



APERITIF EMPFEHLUNG

Prosecco BORGOLUCE DOCG 0,1 l 6,5

Sekt Smaragd "HAUSMARKE" 0,1 l 5,2

Prosecco 0,1 l 7
Prosecco | Birnen Nektar | frischer Thymian

>> Thymian & Birne << Spritz 0,2 l 9,5
Lillet Blanc | Birnen Nektar | Tonic Water
Vanille Sirup | frischer Thymian

NEGRONI Classic 10,5
Gin | Vermouth | Campari | Orangenzeste

NEGRONI Sbagliato 9,5
Prosecco | Vermouth | Campari | Orangenzeste

ALKOHOLFREI

Sanbitter 0,2 l 5,9
Soda | Orangensaft oder Maracujasaft

MOCKTAIL

>> Thymian & Birne << 0,2 l 8
Birnen Nektar | Vanille Sirup | Zitronensaft
Soda Water | frischer Thymian

Unser Tipp!

Hausgemachte LIMONADE

>> Hollunder <<

>> Zitrone-Ingwer-Minze <<

>> Kräuter <<

Bügelflascherl.....0,5 l.....6,5



TONI

zu Beginn

VORSPEISEN

Rinderfilet Carpaccio alla Cipriani 17,9
Rinderfilet Carpaccio | Senf-Majonaise | mariniertes Salat | Parmesan | Zitrone | geröstetes Weißbrot

Kürbis-Falafel 10
5 Stück | 2erlei Dip | Humus & Tzatziki

Gratinierter Ziegenkäse 14,5
Honig | glasierte Trauben | mariniertes Salat geröstete Walnüsse | Weißbrot

als Hauptgericht 21

SUPPE

Kürbis Creme Suppe 8,9
Kürbiskern-Pesto | rosa Pfeffer
Blätterteig-Kürbis-Käse-Stangerl

Würzige Rinderbrühe 6,5
Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse
Grießnockerl oder Leberknödel

SALAT

TONI's Beilagen Salat 6,9
Salat | Tomate | Gurke | Karotte | Paprika
Zwiebel | geröstete Kerne | Senf-Dressing

The CAESAR Salad 22,5
Hauptgericht Portion
knackiger Salat | Tomate | Gurke | Croûtons
hausgemachtes Caesar Dressing | Grana Padano
Parmesan Chip & gegrillte Hähnchenbrust

Unser Tipp!

>> **TO SHARE** <<

Genieße deinen Salat als Hauptgericht oder als Vorspeise für 2 Personen

TONI's GRÜNZEUG & MIX

TONI's GRÜNZEUG: 14,5
Salat | Tomate | Gurke | Karotte | Paprika
Radieserl | Zwiebel | geröstete Kerne
knusprige Croutons | Sprossen | Kresse

& MIX:

- + frische, gebratene Pilze 5
- + gebratene Hähnchenbrust Streifen 6,5
- + gebratene Black Tiger Garnelen (4 Stk.) 8,5
- + gebratene Schweinefilet Streifen 6,5
- + gebratene Black Angus Rinderlende 9,5
- ca. 100g Rohgewicht -



Geröstetes Knoblauch-Brot

3,5

Dressing zur Wahl:

Joghurt-Kräuter Dressing

Senf-Dressing | Balsamico
-vegan- -vegan-



TONI

Hauptgerichte

Klassiker

Wiener Schnitzel 25,9

Kalbs-Schnitzel paniert | hausgemachter
Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren & Zitrone

Schweine-Schnitzel 15,9

Hähnchen-Schnitzel 17,9

- auf Wunsch auch mit Pommes frites erhältlich -

Tafelspitz 18,9

Rahmspinat | Bouillonkartoffeln
Meerrettich-Sauce | frischer Kren

Backhendl - teilausgelöst - 17,9

Hausgemachter Kartoffelsalat | steirisches Kernöl
geröstete Kürbiskerne | Preiselbeeren | Zitrone

"Ratsherren-Pfandl" 19,9

Schweinefilet | hausgemachte Eierspätzle
Käse gratiniert | Rahm-Sauce | resche Röstzwiebeln

+ Portion Schwammerl-Rahm-Sauce 3,5

Champignons | Egerlinge | Zwiebel | Rahm | frische Kräuter

Vegetarisch

Pasta "Triangola" - vegetarisch - 21,5

gefüllt | Pecorino & Feige | karamellisierter Birne
leichte Gorgonzola-Rahm-Sauce | geröstete
Haselnusskerne | frischer Radicchio | Schnittlauch

Potato Skins - vegetarisch - 17,9

Ofenkartoffel-Hälften | gefüllt | gegrilltes Gemüse
gratiniert | würziger Käse | Kräuter-Sauerrahm-Dip
Mini-Salat im Glas | Senf-Dressing | geröstete Kerne

Wild

Wildragout 22,9

Hirsch | ausgelöst | hausgemachte Eierspätzle
Preiselbeer-Birne

Wildschweintrücker - rosa gebraten - 25,9

hausgemachtes Apfel-Blaukraut | Preiselbeer-Birne
Wild Jus | hausgemachte Haselnuss-Eier-Spätzle

Gebackene Entenrolle 26,9

knusprige Frühlingsrolle | gefüllt | Entenfleisch
asiatischer Glasnudelsalat | 2erlei Sesam | Curry-Majo
Erdnüsse | Röstzwiebel | Sprossen

Reh-Schnitzel >>Haselnuss<< 26,9

Reh Schnitzel | paniert | Haselnuss Panade | Rahm-Wirsing
knusprige Bacon Chips | Herzoginkartoffeln

Fisch

Zanderfilet 24,9

gebraten | grüne Tagliarini | gerösteter Paprika
2erlei Sesam | "Grüner Veltliner" Sauce



TONI Dessert

DESSERTS

Mochi pro Stück 2,8
 >>japanische Dessert Praline<<
 gedämpfter Klebereis als Hülle mit Eiscreme gefüllt
In den Sorten: Mango | Kokos

Affogato al caffè 4,5
 eine Kugel Vanille Eis & Espresso

Steirer Eis 4,9
 eine Kugel Vanille Eis | steirisches Kürbiskern-Öl
 & karamellierte Kürbiskerne

El. Love. Eis 5,5
 eine Kugel Vanille Eis & 2cl hausgemachter Eierlikör

Kugel Eis 1,9 pro Kugel
In den Sorten: Vanille | Schokolade | Erdbeere | Haselnuss | Stracciatella

Portion Sahne 0,8

Griessknöderl 9,5
 süße Vanille-Butterbrösel
 warmes Himbeer-Ragout | Vanille Eis & Sahne

Mini Dessert im Glas 5,9
 täglich wechselnde Sorten wie z.B. Panna Cotta,
 Mousse au Chocolat | Bayerisch Creme | Tiramisuusw.
 ➔ Welche Sorte gibt es heute?
 Das verrät Ihnen unser Service Team.

Mini Dessert "Gedeck" 8,5
 1 Gläschen von unserem tagesaktuellen Mini Dessert
 & ein Espresso



>>LIQUID DESSERTS<<

Anton Rottal Dry Gin
 Unser Hauseigener Gin kreiert
 von Junior Chefin Patricia Lorenz
 4 cl 9

Anton Rottal Dry Gin
Edition >> NAVY STRENGTH<< 58% Vol.
 4 cl 12

Anton Gin&Tonic
 4 cl Anton Rottal Dry Gin
 Fever Tree Mediterranean Tonic Water
 frische Grapefruit Zeste | Rosmarin | Wacholder
 4 cl + 0,2 l Tonic 13,5

Anton Gin-Dudl
 4 cl Anton Rottal Dry Gin
 Almdudler Kräuterlimonade
 frische Grapefruit | frische Minze
 4 cl + 0,2 l Almdudler 13,5



Klassiker

Rottaler Obstler	2 cl	3
Williamsbirnen Brand	2 cl	3
Wachauer Marillen Brand	2 cl	5
Zirbe Spirituose	2 cl	5,5
"Nusserl"	2 cl	6,5
Haselnuss Edelbrand		
"Xococ"		
Schokoladen Geist	2 cl	6,5
Lemongras Geist	2 cl	8,5
Ingwer Spirituose	2 cl	9,5
Gölles "Edelbitter"	2 cl	5
Feinster Kräuterbitter		
Rum - Ron Zacapa 23	2 cl	8,5
Sistema Solera		
Rum - OLD MAN	2 cl	6,5
>>Project One<<		

Weiter "Liquids" finden Sie in
 unserer umfangreichen BAR-KARTE.