

SUPPE

RINDSUPPE

Kaspressknödel oder Frittaten

7

{ WARM }

KLASSISCHES KALBSRAHMGULASCH

Spätzle

15

WÜRSTEL IM GULASCHSAFT

Gebäck

12

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

Pfefferlinsen | Junglauch

16

VEGANE SÜSSKARTOFFELGNOCCHI

getrocknete Tomaten | Pinienkerne

frischer Oregano

12

SÜSSES & KÄSE

SCHOKOTARTE

Blutorangensorbet

8

ANTONS KÄSEBRETT

Feigensenf | Nüsse

9

das Anton

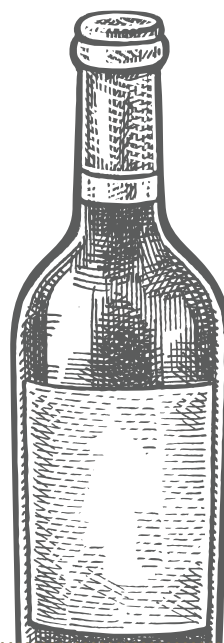
RESTAURANT & BAR

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