



Herzlich Willkommen in unserem Restaurant!
Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden und viel Spaß beim Genießen.
Ihr Markus Artner,
Küchenschef Markus Nagl
und das gesamte Team

Aperitif

La Cuvee	Laurent Perrier / Champagne	0,1l	13,90
Crémant Brut	Cheers Selection / Artner	0,1l	6,50
Sparkling Helene		0,1l	7,50
Dr. Hugo Waldmeister		0,2l	7,50
Wermuth			
Klassik	Gaumengut / Steiermark	1/16l	8,00
Rosé	Parzmair / Schwanenstadt OÖ	"	8,00
Rot	Antica Formula / Turin	"	9,00
Gin & Basilikum gespritzt			9,50
Sherry Lustau		1/16l	6,90
Campari Soda		Glas	7,50
Campari mit frischem Orangensaft od. Tonic		Glas	9,50
Pfiff Starobrnno vom Faß		0,1l	2,20

Gutscheine

Gerne stellen wir Geschenkgutscheine
im Wert Ihrer Wahl aus.



Free WLAN - Passwort: ARTNERWLAN

Brot / Butter / Gedeck mittags 1,90 bzw. abends 2,90

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

Vorspeisen

Roastbeef vom Milchkalb

Röstzwiebel / Miso / Stachelbeere
ACFMO
13,90

Tatar vom Simmentaler Rind

Weißer Zwiebel / Rheinankenkaviar / Schüttelbrot
ACDO
16,90

Radlberger Seesaibling

Hollunderblüte / roter Wermut / Staudensellerie / Ackerbohne
AFDGMO
15,90

Burrata mit Millefeuille vom Ratatouille

Ratatouille / Passionsfrucht
AGM
14,50

Artner's Tapas

Österreichische Vorspeisenklassiker gemeinsam genießen
ab zwei Personen
ABCDEFGHIJLMNPO
13 pro Person

Artner's Sommersalat

Wildkräuter aus dem Wiener Wald / weißer Pfirsich
Schwarzbrotcroutons / gebratene Waldpilze
AGMO
14,50

* * * * *

Kräftige Rindssuppe

Frittaten oder Grießnockerln
ACGL
5,90

Lauwarme Vichyssoise

Confierter Bauch vom Mangalizaschwein / Lauch
GLO
7,90

Crespelle vom Ochsenchwanz

Paradeisermarmelade / Habanero / Blattspinat
ACGLO
15

Rahmherz vom Rutzenmooser Biolamm

Morcheln / grüner Spargel / getrüffelter Palffyknödel
ACGLO
19

Hausgemachte Tagliolini

Steinpilze / Artischocken / Mimolette 18 mon.
ACGLO
19

Rindfleisch aus Österreich

Bestes Fleisch von heimischen Rindern ist bereit für den großen Auftritt. Ausgewählte Teile von der Simmentaler Kalbin, weibliche Rinder mit ca. 24 Monaten, werden für Sie zubereitet

Gekochtes aus dem Kupfertopf

Saftiges Schulterscherz	19
Klassischer Tafelspitz	22

In kräftiger Rindssuppe mit Wurzelgemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce, geröstete Erdäpfel und Markknochen CGLO

Cremespinat <small>AG</small>	4,40
Rahmfisolen <small>AGO</small>	4,40

Artner's Klassiker vom Rost

Wiener Zwiebel Rostbraten <small>GLMO</small>	22
---	----

Der Klassiker, mit knusprigen Röstzwiebeln und Junglauch

Vanille Rostbraten <small>GLMO</small>	22
--	----

Knoblauch - wienerisch genannt die „Vanille“ des kleinen Mannes

Rossini Rostbraten <small>AGLMO</small>	35
---	----

Gänseleber, schwarzer Trüffel und Madeirasauce

Zu Ihrem kurz gebratenen Rostbraten servieren wir Estragon-Nockerl AC

Steaks aus dem Feuer

Rib Eye	300g	26
Filetsteak	230g	28
Chateaubriand	ca 450g für 2 Personen	55
Côte de Boeuf	ab ca. 600g	per 100g 12
	„Dry Aged“ Hausreifung 6 Wochen	

Beilagen

Rosmarin Erdäpfeln <small>GO</small>	Bunter Blattsalat <small>GO</small>
Hauspommes	Brennnesselspinat <small>GOA</small>
Manchego Püree <small>G</small>	Vichykarotten <small>GO</small>
Speckbohnen <small>G</small>	Pimientos aus dem Feuer

je 4,40

sautierte Steinpilze oder Eierschwammerl OGL

12

Saucen

Sauce Béarnaise <small>CGMO</small>	Trüffelbutter <small>LO</small>
Sour Cream <small>G</small>	Pfeffer-Cognacsauce <small>LO</small>
Hausketchup <small>AFGO</small>	Schwarze Essenz <small>LO</small>
je 2,20	je 4

Wiener Klassik

Wiener Schnitzel

vom Besten Teil des Kalbs in der Butterschmalzpfanne zubereitet
dazu Petersilienerdäpfeln

ACG
22

Im Ganzen gebratene Kalbsstelze

vom Heubeisser mit Natursaft'l, Vichykarotten und Risi Pisi
gemeinsam genießen, für 3 Personen

LMOG
27 pro Person
* * * * *

Menü

am Franziskanerplatz

Die Ohlsdorfer Wachtel

Marillen / Steinpilze / Pedro Ximenes

ACGLO
16

Kalte Sauerampfersuppe

Geflämmte Süßwassergarnele / Blütenpollen / Knäckebrot

ABCDLGO
9

Eierschwammerlgulasch

Knusprige Poivrade / Zitrus

ACGLMO
19

Gebratener Traunseehecht

Gegrillter Fenchel / Paradeiser / Erdäpfelblättl'n / Safran

ABCDLGO
28

Höfleiner Rehbock rosa gebraten

Wassermelone / gedämpfter Grießstrudel / Belper Knolle

ACGLO
28

K&K im Glas

Kirschen / Frischkäse vom Schaf / Biskuit

ACEGO
11

4 Gänge	59
5 Gänge	69
6 Gänge	79

Gerne können Sie die Gerichte auch einzeln bestellen.

Nachspeisen.

Eiskalt

Hausgemachte Sorbets
und Eis
CGOH
8,90

icecold

handmade sorbets
and ice
CGOH
8,90

K&K im Glas

Kirschen / Frischkäse vom Schaf
Biskuit
ACEGO
11

cherry.cheese.cake on glass

cream cheese from lamb
cherries / biscuit
ACEGO
11

Zitronentarte

Kirsche / Melisse
ACG
9,90

lemon tarte

cherries / lemon balm
ACG
9,90

Vanille Creme Brûlée

Weißer Schokolade / Rhabarber
AOCG
10

vanilla creme brûlée

white chocolate / rhubarb
AOCG
10

Handgezogener Apfelstrudel

Vanillesauce / Malagaeis
ACGO
8,90

handmade apple strudel

vanilla sauce / malaga ice
ACGO
8,90

Gerührter Eiskaffee

Vanillie / Robusta
7,90

creamy iced-coffee

vanilla / robusta
7,90

Erlesener. Käse

vom Wiener Naschmarkt

kleine Selektion

AGO
12,90

große Selektion

AGO
16,90

Zu unseren gereiften Käse servieren wir
Trüffelhonig und würziges Fruchtchutney