

# Aperitif

## Prickelnd

Pinot Noir Sekt – Madmoiselle Brut	0,1l	7.90
Champagner Selosse 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
Pornstar Martini	“	16.00
Espresso Martini	“	16.00

Vermuth Sprizz – Rosé   Classic White	Glas	12.00
Vermuth Tonic – Rosé   Classic White	“	12.00

Campari Soda	Glas	9.50
Campari mit frischem Orangensaft	“	9.50
Campari Tonic	“	9.50

## Gerstensaft

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] – <i>Chardonnay</i>	14.00	79
2024 Rosé	6.40	37
2022 Rubin Carnuntum – <i>Zweigelt</i>	7.50	42
2023 Pinot Noir Pimpel-Artner – <i>Family &amp; Friends</i>	7.90	49
2023 Pinot Franz <i>limited edition</i>	8.90	60
2022 Amarok Cuvée – <i>Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot/Syrah</i>	9.90	60
2021 Blaufränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW	11.50	70
2021 Syrah and Ever	11.50	70
2021 massive a. [rot] – <i>Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot</i>	20.00	108
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	7.50
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	4.50
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

ACGM 19

Filet-Beef Tatar vom Simmentaler Rind  
Haustost | Dottercreme | Wasabimayo  
ACDFGM  
100 g 22 | 200 g 28

Kombujime vom Grönland-Heilbutt  
Blutorangen | Koriander | Sesam  
DFN 25

Carpaccio von Wildgarnelen  
Kokos-Zitronengras | Jalapeños | Gurken  
ADN 29

Lachs & Kaviar  
Verjus-Ponzu | Yuzu | Fenchel | Trüffelmayo  
ADN 23

Geröstete Kalbsleber  
Schmorzwiebelsaft | Erdäpfelpüree  
AG 19

Zart-Bitter-Haussalat  
Trüffel-Vinaigrette | Birne | Kräuterkrusteln  
MN 17



Rindsuppe  
Grießnockerl | Wurzelgemüse  
ACGL 9

Schwarzwurzel-Schaumsuppe  
Forellen-Croquetas | Grapefruitperlen  
AG. 9

# 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>	48
Gänseleber   Perigord Winter-Trüffel   Madeirasauce   Erdäpfelpüree	
Upgrade weißer Trüffel 30	

## | Steaks aus dem Feuer |

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

## | Dry aged - 6 Wochen Hausreifung |

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

## Steak Upgrade

<i>Rossini</i> - Gebratene Gänseleber & Perigord Winter-Trüffel <small>ACO</small>	19
--	----

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

## 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 <small>G</small>	mediterranes Gemüse-Pot-au-Feu <small>G</small>
je 8	je 9

Kleiner Blattsalat <small>MO</small> 7	Pimientos de Padron 12
--	------------------------

## Saucen

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

#### Geröstete Kalbsleber

Schmorzwiebelsaft | Erdäpfelpüree

ACG 19 | 29

#### Kalbsbutterschnitzel

Zwiebelsaft | Erdäpfelpüree | Erbsenschoten | Röstzwiebel

ACGM 28

#### Wiener Schnitzel

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

ACG 35

## Adlerfisch vom Grill

Kaffir-Beurre Blanc | mediterranes Gemüse-Pot-au-Feu | Selleriereme

ADGLO 38

## Miso-Lachsfilet

Artischocken | Erbsen | Paradeiserfond

DFGO 34



## Klassiker

#### Alt Wiener Backfleisch

vom Simmentaler Rind | gerührte Preiselbeeren | Petersilienerdäpfel

ACGM 29

#### Spicy Beef-Ribs vom Grill

Teriyaki | Selleriecreme | Erdäpfelrösti

AEGLO 29

#### Pielachtaler Lammrücken

in der Massamankruste

Rosmarinjus | cremige Pfefferpolenta | junger Blattspinat

GL 44

#### 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



Es gibt Orte, an denen Wien sein schönstes 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 Klinnen 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 Barcode mit Ihrem Smartphone scannen.



# Nachspeisen

## Kaiserschmarren

Zwetschkenröster

Haselnusseis

30 Minuten Vorfreude

ACGH

Für 3-5 Personen / for 3-5 persons

38

## Pfannenwarme Palatschinken

Rosenmarillen-Marmelade

ACG

Stück/ per serving

7

## Geschmolzener-zartbitter

## Schokoladengateau

Pistazieneis | Weichseln | Crème Chantilly

ACG

16

## Creme Brûlée

Himbeersorbet

CG

16

## Eis & Sorbet

mit Zitrone-Rosen-Mandel

ACFGH

12

## Affogato

Espresso | Vanilleeis

ACG

9

## Scroppino

Sekt | Zitroneneis | Wodka

CG

14

## Pikante Weinbegleitung

Dry Aged Rinderrohschinken |

Frischkäse | Bergkäse |

Sauergemüse

dazu Vinschgauer Hausbrot

AGO

18 | 28

## Wiener Streifenschnitzerl

vom Kalb Rosé

Ketchup & Mayo

AC 30

## Emperors Pancake

Plum compot

hazelnut ice cream

takes about 30 minutes

## Pan warm Viennese Crêpes

Rose apricot Jam

## Warm Dark Chocolate Gateau

Pistachio Ice Cream | Morello Cherries

Crème Chantilly

## Creme Brûlée

Raspberry Sorbet

## Ice cream & sorbet

with lemon-rose-almond

## Spicy wine accompaniment

Dry Aged Beef Ham

Cream cheese | Mountain cheese

Pickled vegetables

served with Vinschgau house bread