner	1/8	Flasche
2024 Grüner Veltliner Klassik	6.40	37
2024 Spazierer – Gemischter Satz	6.40	37
2024 Gelber Muskateller	6.90	39
2024 Chardonnay Klassik	6.90	39
2023 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
2023 Pinot Noir Pimpel–Artner–Family & Friends	7.90	49
2023 Pinot Franz <i>limited edition</i>	8.90	60
2022 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blaifränkisch/Merlot/Syrah	9.90	60
2021 Blaifränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW	11.50	70
2021 Syrah and Ever	11.50	70
2021 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blaifränkisch/Merlot	20.00	113
2017 Weinrieder Riesling Dornleiten Beerenauslese	1/16 l	8.50

Eine vollständige Auswahl unserer Weine finden Sie in der Weinkarte!

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte Familie Pelzmann – Carnuntum	pur	gespritzt
	0,25l	0,5l
Dirndl Kornelkirsche	5.90	7.90
Williams Birne Nektar	5.90	7.90
Marillen Nektar	5.90	7.90
Roter Traubensaft	5.90	7.90
Naturtrüber Apfelsaft	4.50	5.90
Römerquelle prickelnd still	0,33l	4.20
	0,75l	8.00
Soda*	0,25l	2.50
	0,5l	4.50
Soda* – Zitrone Holunder Lavendel	0,25l	3.50
	0,50l	5.90
Artner's Hauslimo Erdbeer & Maracuja	0,5l	5.90
Franz liebt prickelnder Kräutereistee	0,5l	5.90
Coca Cola Zero	0,33l	4.90
Almdudler Frucade	0,33l	4.90
Kinley Tonic Bitter Lemon Ginger Ale	0,25l	4.90

**Jugendgetränk*

Vorspeisen

Ochsenmarkknochen aus dem Feuer

Kräuterkruste | Rote Rüben | Röstbrot

ACGM19

Filet-Beef Tatar vom Simmentaler Rind

Haustoast | Dottercreme | Wasabimayo

ACDFGM

100 g 22 | 200 g 28

Carpaccio von Wildgarnelen

Kokos-Zitronengras | Jalapeños | Gurken

ADN 29

Kombujime vom Grönland-Heilbutt

Yuzu | Spargel | Koriander | Sesam

DFN 25

Geröstete Kalbsleber

Schmorzwiebelsaft | Erdäpfelpüree

AG 19

Zart-Bitter-Haussalat

Trüffel-Vinaigrette | Spargel | Kräuterkrusteln

MN 17



Spargelschaumsuppe

AG 9

Atlantik-Wildfanggarnele in Kräuterbutter gebraten

BG ZZgl 8



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: Weichtiere

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>AG</small>		29
Zwiebeljus Erdäpfelpüree		
Rossini Rostbraten <small>AGLO</small>		48
Gänseleber glasierter Boskop-Apfel Madeirasauce Erdäpfelpüree		

| Steaks aus dem Feuer |

Rib Eye	300 g	38
Filetsteak	230 g	49
Chateaubriand	480 g für 2 Personen	89
<i>ca. 45 Minuten Vorfreude</i>		

| Dry aged – 6 Wochen Hausreifung |

Côte de Boeuf	ca. 900 g	per 100 g	15
<i>für 2 bis 3 Personen</i>			

Steak Upgrade

Gebratene Gänseleber | glasierter Boskop-Apfel | Toast | Nussbutter-Hollandaise
ACGMO 25

Atlantik-Wildfanggarnelen in Kräuterbutter gebraten
BG 3 Stk. 19 oder 5 Stk. 29

Artner Burger <small>ACGM</small>	200 g	22
Senfmayo Cheddar dreierlei Zwiebel Gewürzgurke		

Beilagen

Rosmarin-Erdäpfel <small>G</small>	sautierter Blattspinat <small>G</small>
Erdäpfelpüree <small>G</small>	buntes Marktgemüse <small>G L</small>
Erdäpfelrösti <small>G</small>	Marchelder Spargel
Hausgemachte Pommes <small>G</small>	Pak Choi <small>G</small>
je 8	je 9
Kleiner Blattsalat <small>MO 7</small>	Pimientos de Padron 12

Saucen

Sauce Béarnaise <small>CGM</small>	Café de Paris-Butter <small>GM</small>
Pfeffer-Cognac-Rahmsauce <small>G</small>	Kräuterbutter <small>GMF</small>
Trüffelmayo <small>CM</small>	Crispy-Chilimayo <small>CM</small>
Sauce Perigord <small>AG</small>	

je 5



Kalb Rosé

Genuss aus Österreich

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

Wiener Schnitzel

vom besten Teil des Kalbes im Butterschmalz zubereitet
Erdäpfelsalat oder Petersilienerdäpfel | gerührte Preiselbeeren

ACG 35

Geröstete Kalbsleber

Schmorzwiebelsaft | Erdäpfelpüree

AG 19 | 29

Kalbsbutterschnitzel

Zwiebeljus | Erdäpfelpüree | Erbsenschoten | Röstzwiebel

ACGM 28

Saiblingsfilet

aus dem Naturschutzgebiet Kalkalpe
grünes Spargelrisotto | Morcheln | Pignoli | Schmelzparadeiser

ADFGO 38



Klassiker

Höfleiner Maibock im Zweigeltjus geschmort

Morcheln | Erdäpfel-Rahmstrudel | Marchfelder Spargel

GL 38

Marchfelder Solospargel

Nußbutterbrösel | Sauce Hollandaise | Petersilienerdäpfel

AG 29

dazu vom Grill

Atlantik-Wildfanggarnelen

in Kräuterbutter gebraten BG zzgl 19

oder

Filet Tournedos

vom Simmentaler Rind zzgl 25

Grünes Spargelrisotto

Morcheln | Ziegenfrischkäse | Schmelzparadeiser | Pignoli

ACGM 29





Alte Kuh trifft jungen Spargel

Wartmannstetten
Bucklige Welt

Raasdorf
Marchfeld

Unsere alte Kuh hat nach 12 erfüllten Jahren auf den Wiesen von Familie Graser eine ausgeprägte intermuskuläre Fettstruktur – Marmorierung – bilden können.

Durch die lebenslange Fütterung mit frischem Gras und Heu bildet sich das so typische gold-gelbe Fett, das dem Fleisch seinen besonders tief-aromatischen Geschmack und Schmelz verleiht...

Carpaccio und Grammeln von der alten Kuh

Kapuzinerblüte | Marchfelder Spargel | Grana

CFGM 28

Kraftsuppe von der alten Kuh

Eistich

CFG 13

Alte Kuh-Rostbraten vom Grill

Sauce Hollandaise | Marchfelder Spargel | Erdäpfel-Olivencreme

CGM 49

Filet Mignon von der alten Kuh

ca. 210 g 59

zzgl Beilagen nach Ihrer Wahl

Clubsteak von der alten Kuh dry aged

Beiried am Knochen gereift und gegrillt

ca. 600-700 g

G per 100 g 18

zzgl Beilagen nach Ihrer Wahl



Es gibt Orte, an denen Wien sein schönsten Gesicht zeigt – der Franziskanerplatz ist einer davon. Umrahmt von alten Mauern, Kopfsteinpflaster und Geschichte, verbirgt sich hier ein Restaurant, das all das vereint, was wir an dieser Stadt lieben: Tradition und Genuss.

Seit 2008 ist das Artner am Franziskanerplatz ein Zuhause für alle, die gutes Essen, ehrliche Handwerkskunst und gelebte Gastfreundschaft schätzen. In unserer Küche verschmelzen Wiener Klassiker mit modernen Ideen – leidenschaftlich, saisonal, bodenständig.

Im Mittelpunkt steht das, was wir am besten können: erstklassiges Fleisch, vorzugsweise von der heimischen Kalbin, mit Liebe am Grill zubereitet. Wir wissen, woher unsere Zutaten kommen – und wir kennen die Menschen, die sie uns anvertrauen.

Und dann ist da unser Wein – die Seele unseres Hauses. Aus unserem Familienweingut in Höflein im Carnuntum, wo seit 1650 Reben gepflegt werden, stammen jene Tropfen, die unsere Gerichte begleiten. Sie erzählen von Sonne, Wind und Boden – und von einer Familie, die seit Generationen für das Gute im Glas lebt.

Wenn Sie Platz nehmen, spüren Sie sofort die besondere Atmosphäre: das leise Knistern aus der Küche, das sanfte Licht, das über die alten Gewölbe streicht, das Klirren der Gläser, das Lächeln unserer Gäste. Jeder Besuch bei uns soll sich anfühlen wie ein Abend bei guten Freunden – nur mit etwas mehr Wein und einem perfekt gebratenen Steak.

Und wer das Außergewöhnliche sucht, findet es unter unseren Füßen: unser historisches Gewölbe mit angeschlossenem Weinkeller – ein Ort für Feiern, für Begegnungen, für unvergessliche Stunden. Hier schmeckt Wien nach Geschichte, Handwerk und Lebensfreude.

Willkommen bei uns,
Markus Artner & Team

Newsletter

Melden Sie sich für unseren Newsletter an und verpassen Sie keine unserer kulinarischen Highlights, dafür einfach den QR-Code mit Ihrem Smartphone scannen.



Nachspeisen

Kaiserschmarren

Zwetschkenröster
Haselnusseis
30 Minuten Vorfreude

Emperors Pancake

Plum Compote
hazelnut ice cream
takes about 30 minutes

ACGH

Für 3-5 Personen / for 3-5 persons

38

Pfannenwarme Palatschinken

Rosenmarillen-Marmelade

Pan warm Viennese Crêpes

Rose Apricot Jam

ACG

Stück/ per serving

7

Geschmolzener-zartbitter

Schokoladengateau

Pistazieneis | Weichseln | Crème Chantilly

Warm Dark Chocolate Gateau

Pistachio Ice Cream | Morello Cherries

Crème Chantilly

ACG

16

Mürbe Erdbeer-Mandeltarte

Meringue | Vanilleeis

Buttery Strawberry Almond Tart

Meringue | Vanilla Ice Cream

CG

16

Eis & Sorbet

mit frischen Beeren

Ice cream & sorbet

with fresh Berries

Affogato

Espresso | Vanilleeis

ACG

9

Scroppino

Sekt | Zitroneneis | Wodka

CG

14

Pikante Weinbegleitung

Dry Aged Rinderrohschinken |
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 Wiener Schnitzel

from Austrian Veal

Ketchup & Mayo

AC 30