



# Beef-Tasting-Tour

am Franziskanerplatz

Glas Artner Crémant Brut bei der  
Besichtigung des Jospir Grills und des Dry Ageing Schranks  
mit Erläuterungen zu Rinderrassen, Herkunft, Reifemethoden, Zubereitung...

## Beef Tartar

Tatar von Österreichischen Fleckvieh

## Rib Eye Steak

mit hausgemachten Steak Fries

## New York Strip Steak

mit Pimientos

## Filetsteak

mit Grillgemüse

## Côte de Boeuf „Dry Aged“

mit getrüffeltem Kartoffelpüree

## Sorbet und Champagner

## Zitrusfruchtterrine

weiße Schokolade / gebrannter Kuchen

Wir servieren alle Beefgerichte medium rare bis medium gegrillt. Das Fleisch stammt von der Simmentaler Kalbin aus Österreich

4gängig/inklusive Dessert €68

6gängig/inklusive Dessert €88

Brot & Gedeck € 2.90

Artner GmbH, Office T: +43 [0] 1 503 50 33-11, F: -15, M: office@artner.co.at, UID: ATU63579933

ARTNER am Franziskanerplatz T: +43 [0] 1 503 50 34, M: franziskanerplatz@artner.co.at ARTNER auf der Wieden T: +43 [0] 1 503 50 33, M: wieden@artner.co.at

ARTNER im DOC Parndorf T: +43 [0] 2166 223 63, M: parndorf@artner.co.at - [www.artner.co.at](http://www.artner.co.at) -