

Vorspiel

BEEF TARTAR (100 G)

Wildkräutersalat | Salzbutter | Wachtelei

17

RINDSUPPE

Frittaten oder Kaspressknödel

6

{ Warm }

KLASSISCHES KALBSRAHMGULASCH

Butternockerl | Gemüse

13

VEGANE CREMIGE RAUNERGNOCCHI

Babyspinat | Walnüsse

11

GEBRATENES SAIBLINGSFILET

mediterrane Fregola Sarda

16

Süßes & Käse

SCHOKOLADENBROWNIE

Marillensorbet

11

ANTONS KÄSEBRETT

Feigensenf | Nüsse

11

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

DON WHITE CHARDONNAY

Weingut Malat

Kremstal, Niederösterreich 6,50

DON WHITE GRÜNER VELTLINER

Winzerhof Fam. Dockner

Kremstal, Niederösterreich 5,10

RIESLING „URGESTEIN“

Schlosskellerei Gobelsburg

Langenlois, Niederösterreich 6,70

GELBER MUSKATELLER

Weingut Gross & Gross

Weistraße, Steiermark 6,10

ROSÉ

KALMUCK PINK

Weingut Gritsch

Wachau, Niederösterreich 6,50

ROT

DON RED BLAUFRÄNKISCH

Weingut Moser

Neusiedlersee, Burgenland 5,30

DON RED ZWEIFELT

Weingut Salz

Neusiedlersee, Burgenland 5,60

CUVEE CARNUNTUM

Weingut Markowitsch

Göttelsbrunn, Niederösterreich 5,80

SÜSS

BEERENAUSLESE CUVÉE

(1/16 l)

Weinlaubenhof Kracher

Neusiedlersee, Burgenland 5,70