



Gasthaus Klassiker

Rindsuppe

Leberknödel | Suppengemüse

ACG
9

Gebratene Wiener Blutwurst

Apfel | Schnittlauchsauce | Kren | Rosmarinerdäpfel

ACG
19

Lust auf
Spitzkrautsalat
M zzgl. 5

Ausgelöstes Steirisches Kräuter-Backhendlhaxel

Petersilienerdäpfel | gerührte Preiselbeeren

ACG
19

Szegediner-Gulasch vom Strohschwein

Buttererdäpfeln | Rahm

19

ab 18:00 Uhr täglich frisch aus dem Ofen.

Knusperbraten vom Durocschwein

Kümmel-Knoblauchsft | Erdäpfelknödel | Spitzkrautsalat

ACGM
22

Gekochtes Schulterscherzl vom Salzbuger Fleckvieh

Wurzelgemüse | Erdäpfelrösti | Apfelkren | Alt Wiener Schnittlauchsauce

ACG
26

Rosé 1 + 1 = Sommer Special

bis 17:00 Uhr bei uns eine Flasche genießen

+

für zu Hause eine weitere Flasche gratis zum Mitnehmen

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
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	2.90
	0,33l	4.90
	0,5l	6.40
Tegernseer Hell Flasche	0,33l	5.90

Brot | Almbutter | Kresse | Gruß aus der Küche
Gedeck abends 5.50

Weine

Weingut Artner	1/8	Flasche
2025 Grüner Veltliner Klassik	6.40	37
2025 Spazierer – Gemischter Satz	6.40	37
2025 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
2025 Rosé	6.40	37
2023 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/Blaufränkisch/Merlot/Syrah	9.90	60
2022 Blaufränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW	11.50	70
2022 Syrah and Ever	11.50	70
2022 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/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

ACGM 19

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

Alpe & Adria

Dorade | Alpenceviche | Spargel | Radieschen

DFN 25

Burrata

Florentiner Paradeiser-Tatar | Basilikum-Limettenfond | Nocellara-Oliven

CGMN 19

Geröstete Kalbsleber

Weißer Zwiebel | Erdäpfelpüree

AG 19

Zart-Bitter-Haussalat

Trüffel-Vinaigrette | gerösteten Eierschwammerl | Kräuterkrusteln

MN 17



Erbsen-Minzschaumsuppe

AG 9

Atlantik-Wildfanggarnelen in Kräuterbutter gebraten

BG zzgl. 9

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>AFG</small>		29
Zwiebeljus Erdäpfelpüree		
Eierschwammerl-Rostbraten <small>AFG</small>		36
Grüner Pfeffer Rosmarin-Erdäpfel		
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 <i>für 2 bis 3 Personen</i>	per 100 g	15
----------------------	--	-----------	----

Steak Upgrade

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

Atlantik-Wildfanggarnelen in Kräuterbutter gebraten
BG18

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>	grüner 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>	Ponzu <small>DF</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 36

Geröstete Kalbsleber

Weißer Zwiebel | Erdäpfelpüree

AG 19 | 29

Kalbsbutterschnitzel

Zwiebeljus | Erdäpfelpüree | Erbsenschoten | Röstzwiebel

ACGM 29



Fisch und mehr

Saiblingsfilet „Müllerin“

aus dem Naturschutzgebiet Kalkalpe
braune Mandelbutter | Kapern | Grünspargel | Petersilienerdäpfeln

ADFGO 35

Atlantik-Wildfanggarnelen vom Grill

feine Tagliolini | Hummerbisque | Pak Choi | Yuzu

ABCDG 38

Eierschwammerlrisotto

Gegrillter Grünspargel | Pignoli

ACGM 29

Lammrücken aus dem Pielachtal

Massamancurrykruste | Rosmarinjus | Blattspinat | Rosmarinerdäpfeln

GL 38

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

Rosenmarillenmarmelade

Pan warm Viennese Crêpes

Rose Apricot Jam

ACG

Stück/ per serving 7

Tiramisucreme

Limoncello | Heidelbeeren | Bermuda-Rum

Tiramisu cream

Limoncello | Blueberries | Bermuda-Rum

ACG

10

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



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.

