

ANTON´S LIEBLINGSKÜCHE

AB 17.30 UHR (AM WOCHENENDE UND AN FEIERTAGEN AB 12 UHR)

KLEINES VORNEWEG

Brokkoli-Suppe
Bavaria Blue Chips 7€

Vorspeisenplatte zum Teilen für Zwei!
Anton´s Salat | Balsamico - Dressing
Panko-Garnelen | Knusperbrot
ital. Salami | Ziegenkäsetaler
Feigensenf | Blumenkohl-Süppchen 18€

Der Klassiker - Bruschetta
Knusperbrot | Parmesan 7€

SALATE & PASTA

Winterlicher Salat | Wild-Pilze
Balsamico-Dressing | geröstete
Walnuß- und Pinienkerne 17€

Steak Salat
Balsamico-Dressing | Frühlingszwiebeln
Pinienkerne | Kirschtomaten
Knoblauchbrot 15€

Herbstlicher Salat | Himbeer-Dressing
karamellisierter Ziegenfrischkäse
Feigen | Pinienkerne 13€

Kräuterseitlinge mit Pasta
Gemüwestreifen | geröstete Pinienkerne 13€

PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

Italienischer Klassiker in Parmesan
geschwenkt!
Wir reichen dazu ein Brettchen mit
verschiedenen Leckereien! 15€

VEGANE EMPFEHLUNG

Perlgräupen-Risotto
Hokkaido-Suppe | Curryschaum 12€

** Rohgewicht

ANTON´S LIEBLINGSKÜCHE

Seehecht-Filet | Kartoffelstampf
Wirsing | Kapern-Butter 27€

Düsseldorfer Senfrostbraten* 200g**
Bratkartoffel | Jus
Salat | hausgemachte Röstzwiebel
*vom Simmental Roastbeef 24€

Wiener Schnitzel (vom Kalb)
Anton´s Salat | Bratkartoffel 19€

Anton´s Steak 200g**
Kartoffelstampf | Wintergemüse
*vom Simmental Roastbeef 24€

Rosa Schweinefilet
Pfefferrahm-Sauce | Anton´s Salat
Kartoffelpüree 18€

LiVar Braten von der Schulter
Altbier-Soße | Kartoffelpüree
Bohnen-Gemüse-Casoulette 19€

ANTON´S BURGER

Anton´s „Classic Burger“
Dry - Age - Beef* | Honig - Senf
BBQ-Ketchup | Chesterkäse
Salat | Tomate | Zwiebel 160g** 12€
Unsere Patty grillen wir „medium“, bitte sag,
wenn´s „durch“ sein soll.

Fine´s vegetarischer Kürbis-Burger
mit Bavaria-Blue-Käse gratiniert
dazu winterlicher Rotkohl-Salat 12€

Wähle eine Beilage zu deinem Burger:
Steakhouse Fritten oder
Süßkartoffel Fritten oder
Tomatensalat

FOOD = LOVE



ANTON'S WILDE KARTE

Carpaccio vom Hirsch im Kräutermantel
mit Wildkräutersalat
14,00€

Rehmedaillons
mit Mandelkroketten und Rosenkohl
21,50€

Braten vom Hirschrücken
mit Wirsinggemüse und im Gänsechmalz gerösteten Kartoffeln
29,50€

Wildragout
mit hausgemachten Spätzle
18,50€

Pulled Gänseburger
mit Rotkohlsalat und Kartoffel Wedges
15,00€

Gänsebrust
mit gefülltem Apfel, Klößen und Rotkohl
24,00€

„Wenn ein Reisender nach Hause zurückkehrt, soll er nicht die Bräuche seiner Heimat eintauschen gegen die des fremden Landes. Nur einige Blumen, von dem, was er in der Ferne gelernt hat, soll er in die Gewohnheiten seines eigenen Landes einpflanzen.“

Francis Bacon



ANTON'S STEAKS

BEEF IT!

Unsere Steaks landen unter dem 800°C heißen Beefer!
So entsteht eine schöne Kruste und saftiges Fleisch
mit einzigartigen Röstaromen
und unvergleichlichem Grillgeschmack.

Dry Age (30 Tage gereift) Entrecôte 300g**

Herkunft: Deutschland
Marmorierung: fein, typisches Fettauge
Cut aus dem vorderen Rückenbereich
34€

Tenderloin

Butterzart - Das Edelste vom Rind!

Herkunft: Deutschland
Marmorierung: fein, kräftiges Fettmuster
Cut aus dem hinteren Rückenbereich

Lady's Cut 150g**	26€
Men's Cut 250g**	35€

Unsere Steaks servieren wir mit
Feldsalat | Kartoffel-Dressing &
Rahmkartoffeln &
gebratene braune Champignons

Dazu die passenden Craft-Biere
aus unserer Hausbrauerei

Hell 0,3l	2,50€
Amber Ale 0,25l	2,20€
Alt 0,3l	2,50€

