

Vorspiel

EIERSCHWAMMERLSUPPE

sautierte Eierschwammerl

8

ANTON'S TATAR VOM OBERIO-RIND

sautierte Eierschwammerln | Wachtelei

12

{ Warm }

EIERSCHWAMMERL IN RAHMSAUCE

Semmel Knödel

12

GEBRATENE TOPFEN-GEMÜSELAIBCHEN

Wildkräutersalat | Joghurt Dip

12

BUNTE VARIATION VON SOMMERSALATEN

Topping nach Wahl

Bio Hendlstreifen 17

Garnelen 21

Kartoffelwürfel und Eierschwammerl 19

Süßes & Käse

SORBETVARIATION

8

ANTON'S KÄSEBRETT

9

das Anton

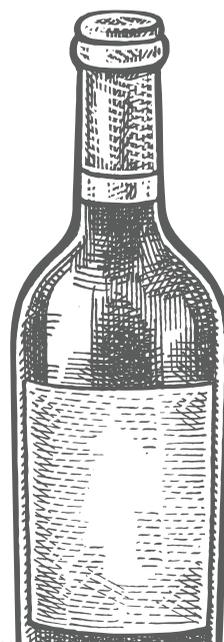
RESTAURANT & BAR

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 6,50

DON WHITE GRÜNER VELTLINER

Weingut Dockner

Furth bei Göttweig, Niederösterreich 5,10

RIESLING „URGESTEIN“

Schlosskellerei Gobelsburg

Langenlois, Niederösterreich 6,70

GELBER MUSKATELLER

Weingut Gross

Südsteiermark DAC 6,10

ROSÉ

KALMUCK PINK

Weingut Gritsch

Wachau, Niederösterreich 6,50

ROT

DON RED BLAUFRÄNKISCH

Weingut Lehrner

Horitschon, Burgenland 5,30

ZWEIGELT FÖLLIKBERG

Weingut Leberl

Großhöflein, Burgenland 5,60

CUVÉE CARNUNTUM

Weingut Markowitsch

Göttlesbrunn, Niederösterreich 5,80

SÜSS

BEERENAUSLESE CUVÉE

(1/16 l)

Weinlaubenhof Kracher

Neusiedlersee, Burgenland 5,70