

Mitten im Herzen von Ingolstadt begrüßt Sie im Traditionshaus

## „Hotel Gasthof zum Anker“

Familie Schmailzl mit Ihren Mitarbeitern.

Die Speisekarte bietet Ihnen Klassiker der Deutschen- & Bayrischen Küche aber auch Internationale Speisen im gehobenen Segment.

Zwei Nebenzimmer für Veranstaltungen & Familienfeiern für bis zu 60 Personen stehen für Sie zur Verfügung.

Sie planen eine Veranstaltung bei Ihnen Zuhause oder im Umkreis von Ingolstadt?

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über die verschiedensten Möglichkeiten des Caterings um all Ihren Wünschen gerecht zu werden. Von einem mehrgängigem Menü über Buffetvariationen sowie Flying Buffet oder doch dem Bayrischem Klassiker, lassen wir Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Sollten Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben, lassen Sie es uns wissen, wir werden dies gerne bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigen.

Selbstverständlich dürfen Sie jederzeit einen Blick in unsere Allergenmappe entsprechend der Lebensmittelinformationsverordnung werfen. (LMIV)

Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag 7:00– 24:00 Uhr,  
keinen Ruhetag

Küchenöffnungszeiten: Montag bis Sonntag  
11:30- 14:00 Uhr & 18:00- 22:00 Uhr

### *Aperitif: - erfrischend spritzig oder lieber trocken*

Ramazotti Rosato mit Prosecco <sup>1</sup> ,	0,2 l	EUR 5,50
Blackberry Spritz <sup>1</sup> , – Prosecco mit Grand Mariner, Creme de Cassis, Soda und Zitronensaft	0,2 l	EUR 5,80
Glas Winzersekt oder Prosecco	0,1 l	EUR 2,90
- gerne mit Granatapfel <sup>1,2</sup> , oder Holunderblütensirup <sup>1,2</sup> , San Bitter <sup>1,7</sup> ,		
mit Weißwein	0,2 l	EUR 4,40
mit Orangensaft	0,2 l	EUR 3,90
Aperol Spritz <sup>1,7,10</sup> ,	0,2 l	EUR 5,50
Sandemann Sherry	5cl	EUR 2,90
fino, medium dry & dry		
Martini bianco & rosso	5cl	EUR 3,20
Campari Orange <sup>1,7</sup> ,	0,2 l	EUR 4,80

## *Vorspeisen:*

## *was kleines vorne weg*

Tomatenscheiben mit Mozzarella-Perlen auf einem Rucolabett,  
an Balsamico-Reduktion, Weißbrot EUR 7,50

Vorspeisenvariation - rosa gebratenen Barbarie-Flugentenbrust, Tomaten  
& Mozzarella-Perlen auf Salattrauke, dazu Räucherlachs, geräucherte  
Regenbogenforelle, Melonenschiffchen mit Parmaschinken<sup>1,2,3,5,6,11,13</sup> EUR 11,80

3 Stück Pfifferlingbruschetta mit kleinen Zucchiniwürfel EUR 5,80

geräuchertes von Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich  
und Weißbrot<sup>1,5,6,12,13,14,</sup> EUR 9,90

Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola mit frisch gehobeltem  
Grana Padano und Weißbrot<sup>2,</sup> EUR 11,80

## *Salatvariationen: für den kleinen Hunger*

bunter Sommersalat mit Speckpfifferlingen  
und 4 Stück gebratene Garnelen, Weißbrot<sup>1,14,</sup> EUR 13,80

großer bunter Salatteller mit Weißbrot<sup>1,14,</sup> EUR 6,90

bunter mittelgroßer Salatteller mit Weißbrot<sup>1,14,</sup> EUR 4,80

### **dazu empfehlen wir**

gebratenen Garnelenspieß EUR 3,80

geräucherter Atlantiklachs<sup>13,</sup> EUR 3,80

gebratene Champignons EUR 3,50

Streifen von der Geflügelbrust EUR 3,80

rosa gebratene Barbarie-Flugentenbrust EUR 3,80

## *Suppen:*

## *was Warmes zwischendurch*

Kraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen und Kräutern der Saison EUR 3,90

Pfifferlingcremesuppe mit Kräuter-Sahnehäubchen EUR 4,90

hausgemachte Gulaschsuppe mit kräftigem Schwarzbrot EUR 5,20

## Hauptgerichte

---

### *vom heißen Grill*

Oberpfälzer Bauernsteak auf Bratkartoffeln, Röstzwiebel, dazu Meerrettich, Speckscheibe und gemischter Salat <sup>2,3,5,13,11,</sup>	EUR 12.80
Schweinefilet an Pilz-Kräuterrahm-Sauce mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat <sup>1,2,5,11</sup>	EUR 14.50
Wildmedaillons von der Hirschkalbskeule an kräftiger Trauben-Rotweinsauce, dazu Kartoffelkroketten und Blaukraut <sup>5,2,11</sup>	EUR 17.90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat <sup>1, 11</sup>	EUR 12.50
unser Steakpfandl – Medaillons vom Geflügel und Schweinefilet auf Käsespätzle, Röstzwiebel, Pilzrahmsauce und Salat <sup>2,5,1,11</sup>	EUR 14.50
Ankerspieß mit Kräuterbutter und Pfeffer-Rahmsauce, anbei Curryreis, Pommes frites und zweierlei Gemüse <sup>11,13,5,3,2</sup>	EUR 14.90
Medaillons vom Rinderfilet an Gorgonzola-Rahmsauce dazu Fettuccine und Speckbohnen <sup>5,13,11,</sup>	EUR 17.80
Barbarie-Flugentenbrust an Orangen-Cassis-Sauce, dazu Kartoffeltaler und zweierlei Gemüse <sup>5,13,1,11,</sup>	EUR 16.50
Südamerikanisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pfeffer-Rahmsauce, dazu Bratkartoffel und Speckbohnen <sup>2,3,13,5,11</sup>	EUR 18.90
Südamerikanisches Rinderfilet – Steak mit Kräuterbutter und Pfeffer-Rahmsauce, dazu Pommes frites und gemischter Salatteller <sup>1,5,11,3</sup>	EUR 23.80

### *aus der geschwenkten Pfanne*

Filetstreifen von Schwein und Geflügel „Züricher Art“, dazu Kartoffelthaler und gemischter Salat <sup>5,1,2,11</sup>	EUR 12.90
Kalbsleberscheiben „Berliner Art“ mit Röstzwiebel und Apfelscheibe an Kartoffelschnee und Rahmkarotten <sup>1,5,7,11</sup>	EUR 14.90

## *Fischgerichte - aus Fluss und Meer*

Seelachsfilet gebacken mit Sauce Remoulade, Kräuterkartoffel  
und gemischter Salatteller <sup>1,2,3,12,11</sup> EUR 12.50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ auf einem Salatbouquet  
dazu Bratkartoffel <sup>1,2,11,12,3</sup> EUR 9.80

gebratene Doraden Filets mit Kräutern und Datteltomaten auf  
sautiertem Zucchini-Paprikaragout, Gemüsereis <sup>11</sup> EUR 16.90

## *vegetarische Spezialitäten - es geht auch ohne*

sautierte Fettuccine an Rucola-Sahne Sauce mit Räucherlachs Streifen  
und Grana Padano , gemischter Salat <sup>13,11,1,</sup> EUR 12.80

hausgemachte Kässpätzln mit Röstzwiebel, Pilzrahmsauce und  
gemischtem Salatteller <sup>1,5,11</sup> EUR 9.90

Gemüseburger an herzhaftem Salatbouquet , Pommes frites  
dazu Mayonaise, Ketchup <sup>1,3,11,12</sup> EUR 10.80

sautiertes Zucchini-Paprikagemüse mit frischen Champignons an  
Tomatensauce mit Mozzarella überbacken, dazu Curryreis EUR 10.90

## *Dessertvariation - was Süßes zum Finale*

Dessertvariation nach Art des Hauses: gartenfrische Erdbeeren mit  
Crème brûlée und Beerensorbet <sup>12,1,</sup> EUR 6.80

Erdbeerbecher mit Vanilleeis und Beerensorbet, Fruchtsauce,  
frische Minze, Mandelsahne <sup>12,1</sup> EUR 5,90

gemischtes Eis EUR 3.30 mit Sahne <sup>12,1,</sup> EUR 3.80

frischer Obstsalat mit Vanille- und Walnusseis, dazu  
Fruchtsauce und Sahne <sup>1,8,12</sup> EUR 5.90

Walnussbecher mit Sahnehaube und Walnüssen <sup>1,8,12,</sup> EUR 5.50

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne <sup>12,1,</sup> EUR 4.80

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Mandelsahne <sup>12,1</sup> EUR 6.30

### *Toaste: - mit feinen Leckereien:*

Toast Hawaii–Kochschinken mit Ananas und Käse überbacken <sup>2,3,8,12,13</sup> EUR 8.50

Champignontoast – gebratene Kräuterchampignons auf Toastbrot mit Tomatenscheibe und Käse überbacken <sup>2,11,</sup> EUR 7.80

Toast nach Art des Hauses – Schweinefilet mit Kräuter-Champignons und Käse überbacken <sup>2,11,</sup> EUR 9.80

### *Brotzeiten: - für die Jausen unter uns*

Wurstsalat „Bayerischer Art“ mit Zwiebelringen, sauren Gurken und Paprikastreifen, dazu kräftiges Schwarzbrot <sup>2,3,6,8,11,12,</sup> EUR 6.90

Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Zwiebelringen, sauren Gurken, Emmentaler und Paprikastreifen, dazu kräftiges Schwarzbrot <sup>2,3,6,8,11,12,</sup> EUR 7.80

gemischte Käseplatte mit Ei und Oliven, dazu kräftiges Schwarzbrot und Butter <sup>2,6</sup> EUR 8.50

kalter Braten mit sauren Gurken und frischer Tomate, Sauce Remoulade und Bratkartoffeln <sup>1,3,12,11,</sup> EUR 8.90

gemischte Schinkenplatte mit Brot und Butter <sup>2,3,6,8,11,13</sup> EUR 8.90

gebackener Camembert an Salatbouquet , Preiselbeeren und Weißbrot <sup>1,2,11</sup> EUR 7.50

8 Stück Nürnberger Rostbratwürstel auf Sauerkraut mit Senf und kräftigem Schwarzbrot EUR 7.50

**ofenfrische Breze** EUR 1.20 mit Butter EUR 1.90

## Zusatzstoffe:

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

*Für Fragen bezüglich Allergenen möchten wir Sie bitten sich an unser freundliches Servicepersonal zu wenden.*

## Alkoholfreie Getränke: - der Durstlöcher

Jesuitenquelle	0,33l	EUR 2,60
	0,5l	EUR 2,90
	0,75l	EUR 4,40
Apfelsaft/Orangensaft/Traubensaft	0,2l	EUR 2,00
Johannisbeersaftnektar <sup>3</sup>	0,2 l	EUR 2,00
Rhabarbersaftnektar	0,2 l	EUR 2,00
Saftschorle	0,2l	EUR 1,90
	0,4l	EUR 3,30
Zitronenlimonade	0,2 l	EUR 1,60
	0,5 l	EUR 2,70
Orangenlimonade <sup>1,3,</sup>	0,2l	EUR 1,60
	0,5l	EUR 2,70
Spezi <sup>1,9,</sup>	0,2l	EUR 1,90
	0,4l	EUR 3,30
Coca Cola <sup>1,2,9,</sup> / light <sup>1,2,9,11,12,</sup>	0,2l	EUR 1,90
	0,4l	EUR 3,50
Bitter Lemon <sup>2,3,10,</sup>	0,2l	EUR 2,20
	0,4 l	EUR 4,40

## *Biere: - Bayrische Geselligkeit nach 1516*

### *vom Faß:*

Ur-Hell	0,25l	EUR 1,90
	0,5l	EUR 3,30
93'er naturtrübes Weizen	0,3l	EUR 2,40
	0,5l	EUR 3,50
Pils	0,3l	EUR 2,90

### *aus der Flasche:*

Kellerbier naturtrüb	0,5l	EUR 3,50
Jubiläumssud	0,5 l	EUR 3,50
Urtyp Dunkel	0,5l	EUR 3,30
Privat Pilsener	0,33l	EUR 2,90
leichtes Weizen	0,5l	EUR 3,50
Schanzer Weiße	0,5l	EUR 3,50
93'er Weizen alkoholfrei	0,5l	EUR 3,50
Promillos	0,5l	EUR 3,30
Promillos extra herb	0,33l	EUR 2,90
Radler <sup>3,</sup>	0,5l	EUR 3,20
Ruß, <sup>3,</sup>	0,5 l	EUR 3,50
Cola Weizen <sup>1,2,9,</sup>	0,5 l	EUR 3,50

### *Sekt - Piccolo*

Prosecco Il Marinaio	0,75l	EUR 19,80
Winzersekt Mölnsheim	0,75l	EUR 19,80
Winzersekt Privat – Cuvée trocken & halbtrocken	0,2 l	EUR 4,80
Piccolo Prosecco	0,2l	EUR 5,20
Weinschorle	0,2l	EUR 2,50
	0,4l	EUR 4,50

## Heiße Getränke:

Tasse Cafe <sup>9</sup> ,		EUR 2,00
Portion Cafe <sup>9</sup> ,		EUR 3,80
Tasse Cafe – koffeinfrei		EUR 2,00
Portion Cafe – koffeinfrei		EUR 3,80
Tasse Schokolade <sup>1</sup> ,		EUR 2,30
Heiße Zitrone		EUR 2,00
Glas Tee		EUR 1,70
Portion Tee		EUR 2,60
Cappuccino <sup>9</sup> ,		EUR 2,40
Espresso <sup>9</sup> ,		EUR 1,90
Cafe au lait <sup>9</sup> ,		EUR 2,40
Latte macchiato <sup>9</sup> ,		EUR 2,50
Tee mit Rum <sup>9</sup> ,	(2cl Rum)	EUR 2,90
Grog	(4cl Rum)	EUR 3,90

## Spirituosen:

Asbach	2cl	EUR 2,70
Martell	2cl	EUR 2,90
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	EUR 3,60
Malteser Kreuz	2cl	EUR 2,50
Jubiläumsaquavit	2cl	EUR 2,90
Himbeergeist	2cl	EUR 2,90
Williamsbirne	2cl	EUR 2,90
Obstler	2cl	EUR 2,70
Ramazotti	2cl	EUR 2,90
Jägermeister	2cl	EUR 2,70
Bacardi	2cl	EUR 2,70
Amaretto	2cl	EUR 2,70
Grand Marnier	2cl	EUR 2,90
Whisky	2cl	EUR 2,90
Grappa	2cl	EUR 2,90
Baileys <sup>1,9</sup> ,	2cl	EUR 2,70
Eisbock Bierbrand	2cl	EUR 3,90



*unsere Weine ein guter Tropfen...*

*Ausschankweine - weiß - 0,2*

**2014 Grüner Veltliner, Lössterrassen, DAC**

**Weingut Berger, Krems Tal, Österreich,**

**EUR 6,50**

Kühle Frischenoten nach Minze und Äpfeln, lössige Mineralität der Lage;  
feine Linien trotz großzügigem Schmelz, lang ausklingend,

**2015 Sauvignon Blanc**

**Weingut Markus IRO, Burgenland, Österreich,**

**EUR 6,80**

In der Nase reifer Duft nach Holunder und Stachelbeeren,  
sehr frisch am Gaumen, saftige Frucht im Nachhall,

**Chardonnay IGT,**

**La Marea, Venetien, Italien**

**EUR 4,50**

Gehaltvoller, nussiger und feinrassiger Wein,

**2014 Silvaner, Wieselsberger Dachs, Q.b.A.,**

**Weingut Behringer, Franken, Deutschland,**

**EUR 4,80**

Wein der an frische Äpfel und Kräuter erinnert,

**2014 Müller Thurgau, Dettelbacher Honigberg,**

**Weinkellerei Apfelbacher, Franken, Deutschland,**

**Bocksbeutel 0,25 l**

**EUR 5,50**

Fruchtig, eleganter Wein,

**2014 Riesling Q.b.A.**

**Weingut Oberhofer, Pfalz, Deutschland,**

**EUR 4,80**

Elegant spritzige Art, mit ausgeglichenem Säuerer Spiel,

Nuancen von Pfirsich

**2013 Bacchus Kabinett, Kettenheimer Wartberg,**

**Q.b.A. mit Prädikat,**

**Weingut Schlossmühlenhof, Rheinhessen, Deutschland,**

**EUR 4,50**

Ein lieblicher, milder, leicht süßlicher Wein mit feinfruchtigem Aroma,

*unsere Weine- ein guter Tropfen...*

*Ausschankweine -rot- 0.2 l*

**2013 Zweigelt DAC**

**Weingut Markus IRO, Burgenland, Österreich**

**EUR 6,80**

Dunkles Rubin, reife Zwetschgen und Beerenfrucht,  
komplexe Tannin Struktur, mit langem Abgang

**2010 Merlot Q.b.A.**

**Weingut Oberhofer, Pfalz, Deutschland**

**EUR 6,50**

Rubinrot im Glas, frisch-fruchtig mit Aromen von Holunderbeere  
und Kirsche, kräftig, authentisch mit guten Extrakt- und Säurewerten

**2014 Merlot, Pays d`oc IGP**

**Frankreich**

**EUR 4,50**

Starkes Bukett, komplexe Tannine,

**2011 Barbera d`Alba DOC**

**Langhe, Italien**

**EUR 4,80**

Im Holzfass ausgebaut, trockener harmonischer, säurearmer Wein

**2013 Trollinger mit Lemberger, Neckarsulmer Scheuerberg, Q.b.A.,**

**Weingut Stefan Benz, Württemberg, Deutschland**

**EUR 4,50**

Halbtrocken, fruchtig, duftend nach Beeren und Sauerkirschen

**2012 Portugieser, Alzeyer Wartberg, Q.b.A.,**

**Weingut Schlossmühlenhof, Rheinhessen, Deutschland**

**EUR 4,50**

Mild lieblich, feines liebliches Bukett

*Ausschankweine- Rosé - 0.2 l*

**2013 Portugieser Weissherbst, Q.b.A.**

**Weingut Oberhofer, Pfalz, Deutschland**

**EUR 4,50**

Halbtrocken Sortenrein, säurearm

*für einen gemütlichen Abend*

*Flaschenweine - weiß - 0.75 l*

**2014 Grüner Veltliner, Lössterrassen, DAC**  
**Weingut Berger, Krems Tal, Österreich,** **EUR 22,80**  
Kühle Frischenoten nach Minze und Äpfeln, lössige Mineralität der Lage;  
feine Linien trotz großzügigem Schmelz, lang ausklingend,

**2015 Sauvignon Blanc,**  
**Weingut Markus IRO, Burgenland, Österreich,** **EUR 23,50**  
In der Nase reifer Duft nach Holunder und Stachelbeeren,  
sehr frisch am Gaumen, saftige Frucht im Nachhall,

**2014 Pinot Grigio, IGT,** **EUR 19,80**  
**Villa Sandi, Venetien, Italien**  
Wein der besonderen Klasse, fruchtig

**2014 Riesling Q.b.A.** **EUR 24,00**  
**Weingut Dr. Loosen, Mosel Deutschland**  
vom Spitzenwinzer Ernst Loosen, saftig- fruchtig, Mineralität durch Schieferboden

**2011 Silvaner Kabinett, Wiebelsberger Dachs,** **EUR 18,80**  
**Q.b.A. mit Prädikat, Weingut Behringer, Franken, Deutschland**  
Frisch, fruchtig, trocken

**2014 Spätburgunder Blanc de Noir, Q.b.A.** **EUR 18,50**  
**Weingut Oberhofer, Pfalz, Deutschland**  
Ein Spätburgunder weiß gekeltert,

**2013 Trio Cuvee, Q.b.A.** **EUR 18,80**  
**Weingut Sander, Rheinhessen, Deutschland,**  
Ein Hauch Italien mit besonderer Note

**2011 Gewürztraminer Kabinett, Heilbronner Stiftsberg,** **EUR 16,80**  
**Q.b.A. mit Prädikat, Weingut Zaiß, Württemberg, Deutschland,**  
Trocken besondere Note

**2006 Weisser Burgunder Spätlese,** **EUR 17,80**  
**Weinheimer Sybillenstein, Q.b.A. mit Prädikat**  
**Weingut Schlossmühlenhof, Reihnessen, Deutschland**  
erfrischend, opulente Frucht & Fülle

Sämtliche Weine können Sulfite enthalten

*einfach mal gutgehen lassen*

*Flaschenweine - rot - 0.75 l*

**2013 Zweigelt DAC**

**Weingut Markus IRO, Burgenland, Österreich** **EUR 23,50**

Dunkles Rubin, reife Zwetschgen und Beerenfrucht,  
komplexe Tannin Struktur, mit langem Abgang

**2014 Chianti Classico, DOCG,**

**Confini, Toskana, Italien** **EUR 17,80**

vollaromatisch, fruchtig

**2014 Schwarzriesling, Wiebelsberger Dachs, Q.b.A**

**EUR 18,80**

**Weingut Behringer, Pfalz, Deutschland,**

Rassig im Geschmack von Erdbeeren und Kirschen

**2010 Merlot, Q.b.A.**

**Weingut Oberhofer, Pfalz, Deutschland** **EUR 19,80**

Rubinrot im Glas, frisch-fruchtig mit Aromen von Holunderbeere  
und Kirsche, kräftig, authentisch mit guten Extrakt- und Säurewerten.

**2012 Dornfelder, Q.b.A.**

**EUR 17,80**

**Weingut Oberhofer, Pfalz, Deutschland**

Trocken, vollmundig, dunkelrot

**2008 Spätburgunder, Q.b.A., Bio Wein**

**EUR 19,80**

**Weingut Sander, Rheinhessen, Deutschland**

Ein Wein voller Reife und Geschmack

**2013 Shiraz, Koonunga Hill,**

**EUR 28,50**

**Vineyard Penfolds, South Australia,**

Beerenfruchtig würziger Wein, Vanillenote durch Eichenfass mit  
angenehmen Tanninen, intensives rot

*Flaschenwein - rosé - 0,75 l*

**2012 Portugieser Weißherbst, Q.b.A.**

**EUR 16,80**

**Weingut Schlossmühlenhof, Rheinhessen, Deutschland**

mildes erdbeeriges Aroma