

# Anton's

FINE RESTAURANT



NATURRESORT TANNENHOF

---

*WEINKARTE*

---

The logo for Anton's Fine Restaurant is centered in the upper portion of the image. It features the name "Anton's" in a large, elegant, cursive script. Below it, the words "FINE RESTAURANT" are written in a smaller, clean, sans-serif font. A small green circular icon with a white leaf-like shape inside is positioned to the left of the text.

Anton's  
FINE RESTAURANT

The background of the entire image is a high-angle, close-up photograph of several wine glasses and bottles. The glasses are filled with a vibrant red wine, and the light reflects off the liquid and the glass surfaces. The bottles are partially visible, with their white labels and dark caps. The overall composition is artistic and emphasizes the theme of wine.

Wer genießen kann,  
trinkt keinen Wein mehr,  
sondern kostet Geheimnisse.

SALVADOR DALÍ



---

## APERITIF

---

<b>ST. JODOKUS SEKT TROCKEN</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 22,00</b>
Josef Drathen, Mosel	0,1 l	€ 4,50

Erfrischender Sekt mit feiner Zitrusaromatik und angenehmen Prickeln am Gaumen. Die klare Struktur transportiert einen lockeren Genuss und angenehme Eleganz. Ein wunderbarer Sekt, der viele Geschmäcker begeistert und mit dem Sie Ihren Abend bei uns bestens starten.

<b>BIANCO FRIZZANTE</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 19,00</b>
Casa Gheller, Venetien	0,1 l	€ 3,80

Dieser Frizzante begeistert mit viel Leichtigkeit und Frische. Nase und Gaumen werden von knackigen Apfelaromen und saftigen Zitrusfrüchten begrüßt. Spritzig und prickelnd belebt der Perlwein aus einer Cuvée von Glera und Pinot Bianco den Gaumen.

<b>BLANC DE BLANCS</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 34,00</b>
Domaine Boeckel, Elsass		

Ein sehr eleganter Vertreter des Crémant, der hochprozentig aus Pinot Blanc gewonnen wird und dessen fruchtig-frische Charakteristik wunderbar transportiert. Die Perlage ist lang anhaltend und sehr feingliedrig, ohne aufdringlich zu wirken.

The logo for Anton's Fine Restaurant, featuring the name 'Anton's' in a cursive script and 'FINE RESTAURANT' in a smaller, sans-serif font below it, with a small green leaf icon to the left of the text.

Anton's  
FINE RESTAURANT

---

## APERITIF

---

CARTE D'OR 0,75 l € 58,00  
Drappier, Champagne

Viel Pinot Noir, etwas Chardonnay und Pinot Meunier. Körperreich und zugleich sehr harmonisch mit delikatem Nachhall und lang anhaltendem Mousseux. Die typische Sekundär-Aromatik des Champagners kommt von der langen Reifung auf der Hefe. Familie Drappier setzt in der gesamten Champagne die geringste Menge an Schwefel ein.

Wir servieren den aktuellen Jahrgang



Anton's  
FINE RESTAURANT

---

## WEISSWEIN, OFFEN

---

GRAUBURGUNDER	1 l	€ 22,00
Weingut Stark, Rheinhessen	0,2 l	€ 5,60
	0,1 l	€ 2,80

Aromen nach gelben Früchten kommen aus dem Glas hervor. Ein klassischer Grauburgunder für den lockeren Wein-  
genuss. Sehr harmonisches Geschmacksbild mit einer gut  
eingebundenen Säure und angenehmer Intensität.

RIESLING HALBTROCKEN	1 l	€ 22,00
Weingut Trapp, Rheingau	0,2 l	€ 5,60
	0,1 l	€ 2,80

Riesling-Genuss vom Rheingau ist häufig sehr frisch und fein-  
fruchtig. Trapp & Sohn erzeugt einen geradlinigen Riesling  
für den unkomplizierten Trinkgenuss. Eine feine Restsüße puf-  
fert wunderbar die Säure der Riesling-Traube. So schmeckt  
dieser Weißwein sehr ausgewogen.

RIESLING KALKSTEIN	0,75 l	€ 24,00
Weingut Klein, Pfalz	0,2 l	€ 7,00
	0,1 l	€ 3,50

Die rebsortentypische Zitrusfrucht wird durch eine reizende  
Mineralität bereichert. Am Gaumen mit überraschend ho-  
hem Nachdruck, wobei die Säure durch den ausgeprägten  
Körper toll eingebunden wird.



---

## WEISSWEIN, OFFEN

---

<b>RIESLING TROCKEN</b>	1,0 l	€ 20,00
Weingut Trapp & Sohn, Rheingau	0,2 l	€ 5,00
	0,1 l	€ 2,50

Riesling-Genuss vom Rheingau ist häufig frisch und feinfruchtig. Trapp & Sohn erzeugt einen geradlinigen Riesling für unkomplizierten Trinkgenuss. Eine feine Rebsorte puffert wunderbar die hohe Säure der Riesling-Traube. So schmeckt dieser Weißwein sehr ausgewogen.

<b>SAUVIGNON BLANC</b>	0,75 l	€ 26,00
Ruppert-Deginther, Rheinhessen	0,2 l	€ 7,60
	0,1 l	€ 3,80

Gefälliger Vertreter der charaktervollen Rebsorte. Frischer Duft nach Stachelbeere gesellt sich zu Anklängen von Litschi und Mango. Zeichnet sich durch eine hohe Extraktstärke am Gaumen aus. Säure und Süße sind ausbalanciert und transportieren einen langen Nachklang.

<b>CHARDONNAY</b>	0,75 l	€ 23,00
Gauthier, Languedoc	0,2 l	€ 6,00
	0,1 l	€ 3,00

Ein klassischer Chardonnay mit einem angenehmen Aroma nach Zitrus- und etwas exotischen Früchten. Im Mund zeigt er eine moderate Intensität, bei der die Säure zugänglich eingebunden wird. Sehr ausgewogener Weißwein.

---

## WEISSWEIN

---

**SILVANER HANDLICH** 0,75 l € 26,00  
**Weingut Schenk, Franken**

Trocken, nachhaltig und saftig. Das ist Silvaner, wie er sein sollte. Ein toller Silvaner, der mit seinem frischen Charakter und reicher Extraktstärke überzeugt. Ansprechendes Etikett, naturnaher Weinbau, fruchtiges Gaumenspiel und ein bleibender Trinkfluss.

**GRÜNER VELTLINER WAGRAM** 0,75 l € 19,00  
**Weingut Fritsch, Wagram**

Die pure Finesse. Ein feiner Grüner Veltliner vom biodynamischen Weingut Fritsch aus dem Wagram, der mit seinem schlanken Körper und der charakteristischen Würzigkeit überzeugt. Das macht Spaß – nicht nur Freunden der bekanntesten Rebsorte Österreichs.

**BOCK AUF RUT&WIESS** 0,75 l € 26,00  
**Emmerich-Koebernik, Nahe**

Rote Trauben - Weisser Wein! Aus der roten Spätburgunder-Traube wurde ein herrlich-fruchtiger Blanc de Noir kreiert. Die roten Trauben werden wie beim Weißwein hell gekellert, ohne dass die Beerenhaut Farb- und Gerbstoffe abgibt. Im sommerlichen Bukett finden Sie viele reife Früchte. Der Wein überzeugt mit seiner Eleganz und einem frischen Geschmack.



---

## WEISSWEIN

---

**VERSCHNITT** 0,75 l € 30,00  
**Ruppert-Deginther, Rheinhessen**

Die besten Eigenschaften von Weissburgunder, Grauburgunder und Chardonnay zusammen verschnitten. Wir müssen es nicht immer Cuvée nennen. Ein vollmundiger Weißwein, der für jede Rebsorte getrennt im Stahltank, großen Holzfass und neuen Barriques ausgebaut wurde. Ein perfekter Speisenbegleiter, auch bei Fleischgerichten.

**LUGANA** 0,75 l € 34,00  
**Franzosi, Lombardei**

Ein sehr guter Vertreter des beliebten Lugana. Intensiv und frisch darf man sich in der Nase an einer breiten Fruchtpalette erfreuen. Die knackige Säure gibt dem Wein Charakter und macht ihn zum passenden Begleiter fettiger Gerichte.

**GEISENHEIM CONNECTION GRÜN** 0,75 l € 36,00  
**Ruppert-Deginther, Rheinhessen**

Die volle Frucht des Sauvignon Blanc trifft auf Sekundäraromen wie Vanille und Milkschokolade eines holzgereiften Chardonnays. Justus Ruppert aus Rheinhessen nutzt für die GC-Cuvée seine besten Trauben. Dieser Weißwein passt gut zu hellen Fleisch- und kräftigen Fischgerichten.

---

## WEISSWEIN

---

**GEWÜRZTRAMINER STOASS** 0,75 l € 38,00  
Weingut Pfitscher, Südtirol

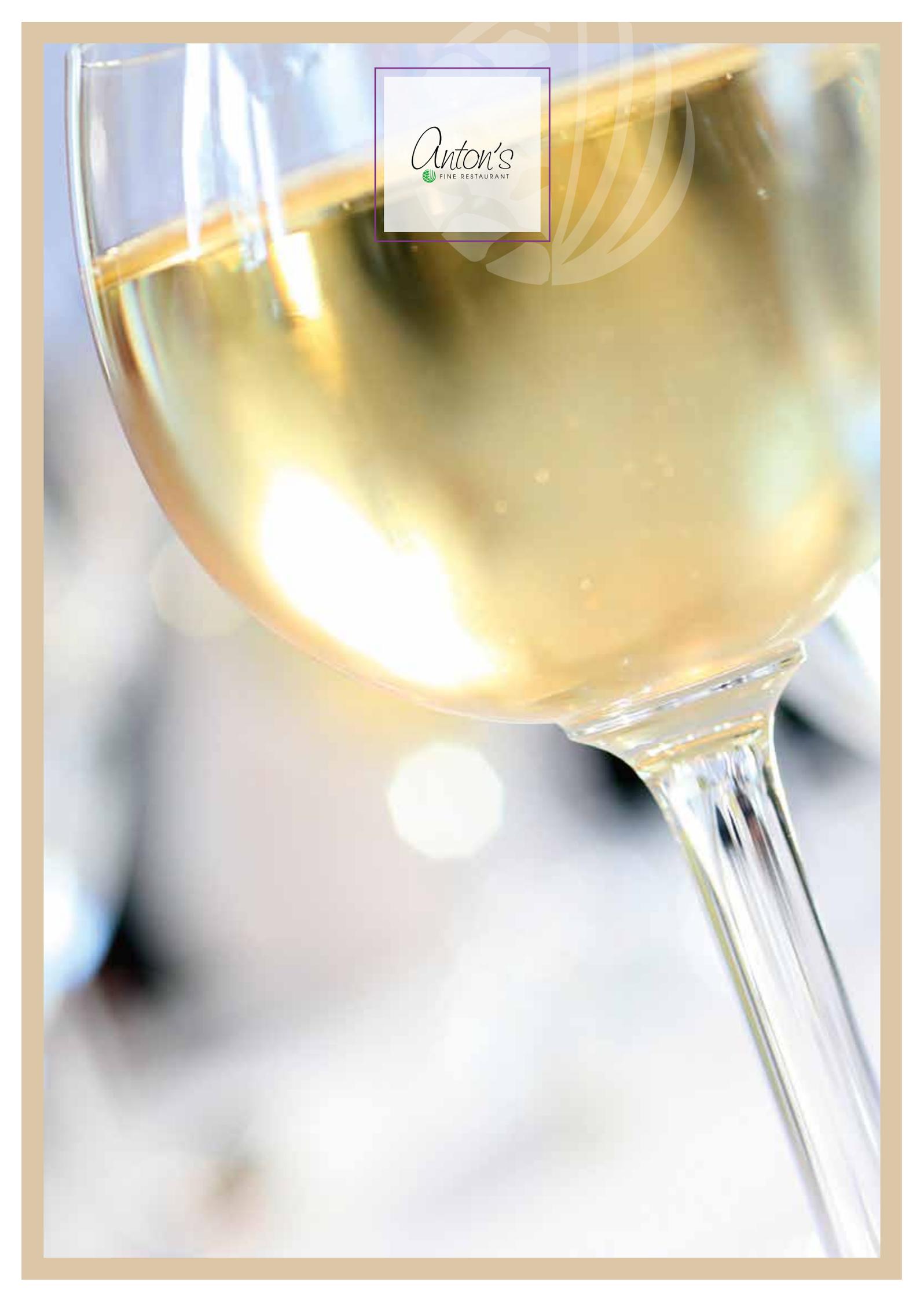
Man sollte jedem Winzer danken, der Gewürztraminer für uns Weinliebhaber anbaut. Besonders bei einem solch guten, trockenen Exemplar dieser Rebsorte erleben wir eine eindrucksvolle sensorische Erfahrung. Auf das unnachahmliche und hochintensive Aroma folgt ein elegantes, anregendes Geschmacksbild.

**RIESLING GG**  
**MARIENBURG ROTHENPFAD** 0,75 l € 58,00  
Weingut Clemens Busch, Mosel

Ein besonderer und komplexer Wein. Freuen Sie sich auf ein intensives und facettenreiches Aroma: volle, reife Früchte werden von einer besonderen Mineralik untermalt, wie man sie nur von Clemens Busch kennt. Am Gaumen werden alle Geschmacksnerven belegt. Säure, Fruchtsüße und Länge harmonisieren in Perfektion.

**CHABLIS TER CRU LES VAUCOPINS** 0,75 l € 54,00  
Albert Bichot, Burgund

Hier werden die besten Trauben über 30 Jahre alter Reben genutzt, um daraus einen besonderen Chardonnay zu gewinnen. 85% werden im Stahltank und 15% in gebrauchten Holzfässern vinifiziert. Deutliche, für das Chablis so charakteristische Nase nach mineralischen Tönen. Voller Körper, überragende Länge und dabei eine vibrierende Frische.



Anton's  
FINE RESTAURANT

## ROSÉ

---

ROSÉ FEINHERB	1 l	€ 22,00
Weingut Klein, Pfalz	0,2 l	€ 5,60
	0,1 l	€ 2,80

Das macht Spaß! Ein Rosé, der Leichtigkeit, Trinkfluss und Frische garantiert. Ein hoher Anteil Portugieser wird mit Dornfelder kombiniert. Knallige, rote Frucht in der Nase. Geradlinig, eindeutig und mit einer unnachahmlichen Leichtigkeit verleitet dieser Rosé zu dem ein oder anderen Glas.

ROSADO DE LAGRIMA	0,75 l	€ 23,00
Vina Sardasol, Navarra	0,2 l	€ 6,00
	0,1 l	€ 3,00

Die perfekt gelungene Kombination aus Körper und Trinkfreude gelingt selten so gut wie hier. Bei der Rotweingewinnung aus 100% Garnacha-Trauben wird ein Teil des Mostes mit dem Saignée-Verfahren abgezogen und im Edelstahltank bei kontrollierter Gärtemperatur vergoren. Intensive Farbe, wunderbares Aroma reifer Früchte und sehr erfrischend am Gaumen.

CÔTES DU RHÔNE ROSÉ	0,75 l	€ 24,00
Domaine de la Bastide, Rhône		

Eine Fruchtbombe aus dem Süden Frankreichs. Die Cuvée aus Grenache, Syrah und Cinsault zeigt in der Nase rote Früchte. Der Geschmack ist von einer weichen Säure und einem vollen Körper geprägt. Urlaubsgefühle pur!

Anton's  
FINE RESTAURANT



---

## ROTWEIN, OFFEN

---

<b>SPÄTBURGUNDER</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 6,00</b>
Weingut Rieger, Baden	0,1 l	€ 3,00

Tolle Spätburgunder-Qualität aus Baden. Rubinrote Farbe, schöne Frucht, feine Würze und ein frisches Gaumenspiel. Dazu noch Bio-Qualität eines kleinen Familienbetriebs. Sehr gelungener Rotwein.

<b>DORNFELDER HALBTROCKEN</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 5,60</b>
Weingut Stark, Rheinhessen	0,1 l	€ 2,80

Der Dornfelder funkelt in dunklem, intensiven Rot mit violetten Reflexen. Er duftet nach Sauerkirsche und Brombeeren. Im Mund präsentiert er ein harmonisches Süße-Säure-Spiel mit einem eleganten, feinfruchtigen Geschmack.

<b>PRIMITIVO</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 6,00</b>
Il Mio, Apulien	0,1 l	€ 3,00

Die Rebsorte Primitivo reift sehr früh – „primus“ – und bringt fruchtige Weine hervor. Dieser Rotwein von Il Mio zeigt eine große Palette verschiedener Beerenfrüchte und eine leichte Würze. Darauf folgt ein saftiges Gaumenspiel mit weichen Tanninen und einem lockeren Rotweingenuss.



---

## ROTWEIN, OFFEN

---

TEMPRANILLO CRIANZA	0,75 l	€ 26,00
Vina Sardasol, Navarra	0,2 l	€ 7,60
	0,1 l	€ 3,80

Dieser Crianza aus 100% Tempranillo-Trauben wird zwölf Monate im Barrique ausgebaut und reift anschließend weitere zwölf Monate in der Flasche. Im Ergebnis finden Sie einen wunderbar weichen Spanier mit besonders verführerischer Eleganz.

CABERNET SAUVIGNON	0,75 l	€ 23,00
Gauthier, Languedoc	0,2 l	€ 6,00
	0,1 l	€ 3,00

Aromen von schwarzer Johannisbeere und Pflaume. Im Gaumen sehr ausgewogen und vollmundig. Rebsortentypisch mit spürbarer Tanninstruktur. Ein körperreicher Rotwein, der sich gut als Essensbegleiter eignet

---

## ROTWEIN

---

**ROT UND WILD** 0,75 l € 26,00  
**Christian Hirsch, Württemberg**

Würzige Cuvée aus Lemberger, Merlot und Cabernet Sauvignon. Zeigt viel Frucht und würzige Töne bei angenehmer Intensität. Im Mund ergänzen sich das weiche Tanningerüst, ein mittelkräftiger Körper und eine bleibende Länge. Ausgebaut in schwäbischer Eiche.

**PRIMITIVO „MANDUS“** 0,75 l € 32,00  
**Pietra Pura, Apulien**

Fruchtige Aromen von Sauerkirsche und Cassis gepaart mit leicht röstigen Noten. Der Geschmack ist vollmundig mit feinen Tanninen und harmonisch eingebundenen Vanilletönen. Ein Primitivo von sehr guter Qualität.

**SARDASOL RESERVA** 0,75 l € 30,00  
**Vina Sardasol, Navarra**

Das Haus Sardasol steht für körperreiche Rotweine mit einem charakteristisch fruchtigen, weichen Stil. Dieser gelingt umso besser, wenn die gute Qualität ihrer Weinberge 18 Monate sowohl im Barrique als auch in der Flasche reifen. Die Rebsorten Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon fügen sich wunderbar zu einer Cuvée mit Reserva-Qualität zusammen.



---

## ROTWEIN

---

**GLOIRE DE MON PÈRE** 0,75 l € 34,00  
**Domaine de la Bastide, Rhône**

Unglaublich gefälliger Syrah. Intensives Aroma nach Pflaume und Kirsche. Den Gaumen verwöhnt der Côtes du Rhône Villages sehr harmonisch mit einer balancierten Gratwanderung zwischen Harmonie und Breite. Man spürt die Hingabe des Winzers, mit der Vincent Boyer durch diesen Wein an seinen Vater erinnern will.

**SPÄTBURGUNDER** 0,75 l € 32,00  
**Weingut Kreuzberg, Ahr**

Ein feiner Spätburgunder, der viel Eleganz und Tiefgang ausstrahlt. Hohe Traubenqualität garantiert der integrierte Weinbau im Weingut Kreuzberg, bei dem die ökologische Bodenbearbeitung und geringe Erträge eine wichtige Rolle spielen. Im Duft zeigt er intensive Fruchtnoten, die an dunkle Beeren erinnern. Die für die Ahr charakterlichen, mineralischen Noten frischen das Aroma angenehm auf.

**CUVÉE PRESTIGE ROUGE** 0,75 l € 34,00  
**Ardonneau, Bordeaux**

Die Cuvée Prestige aus 75% Merlot und 25% Cabernet Sauvignon hat Struktur, Aromatik, Länge und eine tolle Balance. 18 Monate lang wurde der Wein zu einem Drittel im großen Holzfass und zu zwei Dritteln in gebrauchten Barriques ausgebaut. Die Tannine sind spürbar und samtig, die Dichte bei mittelhoher Intensität sehr gelungen

The logo for Anton's Fine Restaurant, featuring the name 'Anton's' in a cursive script and 'FINE RESTAURANT' in a smaller, sans-serif font below it, with a small green leaf icon to the left of the text.

Anton's  
FINE RESTAURANT

---

## ROTWEIN

---

**VALLÉE DU PARADIS** 0,75 l € 49,00  
**Domaine des deux Clés, Languedoc**

Das Bukett zeigt dunkle Früchte, die am Grat zur Überreife wandern. Die rauchigen Noten sind hier sehr angenehm eingebunden und bereichern das Aroma. Die 3-jährige Lagerung im Barrique lässt den Wein perfekt ausreifen. In der Flasche zeigt sich ein sehr ausgewogener und kraftvoller Sangiovese. Enorme Länge, reife Tannine und eine besondere Facettenvielfalt.

**CLUB DE LA BARRICA** 0,75 l € 44,00  
**Alconde, Navarra**

Dieser hochwertige Spanier vom Jahrgang 2009 wurde nur fassweise à 300 Flaschen vertrieben. Eine Cuvée aus Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot, die 24 Monate in neuen Eichenfässern und in der Flasche gelagert wurde. Gereifter Rotweingenuss mit Trockenfrüchten im Aroma und vollmundiger Länge am Gaumen.

**BRUNELLO DI MONTALCINO** 0,75 l € 74,00  
**Il Poggione, Toskana**

Dieser Wein wird nur in den besten Jahrgängen vinifiziert. Fünf Monate Trocknungszeit, 24 Monate Reifung in französischen Barriques und über drei Jahre Reifung in der Flasche. Von diesem Wein gibt es nur 2500 Flaschen und er ist etwas ganz Besonderes. Trockenfrüchte, in Alkohol eingelegte Früchte, Tabak und viel Würze in der Nase. Der Körper ist enorm intensiv und vollmundig. Dabei sind die Tannine elegant ausgereift und runden zusammen mit einer hohen Alkoholsüße das Geschmacksbild harmonisch ab.



**AMARONE RISERVA**  
Mattielli, Venetien

0,75 l € 85,00

Vielseitiger, komplexer Genuss der Extraklasse. Extreme Ertragsreduzierung des biodynamischen Winzers und schonender Ausbau bringen einen zugleich intensiven, dichten, alkoholreichen und dabei immer noch saftigen Rotwein mit viel Frucht hervor.

**LUST AUF ETWAS BESONDERES?**  
Unser Service-Personal berät Sie gerne bei der Auswahl unserer Raritäten und bei besonderen Wünschen.

---

# ANTON'S

---

## Fine Restaurant

Allergene können auf Nachfrage eingesehen werden.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Öffnungszeiten Küche:

täglich von 12:00 – 14:00 und 18:00 – 22:00 Uhr, außer Samstag Mittag

Sonntags durchgehend geöffnet von 12:00 – 21:00 Uhr

Öffnungszeiten Bistro:

täglich ab 18 Uhr, Küche 18:00 – 22:00 Uhr | Sonntag 18:00 – 21:00 Uhr