



## Aperitif

Pinot Noir Sekt – Madmoiselle Brut	0,11	7.90
Champagner Seloisse Pajon Brut	0,11	14.90
Dr. Hugo Waldmeister	Glas	9.50
Fräulein Waldmeister (alkoholfrei)	“	4.50
Artner's Hauslimo Erdbeer/Maracuja	“	4.50
Bellini Sekt mit Marchfelder Erdbeeren	“	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	0,11	2.60
	0,33 l	4.80
	0,5 l	6.40

## Weine

Weingut Artner	1/8L	Flasche
2024 Grüner Veltliner Klassik	5.90	33
2024 Spazierer – Gemischter Satz	5.90	33
2024 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
2024 Rosé	5,90	33
2021 Rubin Carnuntum – Zweigelt	7.50	39
2021 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot/Syrah	9.50	54
2020 Blaufränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW	11.50	65
2020 Syrah and Ever	11.50	65
2021 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/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

Zweierlei vom Marchfelder Spargel  
Ziegenkäse | Zitrus-Aioli | Kapuzienblüten

CGMHFP

18

Ochsenmarkknochen aus dem Feuer  
Kräuterkruste | Rote Rüben | Röstbrot

ACGM

18

Filet-Beef Tatar vom Simmentaler Rind  
Haustoast | Dottercreme | Jalapenomayo

ACDFGM

100 gr 19 | 200gr 26

## Bachsaibling

Spargel | Bärlauch | Ponzu | Röstzwiebel

ADN

19

## Jakobsmuschel

Alpen-Ceviche | Ofen-Paprika | Laaer Zwiebel | Yuzu

DLMR

25

## Geröstete Kalbsleber

Schmorzwiebelsaft | Erdäpfelpüree

AG

19

## Haussalat mit Kräuterkrusteln

Grazer Häuptel | Rucola | Frisée | Radicchio | Kresse

LM

12

## Kräftige Rindsuppe

Leberknödel | Wurzelgemüse

ACGL

8

## Bärlauchschaumsuppe

knusprig-flüssiger Dotter

ACDG

8



## Feine Bärlauch-Bandnudeln

Morcheln | Schafkäse | Schmelzparadeiser

19 | 29

## Gebackene Spitzmorcheln

Sauce Tatar | Petersilienerdäpfel | kleiner Blattsalat

28

### 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

# 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	35
Filetsteak	230g	48
Chateaubriand	480g für 2 Personen	85

### 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	15
	für 2 bis 3 Personen		

## Beilagen

Rosmarin-Erdäpfel <small>G</small>	Vanille-Spargelbohnen <small>G</small>
Erdäpfelpüree <small>G</small>	buntes Marktgemüse <small>GL</small>
Erdäpfelrösti <small>G</small>	Bärlauch-Spinat <small>G</small>
Hausgemachte Pommes	kleiner Blattsalat <small>M</small>
Erdäpfelgratin <small>ACG</small>	
je 6	je 7
Pimientos de Padron <small>G</small>	
Grüner Ofenspargel	
je 9	

## 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	

## Kalb Rosé

### Perfektion aus Österreich

Fein marmoriert, aromatisch und butterzart. Bis zu **8 Monate** gereift und **nachhaltig aufgezogen**, für exquisiten Genuss mit Verantwortung

#### Geröstete Kalbsleber

Schmorzwiebelsaft | Erdäpfelpüree

AG 19 | 28

#### Kalbsbutterschnitzel

Trüffeljus | Erdäpfelpüree | Erbsen | Röstzwiebel

ACGM 25

#### Wiener Schnitzel

vom besten Teil des Kalbes im Butterschmalz zubereitet

Petersilienerdäpfel | gerührte Preiselbeeren

ACG 32

#### Kalbskotelette vom Grill

Morchelrahmsauce | Bärlauch-Spinat | Erdäpfelgratin

GFO 49

#### Donauwelsfilet

aus der Fischzucht Rosalia

Hummerbisque | Perlgraupen | grüner Ofenspargel

ABDGLO 39

#### Bachsaiblingsfilet

aus dem Naturschutzgebiet Kalkalpe

Feine Bandnudeln | Bärlauch-Spinat | Mandel-Beurre Blanc

ACDGEO 36

## Klassiker

#### Alt Wiener Backfleisch

vom Simmentaler Rind | gerührte Preiselbeeren | Petersilienerdäpfel

ACGM 28

#### 12 Stunden geschmorte Lammstelze

Vanille-Spargelbohnen | Schmelzparadeiser | cremige Polenta

AGOL 36

#### Spicy Filet-Stroganoff

Shiitakepilze | Erbsenschoten | Erdäpfelrösti

AG 35

#### Rosa gebratene Entenbrust

Orangenjus | grüner Ofenspargel | Sellerie-Erdäpfelpüree

ACGO 36

# Nachspeisen

## Kaiserschmarr'n

Zwetschkenröster |  
Haselnusseis  
ca. 30 Minuten Vorfreude  
für 3-4 Personen

ACGH  
36

## Kaiserschmarr'n

Stewed plums  
Hazelnut ice cream  
takes approx. 30 minutes  
for 3-4 people

## Pfannenwarme Palatschinken

Rosenmarillen-Marmelade

ACG  
Stück 6

## Viennese Crêpes

Rose Apricot Jam

## Creme Brûlée

Himbeersorbet

CG  
18

## Creme Brûlée

Raspberry sorbet

## Bananensplit

Schokolade- & Vanilleeis |  
Schokoladensauce |  
Mandeln | Creme Chantilly

CG  
18

## Banana Split

Chocolate & vanilla ice cream |  
Chocolate sauce |  
Almonds | Chantilly cream

## Pikante Weinbegleitung

Tokajer Salami | Liesinger Gewürzspeck |  
Frischkäse | Sauergemüse  
dazu Vinschgauer Hausbrot

AGO  
18 | 28

## Spicy wine accompaniment

Tokaj salami | bacon from Liesing |  
Cream cheese | Liptauer | Pickled vegetables  
Served with Vinschgau house bread

AGO  
18 | 28

## Wiener Streifenschnitzel vom Kalb Rosé

Ketchup & Mayo

AC  
28

## Strips of viennese veal Schnitzel

Ketchup & mayonnaise

AC  
28



## Aperitif

Pinot Noir Sekt – Madmoiselle Brut	0,11	7.90
Champagner Seloisse Pajon Brut	0,11	14.90
Dr. Hugo Waldmeister	Glas	9.50
Fräulein Waldmeister (non-alcoholic)	“	4.50
Artner's house limo strawberry/passion fruit	“	4.50
Bellini sparkling wine with Marchfeld strawberries	“	9.50
Veneziano	“	9.50
Lillet Sprizz	“	9.50
Gin / Wildberry	“	12.00
Negroni	“	12.00
Vermuth Sprizz <i>Classic White or Rosé</i>	“	12.00
Vermuth Tonic <i>Classic White or 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
	0,33 l	4.80
	0,5 l	6.40

## Wine

Weingut Artner	1/8L	Flasche
2024 Grüner Veltliner Klassik	5.90	33
2024 Spazierer – Gemischter Satz	5.90	33
2024 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
2024 Rosé	5,90	33
2021 Rubin Carnuntum – Zweigelt	7.50	39
2021 Amarok Cuvée – Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot/Syrah	9.50	54
2020 Blaufränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW	11.50	65
2020 Syrah and Ever	11.50	65
2021 massive a. [rot] – Syrah/Zweigelt/Blaufränkisch/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 password: ARTNER

Bread | Mountain butter | Cress | Dry Aged Krainer

Cover charge in the evening 5.50



# Appetizers

## Two types of Marchfeld asparagus

Goat cheese | Lemon-Aioli | Nasturtium flowers

CGMHFP

18

## Ox marrow bones from the fire

Herb crust | Beet | Roasted bread

ACGM

18

## Fillet beef tartare from Simmental beef

House toast | Yolk cream | Jalapeno mayo

ACDFGM

100 gr 19 | 200gr 26

## Brook Char

Cucumber | Smoked cream | Crispy fried onions

ACDN

19

## Scallop

Alpine Ceviche | Oven peppers | Laa onion | Yuzu

DLMR

25

## Small roasted veal liver

Braised onion juice | Mashed potatoes

AG

19 | 28

## House salad

Grazer Häuptel | Rocket salad | Frisée | Radicchio | Cress

LM

12

## Hearty beef soup

Pancake strips or liver dumpling | Root vegetables

ACGL

8

## Cream of Wild garlic

Crispy - liquid egg yolk

ACDG

8



## Fine wild garlic tagliatelle

Morel mushrooms | Sheep's cheese | Melting tomatoes

19 | 29

## Morel mushrooms Viennese style

Tatar sauce | Parsley potatoes | Small leaf salad

28

### 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

# Beef from Austria

The finest meat from local cattle is ready for its grand presentation. Selected cuts from **Simmental heifers**, female cattle around **24 months old**, will be expertly prepared for you.

## | Viennese tradition from the grill |

Viennese Onion Roast Beef <sup>AGP</sup>	29
Mashed potatoes	
Rossini Rostbraten <sup>AGLO</sup>	45
Foie Gras   Black truffle   Madeira sauce   Mashed potatoes	

## | Steaks from the fire |

Rib Eye	300g	35
Fillet steak	230g	48
Chateaubriand	480g for 2 persons	85

### Rossini-Upgrade

Seared Foie Gras & truffles 19  
<sup>ACO</sup>

Artner-Burger <sup>ACGM</sup>	200g	19
House Sauce   Bacon   Cheddar   Onion		

## | Dry Aged – 8 weeks in-house aging |

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

## Side dishes

Rosemary potatoes <sup>G</sup>	Vanilla asparagus beans <sup>G</sup>
Mashed potatoes <sup>G</sup>	Market vegetables <sup>GL</sup>
Potato Rösti <sup>G</sup>	Wild garlic spinach <sup>G</sup>
Homemade fries	Small green salad <sup>M</sup>
Potato Gratin <sup>ACG</sup>	
je 6	je 7
Pimientos de Padron <sup>G</sup>	
Green oven-roasted asparagus	
je 9	

## Sauces

Sauce Béarnaise <sup>CGM</sup>	Herb butter <sup>GMF</sup>
Pepper-Cognac cream sauce <sup>GL</sup>	Café de Paris butter <sup>GMF</sup>
Black essence <sup>GL</sup>	
je 4	





---

## Veal Rosé

### Perfection from Austria

Finely marbled, aromatic and butter tender. Aged for **up to 8 months** and **sustainably raised**, offering exquisite enjoyment with responsibility.

#### Roasted veal liver

Braised onion jus | Mashed potatoes

AG 19 | 28

#### Veal butter Schnitzel

Truffle jus | Mashed potatoes | Peas | Fried onions

ACGM 25

#### Wiener Schnitzel\*

From the finest cut of veal, prepared in clarified butter

Parsley potatoes | Stirred cranberries

ACG 32

#### Veal chop from the grill

Cream of morels | Wild garlic spinach | Potato Gratin

GFO 49

---



#### Danube catfish fillet

from the Rosalia fish farm

Lobster bisque | Pearl barley | green asparagus from the oven

ABDGLO 39

#### Brook char fillet

from the Kalkalpe nature reserve

Fine tagliatelle | Wild garlic spinach | Almond-Beurre Blanc

ACDGeo 36



---

## Classics

#### Old viennese Schnitzel

from Simmental beef | stirred cranberries | parsley potatoes

ACGM 28

#### 12-hour braised lamb shank

Asparagus beans | melted tomatoes | creamy polenta

AGOL 36

#### Spicy Fillet-Stroganoff

Shiitake mushrooms | Pea pods | Potato Rösti

AG 35

#### Duck breast from the grill

Orange jus | green roasted asparagus | Cream of Celery & potatoes

ACGO 36

---



# Desserts

## Kaiserschmarr'n

Zwetschkenröster |  
Haselnusseis  
ca. 30 Minuten Vorfreude  
für 3-4 Personen

ACGH  
36

## Kaiserschmarr'n

Stewed plums  
Hazelnut ice cream  
takes approx. 30 minutes  
for 3-4 people

## Pfannenwarme Palatschinken

Rosenmarillen-Marmelade

ACG  
Stück 6

## Viennese Crêpes

Apricots jam

## Creme Brûlée

Himbeersorbet

CG  
18

## Creme Brûlée

Raspberry sorbet

## Bananensplit

Schokolade- & Vanilleeis |  
Schokoladensauce |  
Mandeln | Creme Chantilly

CG  
18

## Banana Split

Chocolate & vanilla ice cream |  
Chocolate sauce |  
Almonds | Chantilly cream

## Pikante Weinbegleitung

Tokajer Salami | Liesinger Gewürzspeck |  
Frischkäse | Sauergemüse  
dazu Vinschgauer Hausbrot

AGO  
18 | 28

## Spicy wine accompaniment

Tokaj salami | bacon from Liesing |  
Cream cheese | Liptauer | Pickled vegetables  
Served with Vinschgau house bread

AGO  
18 | 28

## Wiener Streifenschnitzel vom Kalb Rosé

Ketchup & Mayo

AC  
28

## Strips of viennese veal Schnitzel

Ketchup & mayonnaise

AC  
28