

Aperitif:

Ramazotti Rosato	0,2l	7.9
Ramazotti Rosato Milano	0,2l	7.9
Limoncello Spritz	0,2l	7.9
Aperol Spritz ¹	0,2l	7.9
Aperol Lemon Spritz	0,2l	7.9
Blackberry Spritz ¹	0,2l	8.5
Pfirsich Traum	0,2l	7.9
Hugo ¹	0,2l	7.9
Campari Orange ^{1,7}	0,2l	7.9
San Bitter ^{1,7}		
mit Weisswein	0,2l	5.8
mit Orangensaft	0,2l	5.0

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	14.5
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	14.8

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 – „Bavarian Style“^{1,5,11}

marinierter Blaukrautsalat mit Apfelstückerl, Tomate, Gurke, Fetakäse, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Blattsalat, 13.9

„Italian“ Salat^{1,5,11}

Tomate, Gurke, Parmaschinken, Melonenstücke, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Blattsalat 15.9

Caesar Salat ^{1,2,5,11,12}

Romana-Herzen, Kirschtomate, Buttercroutons, Parmesan, Hähnchenbrust 15.9

großer bunter Salatteller ^{1,5,11} 10.9

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

bunter gemischter Beilagensalat^{1,5,11} 3.9

wir versuchen immer unsere Produkte *regional* und *raisonal* zu beziehen, dies ist jedoch leider witterungsbedingt nicht ganzjährig möglich.

#Nachhaltigkeit

Zu unseren Lieferanten zählen unter anderem

- ✓ Metzgerei Joseph Huber in Hundszell, regionale Fleischprodukte
- ✓ Fritz Ganz e.K., Münchner Marktgärtner, Salate, Obst und Gemüse
- ✓ Gärtnerei Trögl Ingolstadt, (Juni- September) regionales Fruchtgemüse und Gurken
- ✓ Glöckl Roland, Adelshausen, Kartoffelbauer
- ✓ Spargel Schiebel, Pörnbach, grüner & weißer Spargel

Hauptgerichte:

Medaillons vom Rinderfilet ^{1,5,11}

Rosmarin-Thymian-Reduktion, Kartoffeltaler, Speckbohnen 24.9

Filetsteak vom „Simmentaler Naturrind“^{5,11}

Pfeffer-Rahmsauce, Kräuterbutter, Pommes frites, 200 Gramm 33.9
bunter Salatteller 300 Gramm 44.9

Schnitzel „Wiener Art“ vom Naturschwein ^{1,5,11}

Pommes frites, bunter Salatteller 17.5

rosa gebratene Barbarie Entenbrust ^{5,11} Orangen- Preiselbeer-Jus, Kartoffelklöße, Blaukraut	24.9
Schweinefilet- Medaillons vom Naturschwein ^{1,5,11} Pilzrahmsauce, Butterspätzle, bunter Salatteller	18.9
unser Steakpfandl – im Gusseisen serviert ^{1,5,11} Medaillons vom Geflügel und Schweinefilet, Pilzrahmsauce, hausgemachte Käsespätzle, Röstzwiebeln, bunter Salatteller	18.9
Ankerspieß ^{1,5,11} Medaillons von der Rinderlende, Schweinefilet und Geflügel, Pfeffer-Rahmsauce, Pommes frites, Curryreis, Kräuterbutter, zweierlei Gemüse	19.5
Filetstreifen „Züricher Art“ ^{1,5,11} vom Schwein und Geflügel, Champignons, Kartoffeltaler, bunter Salatteller	17.9

Fisch

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ^{1,2,5,6,11,12} Salatbouquet, gekochtes Ei, Oliven, Zwiebeln, saure Gurke, Bratkartoffeln	15.9
Seelachsfilet gebacken ^{1,2,5,6,11,12} Kräuterkartoffeln, bunter Salatteller, Sauce Remoulade	17.9
gebratene Filets von der Lachsforelle ^{1,5,11} in Zitronenbutter, frischer Rucola, Kräuterkartoffeln, bunter Salatteller	21.9

Vegetarisch

hausgemachte Käsespätzle ^{5,11} Pilzrahmsauce, Röstzwiebeln, bunter Salatteller	14.9
hausgemachte vegane Bulgur Brätlinge ^{1,5,11} asiatisches Wokgemüse in Teriyaki Sauce, frische Kräuter 	15.9
Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat-Ricotta-Füllung ^{5,11} in Salzeibutter, Kirschtomate, Rucola, bunter Salatteller, Parmesan	15.9

dazu empfehlen wir:

gebratener Black Tiger Garnelenspieß ¹¹	4.9
--	-----

Brotzeiten:

Bayerischer Wurstsalat ^{2,3,8,11} Lyoner-Scheiben, Zwiebelringe, Paprika, Tomate, saure Gurke, Oliven, Hirtenpaprika	10.9
Schanzer Rostwürstl vom Grill ¹¹ Jus, Sauerkraut, Schwarzbrot	12.9
Schweizer Wurstsalat ^{2,3,8,11} Lyoner-Streifen, Emmentaler-Streifen, saure Gurke, Tomate, Paprika, Oliven, Zwiebelringe, Hirtenpaprika	12.9
gemischte Schinkenplatte ^{2,3,11,13} verschiedene Schinkenspezialitäten, Tomate, Gurke, Paprika, gekochtes Ei, Oliven, Hirtenpaprika	13.9
gemischte Käseplatte ¹¹ verschiedene Käsespezialitäten, Tomate, Gurke, Paprika, gekochtes Ei, Oliven, Hirtenpaprika	12.9
Camembert gebacken ^{1,5,11} Salatbouquet, Preiselbeeren, Weißbrot	10.9
ofenfrische Breze mit Butter ¹¹	2.3

zu all unseren Brotzeiten servieren wir Schwarzbrot und Butter

Desserts:

hausgemachter Kaiserschmarrn Apfelkompott, Vanilleeis	11.9
Creme C�atalana mit Rohrzucker flambiert, Tonkabohnen-Mango-Ragout, Beerensorbet	8.5
Bananensplit ^{1,2} halbierte Banane, Vanilleeis, Mandelsahne, Schokoladen-Sauce	6.9
Vanilleeis mit heißen Himbeeren ¹ Mandelsahne	7.9
Walnussbecher ¹ Walnusseis, Sahne, Walnuss-Kerne	6.5
Kugel Eis ¹ Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Himbeer Sorbet, Mango Sorbet	1.9

Kinderkarte:

Spätzle mit Sauce ^{1,5,11} oder Kloß mit Sauce ^{1,5,11} oder Portion Pommes ¹¹	4.9
Geflügelschnitzel ^{1,5,11} Rahmsauce, Spätzle, Karottenstäbchen	7.9
Schnitzel „Wiener Art“ vom Naturschwein ^{1,5,11} Pommes frites	6.9
Chicken Nuggets ^{1,5,11} Pommes frites	6.5
3 Stück Schanzer Rostwurstl vom Grill ^{5,11} Jus, Kartoffel Schnee, Karottenstäbchen	7.9

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 Nonino 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

Alkoholfreie Getränke:

Jesuitenquelle Mineralwasser	0,33l	3.3
	0,5l	3.9
	0,75l	5.9
Zitronen- & Orangenlimonade	0,2l	2.5
	0,5l	3.8
Spezi ^{1,9}	0,2l	2.8
	0,4l	4.0
Coca Cola ^{1,2,9} / light ^{1,2,9,11,12}	0,2l	2.8
	0,4l	4.0
Bitter Lemon ^{2,3,10}	0,2l	3.3

verschiedene Säfte:

Apfelsaft/ Orangensaft/ Traubensaft/ Mangosaft / Maracujasaft/ Ananassaft/ Kirschsafft	0,2l	2.8
Johannisbeersaftnektar ³	0,2l	2.8
Rhabarbersaftnektar	0,2l	2.8
Saftschorle	0,2l	2.8
	0,4l	4.0

Bier vom Fass

Gutsbräu Hell	0,25l	2.9
	0,5l	4.6
Radler ³	0,5l	4.6
93'er naturtrübes Weizen	0,3l	3.2
	0,5l	4.6
Russ ³	0,5l	4.6
Cola Weizen ^{1,2,9}	0,5l	4.6
Schnitt		4.0

Biere aus der Flasche:

Kellerbier naturtrüb	0,5l	4.6
Urtyp Dunkel	0,5l	4.6
Promillos	0,5l	4.6
Privat Pilsener	0,33l	4.3
Promillos extra herb	0,33l	4.3
leichtes Weizen	0,5l	4.6
Schanzer dunkles Hefe Weißbier	0,5l	4.6
93'er Weizen alkoholfrei	0,5l	4.6

Long Drinks:

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

2023 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
2023 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
2021 Silvaner, Wiebelsberger Dachs, Q.b.A., Weingut Behringer, Franken, Deutschland Wein der an frische Äpfel und Kräuter erinnert	6.0
2022 Müller Thurgau, Dettelbacher Honigberg, Weinkellerei Apfelbacher, Franken, Deutschland Bocksbeutel 0,25 l Fruchtig, eleganter Wein	6.0
2022 Riesling Q.b.A. Weingut Oberhofer, Pfalz, Deutschland Elegant spritzige Art, mit ausgeglichenem Säueres Spiel, Nuancen von Pfirsich	6.0
2022 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

2022 Zweigelt DAC Weingut Markus IRO, Burgenland, Österreich Dunkles Rubin, reife Zwetschgen und Beerenfrucht, komplexe Tannin Struktur, mit langem Abgang	7.5
2021 Merlot, Pays d'oc IGP Frankreich Starkes Bukett, komplexe Tannine	6.0
2022 Montepulciano D'Abruzzo, DOCG Cantina Frentana s.c.a., Abruzzen weich, rund, vollmundig, trocken	7.5
2021 Barbera d'Alba DOC Langhe, Italien Im Holzfass ausgebaut, trockener harmonischer, säurearmer Wein	6.0
2020 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

2018 Portugieser Weissherbst, Q.b.A. Weingut Oberhofer, Pfalz, Deutschland Halbtrocken sortenrein, säurearm	6.0
---	-----

Flaschenweine - weiß - 0.75 l:

Deutschland:

2022 Nachschlag „*Anker's Edition*“ Riesling & Scheurebe
Weingut Stahl, Franken 25.5

2021 Sauvignon blanc,
Kaitui, Q.b.A. Weingut Markus Schneider, Pfalz 29.5

2020 Silvaner Kabinett,
Wiebelsberger Dachs, Q.b.A. mit Prädikat
Weingut Behringer, Franken 21.9

2018 Chardonnay
Edesheimer Madonnenhöhe, Weingut Oberhofer, Pfalz 29.9

Österreich:

2023 Grüner Veltliner
Lösterrassen, DAC Weingut Berger, Kremstal 25.5

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Markus IRO, Burgenland 25.5

Italien:

2018 Custoza, DOC
Weingut Gorgo, Venetien 25.5

2022 Lugana, DOC
Weingut Bulgarini, Gardasee 28.9

USA:

2019 Chardonnay
Weingut Stimson Estate Cellars, Washington State 28.0

Flaschenweine – rosé – 0.75 l

Deutschland:

2022/2023 Nachschlag Drink Pink Cuvée Winzerhof Stahl, Franken	24.0
2022 Portugieser Rosé Max Müller, VDP/Franken	25.0

Flaschenweine – rot – 0.75 l

Deutschland:

2018 Schwarzriesling, Q.b.A Wiebelsberger Dachs, Weingut Behringer, Pfalz	21.9
2019 Merlot, Q.b.A. Weingut Oberhofer, Pfalz	21.9
2015 Spätburgunder Fritz Waßmer, Baden	24.9
2020 Ursprung Cuvee, Q.b.A. Weingut Markus Schneider, Pfalz	29.9

Österreich:

2022 Zweigelt, DAC Weingut Markus IRO, Burgenland	25.5
--	------

Italien:

2018 Chianti Classico, DOCG, Confini, Toskana	19.9
2022 Montepulciano, DOCG Agriverde Piane di Maggio, Abruzzen	26.5
2020 Punta Aquila Primitivo Tenute Rubino, Salento	32.0