

SUPPEN

PIKANTE UNGARISCHE GULASCHSUPPE	3,20 €
<i>nach traditionellem Rezept, das Fleisch angeschmort, mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln und Kräutern verfeinert</i>	
VEGETARISCHE KARTOFFELSUPPE	3,20 €
<i>mit Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Porree vollendet</i>	
SUPPE DER WOCHE	3,20 €

Zu unseren Suppen reichen wir ofenwarmes Baguette

KLEINIGKEITEN, VORSPEISEN & TAPAS

KÄSE - OLIVEN MIX ^{1,10}	3,90 €
<i>auf Wunsch auch mit Ziegenkäse</i>	4,40 €
WARMER ZIEGENKÄSE	
<i>mit Knoblauch & Tomatenstücken verfeinert ¹⁰</i>	4,40 €
BRUSCHETTA (3 Stk.)	
<i>- DER ITALIENISCHE ANTIPASTI KLASSIKER -</i>	3,90 €
<i>angerichtet mit Tomate, Knoblauch, Olivenöl und frischem Basilikum</i>	
WÜRZFLEISCH ¹⁰	
<i>- DER SÄCHSISCHE KLASSIKER -</i>	4,70 €
<i>mit Käse überbackenes, und mit Zwiebeln & Champignon angeschmortes Schweinefleisch - dazu Worcestersauce</i>	
ZARTE HÄHNCHENFILETS <i>in Orangensauce</i>	3,90 €
RINDERSTREIFEN <i>in Rotwein - Schalottensauce</i>	4,10 €

SALATE

GARTENSALAT mit leichtem Senfdressing und Kräutercroutons 3,70 €

SALAT „DORO“¹⁰ 7,40 €
Salat mit Tomate, Zwiebeln, Gurke, gebackenem Ziegenkäse, Oliven und Paprika

SALAT „ANTON“ - DER SATTMACHER UNTER DEN SALATEN - 8,30 €
knackiger Salat mit kross gebratenen Hähnchenstreifen und Garnelen, Gurke, Tomaten und Paprika, Dressing nach Ihrer Wahl

Zu unseren Salaten reichen wir ofenwarmes Baguette

*Alle Salate wahlweise mit Haus- (Senfdressing) oder Joghurt - Kräuter .
Gerne auch ein aromatisierter Tomatenessig oder aber Balsamico.*

HAUPTGERICHTE

KARTOFFELOMELETT - Der Klassiker - 7,90 €
mit Schinkenspeck, Gewürzgurke und Salatteller^{2,10}

GOLDGELB ÜBERBACKENES BUNTES GEMÜSE¹⁰ 9,10 €
Brokkoli- und Blumenkohlrösen, Kohlrabi sowie Möhren;
dazu Nusskartoffeln und Sauce Hollandaise

HÄHNCHENBRUSTFILET 9,90 €
mit Knusperkruste im Bandnudelnest und einem Tomaten -
Basilikumpesto. Durch Kirschtomaten und frischem Basilikum garniert

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILETKOPF 10,70 €
serviert an frischen Champignons und Zwiebeln, sowie
gebutterten Kartoffelspalten

BRAUMEISTERSCHNITZEL¹⁰ 11,70 €
gefüllt mit Schinken und Käse, in Semmelbrösel gewälzt,
in der Pfanne goldgelb gebraten, mit krossen Bratkartoffeln
an einem Salatbukett gereicht

SCHNITZEL „WIENER ART“ SEIT JAHREN DAS BELIEBTESTE ESSEN IM ANTON 11,40 €
mit Lauch - Bratkartoffeln und Salatgarnitur

ARGENTINISCHES RINDERHÜFTSTEAK 15,70 €
nach Ihrem Wunsch gebraten, mit Kräuterbutter und Rosmarin -
Kartoffelspalten sowie angeschwenktem, buntem Gemüse

PIKANTER LACHS - PENNE AUFLAUF 10,40 €
Pasta in leichter Rosmarin-, Thymian- Buttersauce. Der Lachs pikant
in Chiliöl gebraten und alles mit Käse gratiniert

UNGARISCHER GULASCH 9,90 €
mit Paprika, Möhren, Lauch, Knoblauch, Zwiebeln
und Tomaten abgeschmeckt, dazu Semmelknödel oder Penne

NUDELN

SPAGHETTI MIT MEDITERRANEM GEMÜSE <i>Basilikumpesto und Kirschtomaten</i>	9,40 €
SCHUPFNUDELPFANNE <i>mit Knoblauch, buntem Gemüse und Hirtenkäse abgerundet</i>	9,20 €
PENNE AMATRICIANA <i>mit Speck, Tomaten, Knoblauch pikant abgeschmeckt</i>	9,30 €
TAGLIATELLE MIT HÄHNCHENCURRY <i>an einer leichten Sahneseauce raffiniert abgeschmeckt</i>	9,60 €
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPPERONCHINO <i>- scharf und gut -</i>	7,40 €
TAGLIATELLE MIT RINDERSTREIFEN <i>dazu in Öl angeschwenkte frische Kirschtomaten und Rucola</i>	9,70 €

SÜSSES

GESCHICHTETE VANILLECREME mit Bisquit und Krokant ¹⁰	3,90 €
FEINER CREPE mit Apfelmus oder Banane & Nougat ¹⁰	4,30 €

FAMILIENFEIER ? GEBURTSTAG ? FIRMENFEIER ?

ALLE SPEISEN UND NOCH EINIGE MEHR KÖNNEN SIE AUCH IN UNSEREM GEWÖLBE VERZEHREN, DAS WIR FÜR FEIERLICHKEITEN JEDER ART GERNE ZUR VERFÜGUNG STELLEN. DES WEITEREN KÖNNEN SIE AUCH AUS UNSEREN BUFFETVORSCHLÄGEN, DIE WIR SAISONAL ANPASSEN, ETWAS WÄHLEN. OB ALS FAMILIEN- ODER FIRMENFEIER, IM FREUNDESKREIS ODER AUCH ALS PARTYLOCATION FINDEN 30 BIS 100 PERSONEN PLATZ.

SIE MÖCHTEN EINMAL SELBER ZAPFEN - GAR KEIN PROBLEM!

SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN UND WIR BERATEN SIE GERN.

IHR ANTON - TEAM

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt
6 = geschwärzt
7 = gewachst
8 = mit Süßungsmitteln
9 = mit Phosphat
10 = mit Milcheiweiß/ Niträtpökelsalz
11 = mit Koffein/ Taurin

GETRÄNKE

WASSER	0,2l	0,4l	1l
Mineralwasser	1,50 €	2,60 €	5,50 €
Stilles Wasser	1,40 €	2,40 €	5,00 €
Gerolsteiner Gourmet (medium / Classic) in der 0,75l Flasche		4,90 €	

LIMONADEN (SINALCO / SCHWEPPES)

Cola, Orange, Zitrone, Cola light ^{1,3,9}	1,70 €	2,90 €
Ginger Ale, Tonic & Bitter Lemon ^{1,11}		
Energizer Schwarze Dose 28 250 ml ¹¹		2,70 €

SÄFTE

Apfel - Orange - Kirsch - Banane Grapefruit - und Erdbeersaft	1,90 €	3,40 €
Als Schorle:	1,70 €	3,10 €

KAFFEE & SPEZIALITÄTEN VON SEGAFREDO

Tasse Kaffee ¹¹	1,80 €
Espresso ¹¹	1,80 €
Espresso doppelt ¹¹	2,90 €
Cappuccino mit Milchschaum ^{10,11}	2,40 €
Milchkaffee ^{10,11}	2,70 €
Latte Macchiato ^{10,11}	2,70 €

mit zusätzlich Karamell, Vanille oder Zimtgeschmack je 25Cent

Große Tasse Schokolade mit aufgeschäumter Milch ¹⁰	2,40 €
Heiße Limette (hilft immer)	1,80 €
Milchschaum mit Kaffeelikör (für Leckerschmecker)	2,30 €

TEESORTEN

ENGLISH SUPERIOR, EARL GREY CLASSIC
SENCHA SURPREME, GRÜN MATINEE,
LEMON MINT UND FRUIT BERRY im 0,3l Glas 2,70 €

<i>BIERE VOM FASS</i>	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
<i>Hausbier vom Fass</i>	<i>1,70 €</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Wernesgrüner vom Fass</i>	<i>1,80 €</i>	<i>2,90 €</i>
<i>König Ludwig Weizen</i>	<i>0,3l 2,10 €</i>	<i>0,5l 3,30 €</i>
<i>als Cola oder Bananenweizen</i>		<i>0,5l 3,30 €</i>

FLASCHENBIERE

<i>Elbsteiner Landbier aus der Bügelflasche</i>	<i>0,5l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>König Ludwig Weizen</i> <i>(dunkel / kristall / alkoholfrei)</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Bitburger Drive alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,70 €</i>

WEISSWEINE

	<i>0,2l</i>	<i>0,5l</i>	<i>0,75l</i>
<i>Hauswein</i> <i>ein markanter Riesling von Köster - Wolf, fruchtig und herzhaft</i>	<i>3,20 €</i>	<i>7,50 €</i>	<i>10,70 €</i>
<i>Sauvignon Blanc</i> <i>von Zarafa / Südafrika. Trockener, frischer und leichter Sauvignon</i>	<i>3,90 €</i>	<i>8,90 €</i>	<i>12,90 €</i>
<i>ERSTES FASS - Scheurebe und Riesling -</i> <i>vom Winzerhof Stahl, trocken mit Nuancen von Hollunder, strahlende</i> <i>Mineralität und anhaltend im Abgang</i>	<i>3,90 €</i>	<i>8,90 €</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Kerner</i> <i>halbtrocken, hat wenig Säure mit Aromen von Ananas und Pfirsich</i>	<i>3,70 €</i>	<i>8,60 €</i>	<i>12,40 €</i>

ROTWEINE

	<i>0,2l</i>	<i>0,5l</i>	<i>0,75l</i>
<i>Hauswein</i> <i>trockener Cabernet Sauvignon aus Südafrika voller Komplexität mit</i> <i>reifen Tanninen</i>	<i>3,20 €</i>	<i>7,50 €</i>	<i>10,70 €</i>
<i>Tempranillo Malbec</i> <i>trockener und frisch - fruchtiger Malbec - Tempranillo</i>	<i>3,90 €</i>	<i>8,90 €</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Rioja Lacrimus“ 5 “</i> <i>trocken, die 5 steht für 5 Monate Barriquefass und das schmeckt man</i>	<i>3,90 €</i>	<i>8,90 €</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Schwarzriesling</i> <i>halbtrocken, passt hervorragend zu Nudelgerichten und Braten</i>	<i>3,40 €</i>	<i>7,90 €</i>	<i>11,40 €</i>

Gerne alle Weine als 0,1l zum halben Preis

ROSEWEIN 0,2l 0,5l 0,75l

Hauswein 3,20 € 7,50 € 10,70 €
Pinotage Rosè von Zarafa / Südafrika. Unkomplizierter, trockener
und fruchtbetonter Rosè

Malbec von Michel Torino 3,90 € 8,90 € 12,90 €
delikat, lebendig mit frischer Frucht und floralen Aromen

SEKT & PROSECCO & CIDRE

Prosecco Hausmarke 0,1l 1,90 €
auf Eis 0,2l 3,40 €
0,75l 10,40 €

Prosecco mit Holundersirup 2,30 €

Cidre Brut 0,2l 1,90 €

APERITIFS

Martini bianco oder rosso 5 cl 2,40 €

Campari - Orange oder Soda 4 cl 3,40 €

Pernod mit Eiswasser 4 cl 2,70 €

SPIRITUOSEN (jeweils 2 / 4 cl)

Radeberger Bitter 1,50 / 2,80 € Amaretto 1,40 € / 2,60 €

Becherovka 1,50 / 2,80 € Korn 1,40 € / 2,60 €

Jägermeister 1,50 / 2,80 € Aquavit 1,70 € / 3,10 €

Fernet Branca 1,50 / 2,80 € Ouzo 1,30 € / 2,40 €

Sambuca 1,30 / 2,40 € Tequila 1,90 € / 3,60 €

Ramazotti 1,50 / 2,80 € Wodka 1,40 € / 2,60 €

Bailey`s on Ice 1,50 / 2,80 € Gin 1,40 € / 2,60 €

Asbach Uralt 1,50 / 2,80 € Calvados 1,60 € / 2,90 €

Havana Club 3 J. 1,50 € / 2,80 € Brandy 1,50 € / 2,80 €

J. Jameson Irish 4 cl 3,80 € J. Walker red label 4 cl 3,20 €

COCKTAILS - (ALLE IM 0,4L GLAS)

SEX ON THE BEACH	5,90 €
<i>4 cl Vodka und 2cl Pfirsichlikör - aufgefüllt mit Orangen- und Kirschsafte</i>	
PINA COLADA ¹⁰	6,40 €
<i>4 cl Rum, 4 cl Batida de Coco, Ananassaft, Creme of Coconut und Sahne</i>	
TEQUILA SUNRISE ¹	5,90 €
<i>4 cl Tequila, Zitronensaft mit Orangensaft aufgefüllt und Grenadine verfeinert</i>	
CUBA LIBRE ^{1,3,11}	5,90 €
<i>4 cl Rum, Limettenviertel, Zitronensaft und Cola</i>	
CAIPIRINHA (im Berro Glas)	5,90 €
<i>6 cl Cachaca, zerstoessene Limette, Rohrzucker, Lime Juice und Soda</i>	
PLANTERS PUNCH ¹	5,90 €
<i>4 cl Rum, Orangen- Ananas- und Zitronensaft mit Grenadine</i>	
LATIN LOVER	5,90 €
<i>2 cl Cachaca, 2 cl Tequila, Zitronen- & Ananassaft, Lime Juice</i>	
PEPE	6,90 €
<i>2 cl Cachaca, 3 cl Tequila, 1 cl Triple Sec, Grapefruit- & Zitronensaft, Lime Juice</i>	
APPLEJACK HIGHBALL ¹	5,90 €
<i>4cl Calvados, Grenadine, Orangensaft und mit Ginger Ale aufgefüllt</i>	
FÜR AUTOFAHRER	
FRESHMAKER ¹	4,40 €
<i>Limetten, Zitronensaft und Ginger Ale</i>	
SIMPLY RED ^{1,10}	4,40 €
<i>Ananassaft, Creme of Coconut, Zitronensaft und Grenadine</i>	
LUCKY DRIVER ¹⁰	4,40 €
<i>Orangen-, Ananas-, Grapefruit- & Zitronensaft mit Creme of Coconut</i>	