



ARTNER auf der Wieden

## Beef-Tasting-Tour vom Jospoer Holzkohlegrill

Glas Artner Welschriesling Sekt

dazu Wissenswertes über Rinderrassen, Herkunft, Reifemethoden, Zubereitung ...

### “Surf & Turf “

Tatar vom Österreichischen Fleckvieh und Bretonischem Hummer

### Chateaubriand vom Zeburind

Portwein und Selleriecreme

### Rib Eye Steak

von der Simmentaler Kalbin  
mit hausgemachten Pommes Frites

### Côte de Boeuf “Dry Aged“

von der Simmentaler Kalbin  
mit Ofenartischocken

### Picanha vom Angusochsen

mit grünem Pfeffer und Ochsenmarkgemüse  
(ab 10 Personen)

### Sorbet und Champagner

Limetten-Waldmeister

### PRIME RIB – TXOGITXU [tʃu:gitsu]

(rare gegrillt) mit Pimentos de Padron  
(ab 6 Personen)

### Schokolade & Oliven

zartbitter-flüssig und kandiert-eiskalt

Wir grillen für Sie alle Beefgerichte medium rare bis medium und reichen Sauce Bearnaise.

---

5 Personen Mindestteilnehmerzahl – Preise inklusiv Glas ARTNER Sekt

4-gängig / inklusive Dessert € 68

6-gängig / inklusive Dessert € 88

8-gängig / inklusive Dessert € 98

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] 2165 223 53, M: parndorf@artner.co.at - [www.artner.co.at](http://www.artner.co.at) -