



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 -