

**SERVUS &**  
 **-LICH WILLKOMMEN**  
**im Restaurant**  
**Hotel Antoniushof**

Jetzt ist die BESTe Zeit.....

..... sich Zeit zu nehmen, für die Menschen, die Ihnen wichtig sind  
oder um den Arbeitstag in Ruhe ausklingen zu lassen.

Genießen Sie dazu, die mit Liebe zubereiteten Gerichte  
unseres Küchen-Teams.

Unser Service-Team sorgt sich gerne unaufdringlich  
aber aufmerksam um Sie.

Unsere Regionalen Produkte stehen für beste Qualität, Nahversorgung und  
kurze Lieferwege. Metzgerei Pleintinger, Metzgerei Imm-Lobenz,  
Wellnessbäcker Schreiner, Getränke Geins, Spezialitäten der Brauerei  
Bucher und in unserem Warenkorb beim Großlieferanten Innstolz finden  
sich noch viele Bayerische Produkte.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden und einen guten Appetit!  
TAMARA POSCH mit dem ANTONIUSHOF - TEAM



**FREE WIFI – SYSTEM**

Netzwerk: BW Hotel Antoniushof

Passwort: myBW2018

## SUPPEN / SOUPS

---

**FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE** 17/23a € 4,60

Rinderbrühe - angeröstete Zwiebeln – Weißbrotscheiben überbacken mit Käse

FRENCH ONION SOUP

Clear beef bouillon - roasted onions – bread - melted cheese

**KLARE RINDERSUPPE MIT PFANNKUCHENSTREIFEN** 17/23a € 4,20

CLEAR BEEF BOUILLON WITH STRIPES OF PANCAKE

**KNOBLAUCHCREMESUPPE** 17/23a € 4,20

GARLIC CREAM SOUP

## KNACKIGE SALATE / SALADS

---

**BACKHENDLSALAT** 2/9/11/17/18/23d € 12,50

Blattsalate - gebackene Hühnerbruststreifen – Ei - Karotten - Gurken - uvm. - Brotkorb

FRIED-CHICKEN-SALAD

Mixed salad - deep-fried chicken stripes – egg - carrots - cucumber - etc. - bread basket

**SALAT MIT GEBRATENEN ZANDERSCHNITTEN** 2/9/11/17/18/23d € 13,50

Blattsalate - gebratene Zanderschnitten – Ei - Karotten - Gurken - uvm. -

Brotkorb

SALAD WITH PANFRIED PIKE PERCH

Mixed salad - pan-fried pike-perch – egg - carrots - cucumber - etc.

bread basket

**SALAT MIT GEBRATENEN RINDERSTREIFEN** 2/8/9/11/17/18/23d € 13,50

Blattsalate – gebratenen Rinderstreifen – scharfer Dipp

Karotten – Gurken - uvm. - Brotkorb

SALAD WITH ROASTED STRIPS OF VEAL

Mixed salad – roasted strips of veal – chilli dip - egg - carrots - cucumber -

bread basket

### Mariniert nach Wunsch...

- \* Essig-Öl - Dressing
- \* Joghurtdressing
- \* Balsamicodressing

On request we serve your salad with...

- \* Standard - Dressing
- \* Yoghurt Dressing
- \* Balsamico Dressing

## HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

---

### **GRILLTELLER** 2/8/9/11/18/23a € 13,80

Grillteller mit Schweinefilet - Hühnerbrust - Rindfleisch  
gebratener Speck - Grillgemüse - Kräuterbutter - Pommes Frites  
MIXED GRILL PLATE  
Grilled pork medallion - chicken breast – beef - roasted bacon  
grilled vegetables - french fries

### **SCHWEINEFILET** 8/9/23a € 13,90

Gebratene Schweinefilets - Pfefferrahmsauce - Spätzle - Speckbohnen  
GRILLED MEDALLIONS OF PORK  
Medallions of pork wrapped in bacon - pepper sauce - potato „rösti“ - brussels sprouts

### **ZWIEBELROSTBRATEN** 2/8/9/11 € 20,90

Gegrilltes Rumpsteak – mit Röstzwiebeln - Bratkartoffeln- Beilagen Salat  
RUMP STEAK  
Grilled Rump steak – roasted onions – roasted potatoes - side salad

### **SCHNITZEL „Wiener Art“ vom Schwein** 2/8/9/11/23a € 10,50

mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Ketchup  
“Schnitzel” panfried pork– French fries –cranberries- ketchup

### **ANTON BURGER** 2/8/9/11/23a € 11,90

Gemischtes Burger Patty ca. 200g - rustikales Brötchen - BBQ Sauce  
Gouda - rote Zwiebel - Speck - Tomate – Gurke - Kräuterdip – Steakhouse-Pommes Frites  
ANTON BURGER  
Mixed Burger Patty ca. 200g - rustic Burger Bun - BBQ Sauce - Gouda cheese - red onions - bacon -  
tomato – cucumber - herbal dip sauce - French Fries

### **GEMISCHTER BEILAGEN SALAT** 2/9/11/17/18 € 4,20

MIXED SIDE SALAD

So richtig Bayrisch soll's sein?

Gerne können Sie Schweins- oder Kalbshaxe mit Knödeln und Kraut vorbestellen!!

Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

## AUS DEM WASSER / FISH

---

**ZANDERFILET** 2/8/9/23a € 14,50  
Zanderfilet - Mandelpanade – Kartoffeln - Salat – Remoulade  
Pike-Perch  
in almondcrust - potatoes - salad – remoulade

## VEGETARISCH / VEGETARIAN DISHES

---

**KÄSESPÄTZLE** 8/9/23a € 9,50  
Spätzle - Käse - Röstzwiebeln  
SPÄTZLE  
kind of noodles - melted cheese on top - deepfried onions

**KASPRESSKNÖDEL** 8/9/23 € 10,90  
Gegrilltes Gemüse – Sauerrahm Dip  
Cheese Dupmlings  
grilled vegetables – sour cream dip

## SÜßES FINALE / DESSERTS

---

**ORIGINAL KAISERSCHMARRN** 8/9/16/23 € 8,50  
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Rum & Rosinen – Apfelmus  
TYPICAL AUSTRIAN PANCAKE refined with rum & raisins - apple mousse

**HAUSGEMACHTER EISGUGELHUPF** 8/9/16 € 5,10  
mit frischen Früchten und Sahne  
FROZEN „GUGELHUPF“  
with fresh fruit and cream

EINE AUSWAHL AN EISBECHERN FINDEN SIE IN UNSERER  
GETRÄNKE- UND SPEZIALITÄTENKARTE

PLEASE FIND A CHOICE OF ICE CREAM CUPS  
IN OUR DRINKS- AND SPECIALTIES MENU

Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



## WOK + KLEINIGKEITEN

### WOK + SMALL DISHES

---

#### AUSM´ WOK

<b>Curry – Gemüse mit Basmati Reis</b> <small>2/8/9/11/23a</small>	€ 8,50
+ <b>gebratenen Hähnchenstreifen</b>	€ 9,90
+ <b>gegrillten Garnelen</b> <small>22</small>	€ 12,50

CURRY VEGETABLE WOK with Basmati rice  
additional: - with grilled chicken  
- with grilled king prawns

#### KLEINIGKEITEN

<b>KLASSISCHER BAYERISCHER WURSTSALAT</b> <small>2/11/17/23a</small>	€ 6,50
mit Lyoner, Essiggurken & rote Zwiebel in Essig-Öl Marinade Bavarian sausage salad, with onions and vinegar-oil-dressing	
<b>SCHWEIZER WURSTSALAT</b> <small>2/11/17/23a</small>	€ 6,90
mit Lyoner und Käse, Essiggurken & rote Zwiebel in Essig-Öl Marinade Swiss sausage and cheese salad, with onions and vinegar-oil-dressing	
<b>BAYERISCHE BROTZEIT</b> <small>2/8/9/11/23a</small>	€ 9,90
Klassische, bayerische, kalte Platte mit verschiedenen kalten Schmankerln Brotkorb – (für 1–2 Pers.) Cold plate with different kind of sausage and cheese with bread (1-2. Pers.)	
<b>KÄSE BRETT</b> <small>2/8/9/11/23a</small>	€ 4,50
250g Käse hauch dünn geschnitten und gewürzt, Brotkorb 250g Cheese thinly sliced with bread	

Regionalität und Nachhaltigkeit sind uns ein großes Anliegen.

Wir beziehen unser Fleisch zum größten Teil bei regionalen Metzgern, Brot- und Brötchen vom Wellnessbäcker aus Haus im Wald, Bierspezialitäten von der Bucher Bräu Grafenau, Destillate aus Schönberg – Ramelsberg, Hauzenberg und noch vieles Mehr.



Antonius Hof



Wir sind ein **Nationalpark-Partner Hotel**

Wir lieben die einmalige Naturlandschaft unserer Region. Als ausgezeichnete und aktive Partner des Nationalparks Bayerischer Wald, Deutschlands 1. Nationalpark, schätzen und fördern wir die Entwicklung des Nationalparks Bayerischer Wald. Mit seiner Einrichtung wurde die Möglichkeit geschaffen, dass sich die Natur auf großer Fläche nach ihren ureigenen Gesetzen zu einer einzigartigen „grenzenlosen Waldwildnis“ im Herzen Europas entwickeln kann und für den Besucher erlebbar wird.

Als Nationalparkpartner unterstützen wir die Nationalpark-Idee in unserer täglichen Arbeit als Gastgeber in unserer Region. Wir lieben es, unsere Begeisterung und unser Wissen über den Nationalpark an unsere Gäste weiterzugeben. Um immer aktuell über Erlebnismöglichkeiten und Angebote im Nationalpark informiert zu sein, lassen wir uns regelmäßig vom Nationalpark schulen. Touristische Urlaubsangebote werden durch die Zusammenarbeit mit dem Nationalpark noch besser auf die Wünsche unserer Gäste zugeschnitten. Bei uns Nationalpark-Partnern erwartet Sie nicht nur erstklassiger Service und ein authentisches Bayerwald-Urlaubsgefühl, sondern obendrein die besten Informationen und persönliche Tipps über Mitteleuropas wildeste Region, unsere Nationalparkregion, für jede Menge tierisch wilder Erlebnisse.

Wir sind ein Partner Hotel vom **Golfclub am Nationalpark**

und somit erhalten unsere Hotel-Gäste 25 % Greenfee Rabatt im eigenen Golfclub und der Donau-Inn-Region.

### ALLERGENE KENNZEICHNUNG:

Manche Gerichte können unvermeidlich Allergene Inhaltsstoffe enthalten. Für die separate Ausweisung führen wir eigene Produktdatenblätter jedes einzelnen Gerichts in einem für Sie zugänglichen Ordner, da es ansonsten den Rahmen einer jeden Speisekarte übersteigen würde. Bitte sprechen Sie einfach darauf an, danke!

- |                         |                          |                    |                             |
|-------------------------|--------------------------|--------------------|-----------------------------|
| 1. Farbstoffe           | 8. Milcheiweiß           | 15. koffeinhaltig  | 22. Weichtiere              |
| 2. Konservierungsstoffe | 9. Milch & Milchprodukte | 16. Schalenfrüchte | 23. glutenhaltiges Getreide |
| 3. Antioxidationsmittel | 10. chininhaltig         | 17. Sellerie       | a: Weizen, b: Roggen,       |
| 4. Geschmacksverstärker | 11. Süßungsmittel        | 18. Senf           | c: Gerste,                  |
| 5. Schwefeldioxid       | 12. Phenylalaninquelle   | 19. Sesamsamen     | d: gemischtes Getreide      |
| 6. Schwärzungsmittel    | 13. gewachst             | 20. Sulfite        |                             |
| 7. Phosphat             | 14. Taurin               | 21. Lupinen        |                             |

Unsere Suppen, Saucen & Gerichte sind frisch ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern zubereitet.

Allergenzeichnung und Zutatenliste laut allgemeiner LMIV 2015 - Quelle: Verbraucherzentrale ([www.lebensmittelklarheit.de](http://www.lebensmittelklarheit.de)) Stand: 01. Januar 2018 Für eventuelle Gesundheitsgefährdungen wird keine Haftung übernommen.