



GASTHAUS & KASTANIENGARTEN

SPEISEN

Bayerisch und gut

Unsere Gerichte schmecken nach Heimat: **bayerisch, bodenständig, natürlich und gut**. Mit **Achtsamkeit** und **Liebe** suchen wir die Zutaten aus, die in die Töpfe und auf die Teller kommen. Wenn möglich kaufen wir **saisonal** und **aus der Region**: Bio-Eier vom Biohof Merk in Burgau, frisches Obst und Gemüse, Brot von Bäckern, denen wir vertrauen, Fleisch von Metzgern, deren Namen und Weiden wir kennen und fangfrische Forellen vom Forellenhof Schindler. Wir bereiten **alles frisch** zu, den Kartoffel- und Krautsalat ebenso, wie unsere Bratensoße – die kommt auch nicht aus der Dose. **Denn Gutes kann man schmecken**. Probieren Sie es aus.

Wir lieben es, Gäste bei uns zu begrüßen, sie zu bekochen, zu bewirten und mit einem netten Service zu umsorgen. Zusätzlich zu unseren Speisen auf der Karte gibt es ein **saisonales Tagesgericht** sowie täglich **frischgebackene Kuchen**.

Guten Appetit

wünschen Michaela und Michael mit dem Antons Team



Antons Kuchen

Oh, wie er duftet, wenn er aus dem Ofen kommt. Mit guter Butter und Bio-Eiern zubereitet, so ganz ohne Zusatzstoffe und Schnickschnack. Jetzt nur noch den Puderzucker über das Obst streuen, ihn mit flüssiger Schokolade umhüllen und mit frisch geschlagener Sahne servieren. Und dann ... ist Antons Kuchen schneller aufgegessen als er gebacken war und alle sind glücklich.

Vorneweg und zwischendurch

Antons Streiche

3erlei Aufstriche:

Obatzda, Griebenschmalz vom Bio Weideschwein
und Kräuterbutter, dazu Brot vom Kratzer aus Kissing 5,90 €

Bayerischer Wurstsalat 11315

Lyoner von der Hofmetzgerei Ottillinger

mit Zwiebeln, Gurken und Radieschen

dazu Schnittlauchbrot vom Kratzer aus Kissing 8,90 €

Schweizer Wurstsalat 11315

Lyoner von der Hofmetzgerei Ottillinger

mit Emmentaler, Zwiebeln, Gurken und Radieschen

dazu Schnittlauchbrot vom Kratzer aus Kissing 9,90 €

Antons Obatzda

selbstgemacht aus Brie und Frischkäse,

mit frischer Paprika, Zwiebeln und Schnittlauch

dazu Brot vom Kratzer aus Kissing 9,50 €

Antons Brotzeit 11315 (gut geeignet als Vorspeise zum Teilen)

mit kaltem Braten, Bergkäse, Schinken, Fleischpflanzerl,

Obatzda, Griebenschmalz, Meerrettich, Butter, Senf,

Essiggurken und Brotkorb vom Kratzer aus Kissing 13,90 €

Marktsalat

Knackige Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Radieschensprossen 3,90 €

Antons Schmankerl Salat

Marktsalat mit Bohnen-, Kartoffel- und Speck-Krautsalat 4,90 €

Vegetarisch und vegan

Selbstgemachte Spätzle mit frischen Champignons

in Weißweinrahmsauce

9,90 €

Antons selbstgemachte Käsespätzle

mit Bergkäse und zweierlei Zwiebeln

9,90 €

· und kleinem Marktsalat

12,90 €

Bio-Räuchertofu mit gebratenen Champignons

auf Marktsalat mit Tomaten und Gurke

10,90 €

Kartoffel Fetastrudel

auf Grillgemüse mit Blattsalat

11,90 €



Wirtshaus Klassiker

Medaillons vom Schweinefilet von der Hofmetzgerei Ottillinger
mit frischen Rahmchampignons und Butterspätzle 12,90 €

Antons Backhendl von der Hofmetzgerei Ottillinger
Gebackene Hähnchenbrust auf
Kartoffel-Gurkensalat mit Kürbiskernöl 12,90 €

Schweinebraten von der Hofmetzgerei Ottillinger
mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat 12,90 €

Antons Schmankerl
Gebratene Schweinelendchen und Fleischpflanzerl
auf Kässpätzle mit Champignonrahm und Röstzwiebeln 14,90 €

Würzige Bratwürste ¹¹³¹⁶
Würzige Bratwürste fränkische Art von der Hofmetzgerei Ottillinger
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Senf 8,90 €

Saure Zipfel ¹¹³¹⁶
Würzige Bratwürste fränkische Art von der Hofmetzgerei Ottillinger
im sauren Zwiebel-Weißwein-Essig-Sud gekocht
serviert mit Kratzer Brot 8,90 €

Spezialitäten

... **VOM BIO WEIDESCHWEIN** (solange der Vorrat reicht)

Antons Biergulasch vom Burgauer Weideschwein, Biohof Thomas Merk
mit Nudeln und Marktsalat 13,90 €

Gegrillter Schweinebauch vom Burgauer Weideschwein, Biohof Thomas Merk
mit selbstgemachter BBQ Soße, Kräuterkartoffeln und Krautsalat 14,90 €

2 selbstgemachte Fleischpflanzerl vom Burgauer Weideschwein, Biohof Thomas Merk
mit Rahmchampignons und Butterspätzle 12,90 €
· mit Kartoffelsalat und Soße 11,90 €

Das Beste vom Grill

Antons Zwiebelrostbraten vom Wittelsbacher Ochsen der Hofmetzgerei Ottillinger
mit Soße, zweierlei Zwiebeln und selbstgemachten Käsespätzle 20,90 €

Rosa gebratenes Rinderlendensteak vom Wittelsbacher Ochsen der Hofmetzgerei Ottillinger
mit selbstgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln 20,90 €

Rinderstreifen vom Wittelsbacher Ochsen der Hofmetzgerei Ottillinger
auf Marktsalat mit Schnittlauchbrot vom Kratzer aus Kissing 19,90 €



Aus dem Wasser

Ganze Forelle in Folie vom Forellenhof Schindler (dauert ca. 25 Minuten)
gebettet im Wurzelgemüsesud mit Salzkartoffeln serviert

15,90 €

Ganze Forelle gebacken vom Forellenhof Schindler
mit Salzkartoffeln und frischem Marktsalat

15,90 €



Weil es direkt aus der Pfanne am besten schmeckt, kommt bei uns das Pfannerl mitten auf den Tisch. Antons Pfannerl gibt es **ab 6 Personen** mit Schweinebraten, Fleischpflanzerl und Schweinelendchen. Dazu gibt es Kartoffelknödel, Käsespätzle, Krautsalat und unsere wunderbare hausgemachte Dunkelbiersoße. Das ist bayerisch Essen für echte Liebhaber.

pro Person 17,90 €

Für unsere kleinen Gäste 

Spätzle mit Soße

3,90 €

Backhendl

mit Pommes

5,90 €

Bio-Fleischpflanzerl

mit Pommes

5,90 €

Was Süßes zum Schluss

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagrahm

7,90 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

mit Vanilleeis

5,90 €

Antons Schokoliebe

3 Kugeln Schokoladen- und Stracciatellaeis,
Sahne und Schokosoße

5,90 €

Eierlikörbecher

3 Kugeln Schokoladen- und Vanilleeis, Sahne und Eierlikör

6,10 €

Zitronen-Früchte-Becher

3 Kugeln Zitronensorbet mit frischen Früchten

6,10 €
