



## Aperitif

Grüner Veltliner Sekt - Monsieuer Brut	0,11	7.90
Dr. Hugo Waldmeister	Glas	9.50
Fräulein Waldmeister (alkoholfrei)	"	4.50
Artner's Hauslimo Erdbeer/Maracuja	"	4.50
Bellini Sekt mit Weingartenpfirsich	"	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
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/Blafränkisch/Merlot/Syrah	9.50	54
2020 Blafränkisch Ried Kirchweingarten 1. ÖTW	11.50	65
2020 Syrah and Ever	11.50	65
2021 massive a. [rot] - Syrah/Zweigelt/Blafränkisch/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

## Lauwarmer Treviso

Schwarzwurzeln | Schaffrischkäse | Boskoop-Apfel

G  
17

## 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

Gurke | Koriander | Ponzu | Röstzwiebel

ADN  
19

## Jakobsmuschel

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

DLMR  
25

## Geröstete Kalbsleber

Schmorzwiebelsaft | Erdäpfelpüree

AG  
19 | 28

## Haussalat

Grazer Häuptel | Rucola | Frisée | Radicchio | Kresse

LM  
12



## Kräftige Rindsuppe

Frittaten oder Leberknödel | Wurzelgemüse

ACGL  
8

## Pannonische Fischsuppe

Zander | Paprika | Nudeln

ADG  
12

### 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	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>	Vanille-Spargelbohnen <small>G</small>
Erdäpfelpüree <small>G</small>	buntes Marktgemüse <small>GL</small>
Erdäpfelrösti <small>G</small>	Schwarzwurzeln <small>G</small>
Hausgemachte Pommes	kleiner Blattsalat <small>M</small>
Erdäpfelgratin <small>ACG</small>	
je 6	je 7
Pimientos de Padron <small>G</small>	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

## Hauptspeisen

### Brösel-Karfiol & Romanesco

Wachsdotter | Safranschaum

ACG  
22

### Montafoner Käs' Spätzle

Schwarzer Trüffel | Röstzwiebel

ACG  
28

### Donauwelsfilet

aus der Fischzucht Rosalia

cremige Zitruslinsen | Ofenparika | Karamell-Knoblauchbutter

DGO  
39

### Bachsaiblingsfilet

aus dem Naturschutzgebiet Kalkalpe

Siegedorfer Safran | Fenchel | geschmorten Topinambur

DGL  
36

### Rosa gebratene Entenbrust

Orangenjus | Süßkartoffelkorketten | Romanesco<sup>2</sup>

ACGO  
36

## Old School Classics

### Wiener Paprikagulasch

vom Salzburger Fleckvieh

ACG

*Klassisch aus dem **Schulterscherzl** - saftig & mürbe*

16/22

*oder*

*Kaiserlich vom **Filet** - medium gebraten & zart*

29/35

dazu servieren wir hausgemachte Butternockerl & ungarischen Chili

### Kalbsbutterschnitzel\*

Trüffeljus | Erdäpfelpüree | Erbsen | Röstzwiebel

ACGM 25

### Wiener Schnitzel\*

vom besten Teil des Kalbes im Butterschmalz zubereitet

Petersilienerdäpfel | gerührte Preiselbeeren

ACG 32

### Spicy Filet-Stroganoff

Shii Takepilze | Erdäpfelrösti

AG 35

\* Kalb aus der Buckligen Welt (Wechsel)

# Nachspeisen

## 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

## Pfannenwarme Palatschinken

Rosenmarillen-Marmelade

ACG  
Stück 18

## Pan-Warm Crepe

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 | Liptauer | Sauergemüse  
dazu Vinschgauer Hausbrot

AGO  
18 | 28

## Spicy Wine Accompaniment

Tokaj Salami | Liesinger Spiced Bacon |  
Cream Cheese | Liptauer | Pickled Vegetables  
Served with Vinschgau House Bread

AGO  
18 | 28

## Wiener Streifenschnitzerl vom Kalb

Ketchup & Mayo

AC  
28

## Viennese Veal Strip Schnitzel

Ketchup & Mayo

AC  
28



## Aperitif

Grüner Veltliner Sparkling Wine - Monsieuer Brut	0,11	7,90
Dr. Hugo Waldmeister	Glas	9.50
Fräulein Waldmeister (alcohol free)	"	4.50
Artner's Hauslimo Strawberry/Passion Fruit	"	4.50
Bellini Sekt with 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
	0,33 l	4.80
	0,5 l	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/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 Passwort: ARTNER

Bread | Almbutter | Cress | Dry Aged Krainer  
Cover charge in the evening 5,50



# Starters

## Lukewarm Treviso

Black salsify | Fresh sheep's cheese | Boskoop apple

ACG  
17

## 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 Trout

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

## Pannonian Fish Soup

Pikeperch | Paprika | Noodles

AG  
12

# 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 <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	33
Filetsteak	230g	44
Chateaubriand	480g for 2 Person	79

Rossini-Upgrade  
Seared Foie Gras & Truffle 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	14
	for 2 or 3 Person		

## 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>	Black Salsify <sup>G</sup>
Homemade Fries	Small Green Salad <sup>M</sup>
Potato Gratin <sup>ACG</sup>	
each 6	each 7
Pimientos de Padron <sup>G 9</sup>	

## 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>	
each 4	

### 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



# Main Courses

## Crumbled Cauliflower & Romanesco

Waxy Egg Yolk | Saffron Foam

ACG  
22

## Montafon Cheese Spätzle

Black Truffle | Crispy Onions

ACG  
28

## Danube Catfish Filet

from the Rosalia fish farm

creamy citrus lentils | oven-roasted peppers | caramel-garlic butter

DGO  
39

## Brook Char Filet

from the Kalkalpe Nature Reserve

Siegedorf Saffron | Fennel | Braised Jerusalem Artichoke

DGL  
36

## Pink-roasted Duck Breast

Orange jus | Sweet potato croquettes | Romanesco<sup>2</sup>

ACGO  
36

# Old School Classics

## Viennese Paprika Goulash

from Salzburg Simmental Beef

ACG

*Classic from the **shoulder** - juicy & tender*

16/22

*or*

*Imperial from the **Filet** - medium & delicate*

29/35

Served with homemade butter dumplings & Hungarian chili

ACG

## 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 Longonberries

ACG 32

## Spicy Filet-Stroganoff

Shiitake Mushrooms | Potato Rösti

AG  
35

\* Veal from the „Bucklige Welt“ (Wechsel)

# 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

## Pfannenwarme Palatschinken

Rosenmarillen-Marmelade

ACG  
Stück 6

## Pan-Warm Crepe

Rose Apricot Jam

## Crème Brûlée

Himbeersorbet

ACGH  
18

## Crème Brûlée

Raspberry Sorbet

## Bananensplit

Schokolade- & Vanilleeis |  
Schokoladesauce |  
Mandeln | Creme Chantilly

ACG  
18

## Banana Split

Chocolate & Vanilla Ice Cream |  
Chocolate Sauce |  
Almonds | Chantilly Cream

## Pikante Weinbegleitung

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

AGO  
18 | 28

## Spicy Wine Accompaniment

Tokaj Salami | Liesinger Spiced Bacon |  
Cream Cheese | Liptauer | Pickled Vegetables  
Served with Vinschgau House Bread

AGO  
18 | 28

## Wiener Streifenschnitzerl vom Kalb

Ketchup & Mayo

AC  
28

## Viennese Veal Strip Schnitzel

Ketchup & Mayo

AC  
28