

SUPPE

RINDSUPPE

Kaspresknödel oder Frittaten

7

{ WARM }

RIESLINGBEUSCHEL

Serviettenknödel

11

WÜRSTEL IM GULASCSAFT

Gebäck

12

GEBRATENES SEEFORELLENFILET

Chorizorisotto | Junglauch

16

TAFELSPITZ

Cremespinat | Kartoffelrösti | Apfelkren

15

VEGANE KÄRNTNERNUDELN

Raunerfülle | Krensauce | geröstete Nüsse

11

SÜSSES & KÄSE

SCHOKOTARTE

Blutorangensorbet

8

ANTONS KÄSEBRETT

Feigensenf | Nüsse

9

das Anton

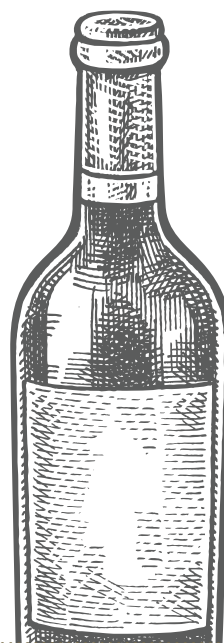
RESTAURANT & BAR

DANACH IM ANTON

KULINARISCHER ABSCHLUSS EINES BESONDEREN ABENDS GROSSER GENUSS FÜR DEN SPÄTEN APPETIT

{ Das Gedeck 4,00 }

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Produkte in unseren Gerichten.



Inklusivpreise in Euro



Lieber Gast!
Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe aus 5 Produktkategorien wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet. Nähere Informationen dazu finden Sie in unserem Schaukasten.

OFFENE WEINE

1/8 l

WEISS

CHARDONNAY

Weingut Markowitsch

Göttlesbrunn, Niederösterreich 5,10

DON WHITE GRÜNER VELTLINER

Weingut Dockner

Furth bei Göttweig, Niederösterreich 4,90

RIESLING „URGESTEIN“

Schlosskellerei Gobelsburg

Langenlois, Niederösterreich 6,10

GELBER MUSKATELLER

Weingut Gross

Südsteiermark DAC 5,80

ROSÉ

KALMUCK PINK

Weingut Gritsch

Wachau, Niederösterreich 5,20

ROT

DON RED BLAUFRÄNKISCH

Weingut Lehrner

Horitschon, Burgenland 5,10

ZWEIGELT FÖLLIKBERG

Weingut Leberl

Großhöflein, Burgenland 5,40

CUVÉE CARNUNTUM

Weingut Markowitsch

Göttlesbrunn, Niederösterreich 5,50

SÜSS

BEERENAUSLESE CUVÉE

(1/16 l)

Weinlaubenhof Kracher

Neusiedlersee, Burgenland 5,70