



Wir freuen uns, dass Sie unser Restaurant am Franziskanerplatz besuchen  
und wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns!

Ihr Markus Artner,  
Küchenchef Gerald Angelmahr  
Restaurantleitung Mara Hauseder & und das gesamte Team

## Aperitif

Testa Rossa	Sekt mit Himbeermark	0,1l	6.50
Gin & Juice	Fords Gin mit rotem Traubensaft		9.50
Chapuy	Rosé Brut Champagner	0,1l	12.90
Muskateller Frizzante	Weingut Artner	0,1l	6,50
Artner's Sommerdrink	Tonic Water mit Lavendel		5,60
Pfiff Bier	Starobrn	0,1l	2.00

### NEU und mit Liebe gemacht:

Cider	Thronprinz	0,33l	6,50
-------	------------	-------	------

## Gutscheine

Gerne stellen wir Geschenkgutscheine  
im Wert Ihrer Wahl (ab 50 Euro) aus

## Free WLAN - Passwort: ARTNERWLAN

Gedeck :  
Mittag 1.90 - Abend 2.90

## Gerne informieren wir Sie über Neuigkeiten & besondere Events

Einfach für den Newsletter eintragen: [www.artner.co.at](http://www.artner.co.at)

### 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

... als Kostprobe

**TKOGITKU [tʃu:gitsu]**

2 Jahre gereifter Rinderrohschinken von ca.15 jährigen Kühen  
Oliven / geröstete Paprika / Piment d' Espelette

AO  
10.90

**VOR SPEISEN**

**Artner's Caesar Salat**

Salatherzen / knuspriger Seeteufel / Speck / Aioli / Parmesan

ACDG  
15.90

**Beef Tatar**

Avocado / Radieschen / Mumbai-Curry / geröstetes Hausbrot

ACGL  
16.90

**Roastbeef & Büffelmozzarella**

Trüffelmarinade / Paradiso-Paradeiser / Rucola

ACGL  
17.90

---

**dazwischen ...**

**Kräftige Rindsuppe**

Wiener Einlage / Wurzelgemüse

ACG  
7.90

**Gazpacho Andaluz**

Tonic Water geeist / Basilikumsprossen

ACG  
8.90

**Eierschwammerl Pasta**

Liebstöckel / Sherry / Parmesanschaum

ACGOE  
18.90

# HAUPTGERICHTE

## **Knuspriger Bio-Schweinebauch**

junger wilder Brokkoli / Steckrübe / Grammel-Griess-Roulade / Majoransaft

ACGLO  
21.90

## **Wiener Schnitzel vom Kalb**

aus der Pfanne / Petersilerdäpfeln

ACG  
22.90

## **Zanderfilet aus der Glut**

Erdäpfelgnocchi / Schotengemüse / Eierschwammerl / Erbsennage

ACOL  
27.90

## **Wolfsbarsch vom Jospes Grill**

Schmorpaprika-Risotto / Taggiasche-Oliven / Chorizo / Salzzitrone

DG  
26.90

## **Burger...**

*200 g Fleckviehhack im Hausbrioche*

### **Cheese & Bacon**

Karamellzwiebeln / Paradeiser / Cheddar / Speck / Salat

ABCE  
16.90

### **ARTNER No. 1**

Avocado / Rucola / Roter Zwiebel / Paradeiser / Chorizo

ACGLMO  
16.90

*Wir servieren Ihren Burger mit hausgemachtem Ketchup*

# BEEF & CO.

*speziell gereift und - über Holzkohle am Jospes gegrillt*

## Simmentaler Kalbin - Österreich

**Flank Steak** 250 g wird medium rare serviert 26

**Onglet – Hanging Tender** 180 g wird medium rare serviert 22

**Côte de Boeuf „Dry Aged“** ab 500 g für 2-3 Personen  
per 100 g 12

## Black Angus, Grass Fed – Brasilien

**Filetsteak** 220 g 29

**Chateaubriand mit Trüffelbutter** 450 g für 2 Personen 49

## Black Angus, Grass Fed – Argentinien

**Rib Eye** 280 g 27

## Black Angus, Grain Fed – Uruguay

**New York Strip – Beiried** 280 g 28

## Hereford, Grain Fed – Australien

**Tomahawk “Prime Rib” Black Angus** ab 1 kg für 2-3 Personen  
per 100 g 12

## Saucen & Butter

Sauce Bearnaise MCGO

Petersil-Knoblauchbutter GFM je 2

Cognac – Pfefferrahmsauce GLO 3

## Beilagen & Gemüse

Bunter Paradeiser Salat mit Frühlingszwiebeln

Bunter Blattsalat mit Sherrydressing O

Parmigiana von mediterranem Gemüse G

Blattspinat mit Walnüssen EG

Hausgemachte Steak Pommes

Erdäpfel Mousselin mit Schalotten G

Rosmarin Patatinos mit Wurzelspeck je 4.20

Pilze und Manchego G 6.20

## Garstufen

rare	roh	bleu	rasch angebraten, innen roh und kühl
medium rare	blutig	saignant	rasch angebraten, noch blutig, lauwarm
medium	rosa	à point	rosa und warm
well done	durch	bien cuit	durchgebraten und heiß

# SÜSSES & KÄSE

## DESSERT

### Eiskalte Variation **CGO**

3 saisonale Sorbets / frische Beeren

8.90

### Topfen – Schokoladeknödel **ACGHO**

Sauerkirsche / Amaretto

9.90

### Koriandersaat-Panna Cotta **ACGHO**

Erdbeer-Triologie

9.90

### Nougat-Mousse-Törtchen **ACGH-**

Himbeere / Pistazie

10.90

### Schokoladen – Nuss Küchlein **ACGEO**

Tahiti-Vanilleeis / weisser Mocca

11.90

### Variation of Sorbets **CGO**

3 seasonal sorbets / fresh berries

8.90

### Chocolate Dumplings **ACGHO**

sour cherry / amaretto

### Panna Cotta with coriander **ACGHO**

3 different types of strawberries

### Nougat mousse cake **ACGHO**

raspberry / pistachio

### Chocolate – Nuts - Cake **ACGHO**

Tahiti-vanilla-ice cream / white mocca

## Käsevariation **GO**

### Cheese

kleine Degustation 16 € / grosse Degustation 18.50€  
serviert mit Mohn-Powidl-Brot

Unsere gereiften Rohmilch-Käsesorten beziehen wir von der  
Käserei Jumi Wien &  
Poehl am Naschmarkt

### Käse des Monats



### Cironé von der Käserei Jumi

Für Feinschmecker nur das Beste aus dem Berner Oberland  
Dieser Schweizer Hartkäse, in der Konsistenz fest und etwas bröckelig, hat einen kräftigen, nussigen  
und karamelligen Geschmack. Reifung mindestens 2 Jahre.

Gerne zeigen wir Ihnen unser Käsesortiment und richten mit Ihnen die Platte nach Wunsch an.