

Aperitif:

Ramazotti Rosato	0,2l	6.9
Ramazotti Rosato Milano	0,2l	6.9
Limoncello Spritz	0,2l	6.9
Aperol Spritz ¹	0,2l	6.9
Aperol Lemon Spritz	0,2l	6.9
Blackberry Spritz ¹	0,2l	7.5
Pfirsich Traum	0,2l	6.9
Hugo ¹	0,2l	6.9
Campari Orange ^{1,7}	0,2l	6.9
San Bitter ^{1,7}		
mit Weisswein	0,2l	4.8
mit Orangensaft	0,2l	4.0

Vorspeisen:

150 Gramm hausmariniertes Beef-Steak-Tatar mit ¹¹ Zwiebelwürfel, Kapern, Senf, Cornichons, Sardellen, Olivenöl, schwarzem Pfeffer, Salat-Bouquet mit Schwarzbrot & Butter, separat ein rohes Eigelb		13.5
Ankers Vorspeisenvariation ^{1,2,3,5,11,13} geräucherte Barbarie-Entenbrust, Strauchtomate mit Mozzarella-Perlen an Rucola, Geräuchertes von Lachs und Forelle, Melonenschiffchen mit italienischem Landschinken		13.8

Suppen:

Steinpilz-Cremesuppe Kräuter-Sahne-Haube		5.9
französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsetoast ^{5,11}		5.5
Pfannkuchen-Suppe ¹¹		4.5
hausgemachte Gulaschsuppe ¹¹ Schwarzbrot		6.5

Salate:

Griechischer Salat ^{1,5,11}		
Tomate, Gurke, Fetakäse, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Blattsalat, Weißkraut		11.9
Caesar Salat ^{1,2,5,11,12}		
Romana-Herzen, Kirschtomate, Buttercroutons, Parmesan, Hähnchenbrust		14.9
großer bunter Salatteller ^{1,5,11}		8.9
wahlweise empfehlen wir:		
gebratener Garnelenspieß		4.9
gebratene Hähnchenbrust-Streifen		4.5
gebratene Champignons		4.5

zu allen Suppen, Vorspeisen und Salaten servieren wir ofenfrisches Baguette

Hauptgerichte:

„Im Trend der Zeit

*Regional, nachhaltig von Landwirten der Region, in biologischer Haltung,
geschlachtet und veredelt von
der Metzgerei Joseph Huber in Hundszell“*

Filetsteak vom „Simmentaler Naturrind“ ^{5,11}		
Pfeffer-Rahmsauce, Kräuterbutter, Pommes frites,	200 Gramm	29.9
bunter Salatteller	300 Gramm	39.9
Medaillons vom Rinderfilet ^{1,5,11}		
Rosmarin Thymian Reduktion, Kartoffeltaler, Speck-Bohnen		23.5
Schnitzel „Wiener Art“ vom Naturschwein ^{1,5,11}		
Pommes frites, bunter Salatteller		16.9
Schweinefilet-Medaillons vom Naturschwein ^{1,5,11}		
Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzle, bunter Salatteller		18.9
Schanzer Rostwürstl vom Grill		
Jus, Sauerkraut, Schwarzbrot		10.9

Aus herkömmlicher Erzeugung:

Ankers Steakpfandl - im Gusseisen serviert ^{1,5,11} Medaillons vom Geflügel und Schweinefilet, Pilzrahmsauce hausgemachte Käsespätzle, Röstzwiebeln, bunter Salatteller	16.9
„ <i>unser</i> “ Ankerspieß ^{1,5,11} Medaillons von der Rinderlende, Schweinefilet und Geflügel, Pfeffer-Rahmsauce, Pommes frites, Curryreis, Kräuterbutter, Marktgemüse	16.9
Filetstreifen „Züricher Art“ ^{1,5,11} vom Schwein und Geflügel, Champignons, Kartoffel Taler, bunter Salatteller	14.9

Fisch

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ^{1,2,5,6,11,12} Salatbouquet, gekochtes Ei, Oliven, Zwiebel, saure Gurke, Bratkartoffeln	12.9
Seelachsfilet gebacken ^{1,2,5,6,11,12} Kartoffel Gurken Salat, bunter Salatteller, Sauce Remoulade	14.9
frische Forellenfilets „Müllerin Art“ ¹¹ in Zitronenbutter gebraten, Kirschtomaten & Rucola, Kräuterkartoffeln, bunter Salatteller	18.9

Vegetarisch

hausgemachte Käsespätzle ^{1,5,11} Pilzrahmsauce, Röstzwiebeln, bunter Salatteller	11.9
veganer Gemüse-Wrap & buntes Salatbouquet ^{1,5,11} Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, Kichererbsen, Avocado	12.5
Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat-Ricotta-Füllung ^{5,11} in Rucola-Parmesan-Butter, Kirschtomate, bunter Salatteller	12.9
<i>dazu empfehlen wir</i> gebratener Black Tiger Garnelenspieß	4.5

Brotzeiten:

Bayerischer Wurstsalat ^{2,3,6,8,11} Lyoner-Scheiben, Zwiebelringe, Gurke, Paprika, Tomate, saure Gurke, Oliven, Hirtenpaprika	8.5
Schweizer Wurstsalat ^{2,3,6,8,11} Lyoner-Streifen, Emmentaler-Streifen, saure Gurke, Tomate, Paprika, Oliven, Zwiebelringe, Hirtenpaprika	9.5
gemischte Schinkenplatte ^{2,3,6,11,13} verschiedene Schinkenspezialitäten, Tomate, Gurke, Paprika, gekochtes Ei, Oliven, Hirtenpaprika	9.9
kalter Braten ¹¹ saure Gurke, Tomate, Paprika, Meerrettich, Sauce Remoulade, gekochtes Ei Oliven, Hirtenpaprika, Bratkartoffeln	9.9
gemischte Käseplatte ¹¹ verschiedene Käsespezialitäten, Tomate, Gurke, Paprika, gekochtes Ei, Oliven, Hirtenpaprika	9.9
Camembert gebacken ^{1,5,11} Salatbouquet, Preiselbeeren, Weißbrot	8.5
ofenfrische Breze mit Butter ¹¹	1.9

zu all unseren Brotzeiten servieren wir Schwarzbrot und Butter

Desserts:

hausgemachter Kaiserschmarrn Apfelkompott, Vanille Eis	9.9
Bananensplit ² halbierte Banane, Vanilleeis, Mandelsahne, Schokoladen-Sauce	6.5
Vanilleeis mit heißen Himbeeren Mandelsahne	6.9
Walnussbecher Walnusseis, Sahne, Walnuss-Kerne	5.9

Kinderkarte:

Spätzle mit Sauce ^{1,5,11} oder Kloß mit Sauce ^{1,5,11} oder Portion Pommes ¹¹	3.9
Geflügelschnitzel ^{1,5,11} Rahmsauce, Spätzle, bunter Salatteller	6.9
Schnitzel „Wiener Art“ vom Naturschwein ^{1,5,11} Pommes frites, bunter Salatteller	6.9
Chicken Nuggets ^{1,5,11} Pommes frites, bunter Salatteller	6.5
Seelachsfilet gebacken ^{1,2,5,6,11,12} Butter-Kartoffeln, bunter Salatteller	6.5

Zusatzstoffe:

1: Farbstoff	6: geschwärzt	11: jodiertes Speisesalz
2: Konservierungsstoffe	7: gewachst	12: Süßungsmittel
3: Antioxidationsmittel	8: mit Phosphat	13: Rauch
4: Geschmacksverstärker	9: koffeinhaltig	
5: Sulfit	10: chininhaltig	

Edelbrände:

Vom Hause Prinz & Nonino

Alte Williams Birne	2cl	4.5	4cl	7.5
Alte Waldhimbeere	2cl	4.5	4cl	7.5
Alte Marille	2cl	4.5	4cl	7.5
Alte Hauszwetschke	2cl	4.5	4cl	7.5
Alte Haselnuss	2cl	4.5	4cl	7.5
Grappa Nino Chardonnay	2cl	4.5	4cl	7.5

Heiße Getränke:

Tasse Kaffee ⁹ / koffeinfrei	2.8
Portion Kaffee ⁹ / koffeinfrei	4.9
Cappuccino / Latte Macchiato ⁹	3.5
Espresso ⁹ / Espresso Macchiato	2.7
Milchkaffee ⁹	3.5
Tasse Schokolade ¹	3.5
frisch gepresste heiße Zitrone	3.0
Glas Tee	2.5
Portion Tee	4.2
Tee mit Rum ⁹ (2cl Rum)	6.0
Grog (4cl Rum)	6.5

Alkoholfreie Getränke:

Jesuitenquelle Mineralwasser	0,33l	3.2
	0,5l	3.8
	0,75l	5.5
Zitronen- & Orangenlimonade	0,2l	2.0
	0,5l	3.5
Spezi ^{1,9}	0,2l	2.5
	0,4l	3.9
Coca Cola ^{1,2,9} / light ^{1,2,9,11,12}	0,2l	2.5
	0,4l	3.9
Bitter Lemon ^{2,3,10}	0,2l	2.9

verschiedene Säfte:

Apfelsaft/ Orangensaft/ Traubensaft/ Mangosaft / Maracujasaft/ Ananassaft/ Kirschsaf	0,2l	2.5
Johannisbeersaftnektar ³	0,2l	2.5
Rhabarbersaftnektar	0,2l	2.5
Saftschorle	0,2l	2.5
	0,4l	3.9

Bier vom Fass

Gutsbräu Hell	0,25l	2.7
	0,5l	4.3
Radler ³	0,5l	4.3
93'er naturtrübes Weizen	0,3l	3.0
	0,5l	4.3
Ruß ³	0,5l	4.3
Cola Weizen ^{1,2,9}	0,5l	4.3
Schnitt		3.3

Biere aus der Flasche:

Kellerbier naturtrüb	0,5l	4.3
Urtyp Dunkel	0,5l	4.3
Promillos	0,5l	4.3
Privat Pilsener	0,33l	4.0
Promillos extra herb	0,33l	4.0
leichtes Weizen	0,5l	4.3
Schanzer dunkles Hefe Weißbier	0,5l	4.3
93'er Weizen alkoholfrei	0,5l	4.3

Long Drinks:

Jack Daniels Bourbon Coca Cola	0,2 l	7.5
Havana Club 3 Anejo Coca Cola	0,2 l	7.5
Gordons Gin Tonic	0,2 l	7.5
Tanqueray Gin Tonic	0,2 l	9.9
Absolut Vodka Bitter Lemon	0,2 l	7.5

Spirituosen:

Obstler	2cl	3.5
Williams Birne	2cl	3.5
Himbeergeist	2cl	3.5
Mirabelle	2cl	3.5
Zwetschke	2cl	3.5
Grappa	2cl	3.5
Asbach	2cl	3.5
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	5.5
Malteser Kreuz	2cl	3.5
Jubiläumsaquavit	2cl	3.5
Ramazotti	2cl	3.5
Jägermeister	2cl	3.5
Hochmoorgeist	2cl	4.5
Sambuca	2cl	3.5
Berliner Luft	2cl	3.5
Amaretto	2cl	3.5
Grand Marnier	2cl	3.5
Baileys ^{1,9}	2cl	3.5

Ausschankweine – weiß – 0,2 l

2018 Grüner Veltliner, Lössterrassen, DAC, Weingut Berger, Krems Tal, Österreich Kühle Frischenoten nach Minze und Äpfeln, lössige Mineralität der Lage; feine Linien trotz großzügigem Schmelz, lang ausklingend	7.5
2018 Sauvignon Blanc, Weingut Markus IRO, Burgenland, Österreich In der Nase reifer Duft nach Holunder und Stachelbeeren, sehr frisch am Gaumen, saftige Frucht im Nachhall	7.5
Chardonnay IGT, La Marea, Venetien, Italien Gehaltvoller, nussiger und feinrassiger Wein	6.0
2017 Silvaner, Wieselsberger Dachs, Q.b.A., Weingut Behringer, Franken, Deutschland Wein der an frische Äpfel und Kräuter erinnert	6.0
2017 Müller Thurgau, Dettelbacher Honigberg, Weinkellerei Apfelbacher, Franken, Deutschland Bocksbeutel 0,25 l Fruchtig, eleganter Wein	6.0
2017 Riesling Q.b.A. Weingut Oberhofer, Pfalz, Deutschland Elegant spritzige Art, mit ausgeglichenem Säuerer Spiel, Nuancen von Pfirsich	6.0
2016 Bacchus Kabinett, Kettenheimer Wartberg, Q.b.A. mit Prädikat Weingut Schlossmühlenhof, Rheinhessen, Deutschland, Ein lieblicher, milder, leicht süßlicher Wein mit feinfruchtigem Aroma	6.0

Ausschankweine -rot- 0.2 l

2017 Zweigelt DAC Weingut Markus IRO, Burgenland, Österreich Dunkles Rubin, reife Zwetschgen und Beerenfrucht, komplexe Tannin Struktur, mit langem Abgang	7.5
2017 Merlot, Pays d`oc IGP Frankreich Starkes Bukett, komplexe Tannine	6.0
2017 Montepulciano, DOC Agriverde Piane di Maggio, Abruzzen rubinrot, Schwarzkirsche, trocken, mittlerer Körper	7.5
2014 Barbera d`Alba DOC Langhe, Italien Im Holzfass ausgebaut, trockener harmonischer, säurearmer Wein	6.0
2016 Trollinger mit Lemberger, Neckarsulmer Scheuerberg, Q.b.A., Weingut Stefan Benz, Württemberg, Deutschland Halbtrocken, fruchtig, duftend nach Beeren und Sauerkirschen	6.0
2014 Portugieser, Alzeyer Wartberg, Q.b.A., Weingut Schlossmühlenhof, Rheinhessen, Deutschland Mild lieblich, feines liebliches Bukett	6.0

Ausschankweine- Rosé – 0.2 l

2015 Portugieser Weissherbst, Q.b.A. Weingut Oberhofer, Pfalz, Deutschland Halbtrocken Sortenrein, säurearm	6.0
---	-----

Flaschenweine weiß 0.75 l:

Deutschland:

2018 Sauvignon blanc, Kaitui, Q.b.A.Weingut Markus Schneider, Pfalz	28.5
2014 Spätburgunder, Blanc de Noir, Q.b.A. Weingut Oberhofer, Pfalz	18.5
2014 Silvaner Kabinett, Wiebelsberger Dachs,Q.b.A. mit Prädikat, Weingut Behringer, Franken	18.8
2018 Riesling, Q.b.A. Weingut Dr. Loosen, Mosel	24.0

Österreich:

2018 Grüner Veltliner Lössterrassen, DACWeingut Berger, Krems Tal	23.9
2015 Morillon Muschelkalk, STK Weingut Tement, Südsteiermark	39.0
2018 Sauvignon Blanc Weingut Markus IRO, Burgenland	24.5

Italien:

2017 Custoza, DOC Weingut Gorgo, Venetien	24.5
2018 Lugana, DOC Weingut Bulgarini, Gardasee	26.9

USA:

2014 Chardonnay Weingut Stimson Estate Cellars, Washington State	24.5
---	------

Flaschenweine – Rose – 0.75 l

Deutschland:

2015 Cabernet Sauvignon Rose, Q.b.A.
Weingut Gerhard Klein, Pfalz 24.0

2012 Portugieser Weißherbst, Q.b.A.
Weingut Schlossmühlenhof, Rheinhessen 18.8

Flaschenweine – rot – 0.75 l

Deutschland:

2014 Schwarzriesling, Q.b.A
Wiebelsberger Dachs,
Weingut Behringer, Pfalz 18.8

2017 Merlot, Q.b.A.
Weingut Oberhofer, Pfalz 19.9

2015 Ursprung Cuvee, Q.b.A.
Weingut Markus Schneider, Pfalz 28.9

Österreich:

2018 Zweigelt, DAC
Weingut Markus IRO, Burgenland 23.9

Italien:

2015 Chianti Classico, DOCG,
Confini, Toskana 19.9

2017 Montepulciano, DOC
Agriverde Piane di Maggio, Abruzzen 25.5

Frankreich

2014 Cuvée Pezenas, AOP,
Chateau Condamine Bertrand, Languedoc 28.5

Australien:

2016 Shiraz, Koonunga Hill,
Vineyard Penfolds, South Australia 29.5