

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 mehrgängigen 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– 23:00 Uhr,
kein 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 ^{1,} | 0,2 l | EUR 5,80 |
| Blackberry Spritz ^{1,} – Prosecco mit Grand Mariner, Creme de Cassis, Soda und Zitronensaft | 0,2 l | EUR 6,20 |
| Glas Winzersekt oder Prosecco - gerne mit Granatapfel ^{1,2,} oder Holunderblütensirup ^{1,2,} | 0,1 l | EUR 2,90 |
| San Bitter ^{1,7,} mit Weißwein | 0,2 l | EUR 4,40 |
| mit Orangensaft | 0,2 l | EUR 3,90 |
| Aperol Spritz ^{1,7,10,} | 0,2 l | EUR 5,80 |
| Sandemann Sherry fino, medium dry & dry | 5cl | EUR 2,90 |
| Martini bianco & rosso | 5cl | EUR 3,20 |
| Campari Orange ^{1,7,} | 0,2 l | EUR 4,80 |

Vorspeisen:

- was Kleines vorne weg

Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola, in Olivenöl mariniert dazu gestoßene bunte Pfefferkörner, Parmesan und Kirschtomaten^{11,} EUR 11,90

frische Strauchtomaten mit Mozzarella Scheiben, auf Rucola an Balsamico Creme, dazu frischer Basilikum und Baguette^{1,11,5} EUR 7,80

Ankers Vorspeisenvariation- rosa gebratene Barbarie Entenbrust, Strauchtomate & Mozzarella-Perlen auf Rucola, dazu geräuchertes von Lachs und Forelle und Melonenschiffchen mit Parmaschinken^{1,5,3,13,11,2} EUR 12,50

bunte Blattsalate *auf Rote Beete Carpaccio* in Joghurt Oliven Marinade mit geräuchertem Forellenfilet, Grissini & Weißbrot^{11,6} EUR 10,80

Salate:

- für den kleinen Hunger

„Griechischer Salat“ Tomaten, Gurken, Feta Käse, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Blattsalat^{11,6} EUR 9,90

„Nizza Salat“ Thunfisch, Zwiebeln, Olive, gekochte Eier, Bohnen und Blattsalat^{11,6} EUR 10,90

„Caesars Salad“ frische Romana Salat Herzen an hausgemachtem Caesar Dressing mit Hähnchenbrust-Streifen, dazu gehobelter Parmesan und Butter-Croutons^{3,5,11,12} EUR 12,50

großer bunter Salatteller mit Weissbrot^{1,5, 11} EUR 6,90

DAZU gebratenen Garnelenspieß^{11,} EUR 4,50
EMPFEHLEN gebratene Champignons^{11,} EUR 3,90
WIR Streifen von der Geflügelbrust^{11,} EUR 3,90
gebratene Barbarie-Flugentenbrust^{11,} EUR 3,90

Suppen:

- was Warmes zwischendurch

Kraftbrühe mit Pfannkuchen Streifen und frischer Petersilie^{11,} EUR 4,20

hausgemachte Gulaschsuppe mit Schwarzbrot^{3,11,13} EUR 5,30

Steinpilzcreme Suppe mit Petersilien -Sahne -Haube und Grissini EUR 5,30

französische Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsetoast^{5,11} EUR 4,90

Hauptgerichte

vom heißen Grill

Oberpfälzer Bauernsteak auf Bratkartoffeln dazu Röstzwiebel, Meerrettich, Speckscheibe und bunte Blattsalate^{2,3,5,13,11} EUR 13,50

Schweinefilet an Pilz-Kräuterrahm-Sauce mit hausgemachten Spätzle und bunten Blattsalaten^{1,2,5,11} EUR 14,90

Ankers Steakpfandl – Medaillons vom Geflügel und Schweinefilet auf Käsespätzle, Röstzwiebel, Pilzrahmsauce und bunte Blattsalate^{2,5,1,11} EUR 14,90

Ankerspieß mit Kräuterbutter und Pfeffer-Rahmsauce dazu Curryreis, Pommes frites und zweierlei Gemüse^{11,13,5,3,2} EUR 15,90

Medaillons vom Rinderfilet an Kräuter Bernaise dazu Kartoffeltaler und zweierlei Gemüse^{1,5,11} EUR 18,90

gebratene Barbarie-Flugentenbrust an Orangen-Cassis-Sauce, dazu Kartoffeltaler und zweierlei Gemüse^{5,13,1,11} EUR 16,90

Wildmedaillons von der Hirschkalbskeule an kräftiger Kapbeer- Trauben- Sauce mit Pommes Dauphine und zweierlei Gemüse^{1,5,11} EUR 16,90

Steaks & More

Südamerikanisches Rumpsteak an Pfeffer Cognac Sauce & Kräuterbutter dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream und Speckbohnen^{1,5,11}

200 Gramm EUR 19,90

300 Gramm EUR 27,80

Südamerikanisches Rinderfilet - Steak an Pfeffer Cognac Sauce & Kräuterbutter, dazu Pommes frites und bunte Blattsalate^{1,5,11}

200 Gramm EUR 24,90

300 Gramm EUR 35,90

all unsere Steaks kommen vom brasilianischen Angus Rind, gerne bereiten wir diese in der von Ihnen gewünschten Garstufe zu

aus der geschwenkten Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und bunten Blattsalaten^{1, 11} EUR 12,90

Filetstreifen von Schwein und Geflügel „Züricher Art“ dazu Kartoffeltaler und bunter Salatteller^{5,1,11} EUR 12,90

sautierte Kalbsleberstreifen in Apfel Calvados Sauce mit Kartoffelschnee und Karotten Stäbchen^{1,5,7,11} EUR 14,90

unser Rotisserie empfiehlt:

Kalbsbraten an kräftiger Dunkelbier - Jus dazu Kartoffelknödel und bunte Blattsalate^{1, 11} EUR 13,50

Wildragout von der Hirschkalbskeule mit gebratenen Speckpilzen, an Wacholdersauce mit Semmelknödel und Apfelblaukraut^{1, 11} EUR 14,80

Fischgerichte: - *aus Fluss und Meer*

Seelachsfilet gebacken mit Sauce Remoulade dazu Kräuterkartoffeln und bunte Blattsalate^{1,2,3,12,11} EUR 13,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ an Blattsalat dazu Bratkartoffeln^{1,2,11,12,3} EUR 9,90

gebratenes Filet vom Zander mit Kräutern und Datteltomaten, auf sautiertem Zucchini-Paprika-Ragout mit Gemüsereis¹¹ EUR 16,90

vegetarische - Spezialitäten: - *es geht auch ohne*

in Salbeibutter geschwenkte Steinpilz Ravioli mit Garnelenspieß dazu Datteltomaten, Rucola und Parmesan, separat servieren wir einen bunten Salatteller^{1,5,11} EUR 14,90

hausgemachte Kässpätzln mit Röstzwiebeln und Pilzrahmsauce dazu gemischter Salatteller^{1,5,11} EUR 9,90

Zucchini-Paprikagemüse & frische Champignons in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken dazu Curryreis¹¹ EUR 11,50

sautiertes Steinchampignon Ragout in Weißwein-Kräuter-Rahm mit hausgemachten Spinat-Parmesanknödel^{1,3,11,12} EUR 11,50

Brotzeiten: - für die Jausen unter uns

| | |
|---|----------|
| Wurstsalat „Bayerischer Art“ mit Zwiebelringen, sauren Gurken und Paprikastreifen, dazu Schwarzbrot ^{2,3,6,8,11,12,} | EUR 6,90 |
| Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Zwiebelringen, sauren Gurken, Emmentaler und Paprikastreifen, dazu Schwarzbrot ^{2,3,6,8,11,12,} | EUR 7,80 |
| gemischte Käseplatte mit Ei und Oliven, dazu Schwarzbrot und Butter ^{2,6} | EUR 8,50 |
| kalter Braten mit sauren Gurken und frischer Tomate, Sauce Remoulade und Bratkartoffeln ^{1,3,12,11,} | EUR 8,90 |
| gemischte Schinkenplatte mit Brot und Butter ^{2,3,6,8,11,13} | EUR 8,90 |
| gebackener Camembert an Salatbouquet , Preiselbeeren und Weissbrot ^{1,2,11} | EUR 7,50 |
| 2 Stück Schanzer Grillwurst auf Sauerkraut mit Senf und Schwarzbrot | EUR 7,50 |
| ofenfrische Breze EUR 1,20 mit Butter | EUR 1,90 |

Dessertvariationen: - was Süßes zum Finale

| | |
|--|----------|
| <i>hausgemachter Schokoladen Kuchen</i> mit flüssigem Kern an marinierten Gewürzorange & Pistazien Eiscreme ¹ | EUR 7,50 |
| <i>Crème Catalana mit flambierten Rohrzucker</i> an mariniertes Rotweins Birne & Himbeeren-Sorbet ^{12,1} | EUR 6,50 |
| Bananensplit: Vanilleeis auf halbiertes Banane mit Schokoladensauce und Mandelsahne ^{1,8,12} | EUR 5,90 |
| Walnussbecher mit Sahnehaube und Walnüssen ^{1,8,12} | EUR 5,70 |
| Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne ^{12,1} | EUR 4,90 |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Mandelsahne ^{12,1} | EUR 6,30 |

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 Allergene möchten wir Sie bitten sich an unser freundliches Servicepersonal zu wenden.

Edle Brände: - da Absacker

Vom Hause Prinz & Nonino

| | | | | |
|------------------------|-----|----------|-----|----------|
| Alte Williams Birne | 2cl | EUR 3,80 | 4cl | EUR 6,50 |
| Alte Marille | 2cl | EUR 3,80 | 4cl | EUR 6,50 |
| Alte Hauszwetschke | 2cl | EUR 3,80 | 4cl | EUR 6,50 |
| Alte Haselnuss | 2cl | EUR 3,80 | 4cl | EUR 6,50 |
| Grappa Nino Chardonnay | 2cl | EUR 3,80 | 4cl | EUR 6,50 |

Heiße Getränke:-

| | | |
|--|-----------|----------|
| Tasse Kaffee ⁹ / koffeinfrei | | EUR 2,30 |
| Portion Kaffee ⁹ / koffeinfrei | | EUR 3,90 |
| Cappuccino / Latte Macchiato ⁹ | | EUR 2,80 |
| Espresso ⁹ / Espresso Macchiato | | EUR 2,20 |
| Milchkaffee ⁹ | | EUR 2,80 |
| Tasse Schokolade ¹ | | EUR 2,40 |
| frisch gepresste heiße Zitrone | | EUR 2,00 |
| Glas Tee | | EUR 1,90 |
| Portion Tee | | EUR 2,90 |
| Tee mit Rum ⁹ | (2cl Rum) | EUR 4,00 |
| Grog | (4cl Rum) | EUR 4,00 |
| Glühwein | (0,2l) | EUR 3,50 |

Alkoholfreie Getränke: - der Durstlöcher

| | | |
|---|-------|----------|
| Jesuitenquelle Mineralwasser | 0,33l | EUR 2,60 |
| | 0,5l | EUR 3,10 |
| | 0,75l | EUR 4,60 |
| Zitronen- & Orangenlimonade | 0,2l | EUR 1,60 |
| | 0,5l | EUR 2,70 |
| Spezi ^{1,9} | 0,2l | EUR 1,90 |
| | 0,4l | EUR 3,30 |
| Coca Cola ^{1,2,9} / light ^{1,2,9,11,12} | 0,2l | EUR 1,90 |
| | 0,4l | EUR 3,50 |
| Bitter Lemon ^{2,3,10} | 0,2l | EUR 2,50 |

verschiedene Säfte: - Vitaminreiche Erfrischung

| | | |
|---|-------------|-----------------|
| Apfelsaft/ Orangensaft/ Traubensaft/ Mangosaft | | |
| Maracujasaft/ Ananassaft/ Kirschsft | 0,2l | EUR 2,00 |
| Johannisbeersaftnektar ³ | 0,2l | EUR 2,00 |
| Rhabarbersaftnektar | 0,2l | EUR 2,00 |
| Saftschorle | 0,2l | EUR 1,90 |
| | 0,4l | EUR 3,30 |

Bier vom Fass - *o`zapft is*

| | | |
|------------------------------|-------|----------|
| Gutsbräu Hell | 0,25l | EUR 2,00 |
| | 0,5l | EUR 3,50 |
| Radler ³ | 0,5l | EUR 3,30 |
| 93'er naturtrübes Weizen | 0,3l | EUR 2,50 |
| | 0,5l | EUR 3,50 |
| Ruß ³ | 0,5l | EUR 3,50 |
| Cola Weizen ^{1,2,9} | 0,5l | EUR 3,50 |
| Privat Pilsener | 0,3l | EUR 3,00 |
| Schnitt | | EUR 2,70 |

Biere aus der Flasche: - *Bayrische Geselligkeit nach 1516*

| | | |
|--------------------------------|-------|----------|
| Kellerbier naturtrüb | 0,5l | EUR 3,50 |
| Urtyp Dunkel | 0,5l | EUR 3,50 |
| Promillos | 0,5l | EUR 3,40 |
| Privat Pilsener | 0,33l | EUR 3,00 |
| Promillos extra herb | 0,33l | EUR 3,00 |
| leichtes Weizen | 0,5l | EUR 3,50 |
| Schanzer dunkles Hefe Weißbier | 0,5l | EUR 3,50 |
| 93'er Weizen alkoholfrei | 0,5l | EUR 3,50 |

Long Drinks: -

| | | |
|--------------------------------|-------|----------|
| Jack Daniels Bourbon Coca Cola | 0,2 l | EUR 6,50 |
| Havana Club 3 Anejo Coca Cola | 0,2 l | EUR 6,50 |
| Gordons Gin Tonic | 0,2 l | EUR 6,50 |
| Tanqueray Gin Tonic | 0,2 l | EUR 8,50 |
| Absolut Vodka Bitter Lemon | 0,2 l | EUR 6,50 |

Spirituosen:- *wenn's a moi lustig werd*

| | | |
|---------------------------------------|-----|----------|
| Obstler, Williams Birne, Himbeergeist | | |
| Mirabelle, Zwetschke | 2cl | EUR 2,90 |
| Grappa | 2cl | EUR 2,90 |
| Asbach | 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 |
| Ramazotti | 2cl | EUR 2,90 |
| Jägermeister | 2cl | EUR 2,70 |
| Hochmoorgeist | 2cl | EUR 3,80 |
| Sambuca | 2cl | EUR 2,90 |
| Berliner Luft | 2cl | EUR 2,70 |
| Amaretto | 2cl | EUR 2,70 |
| Grand Marnier | 2cl | EUR 2,90 |
| Baileys ^{1,9} | 2cl | EUR 2,70 |

unsere Weine- ein guter Tropfen...

Ausschankweine – weiß – 0,2 l

2016 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

2016 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 4,80
Gehaltvoller, nussiger und feinrassiger Wein

2015 Silvaner, Wieselsberger Dachs, Q.b.A.,
Weingut Behringer, Franken, Deutschland, EUR 4,90
Wein der an frische Äpfel und Kräuter erinnert

2015 Müller Thurgau, Dettelbacher Honigberg,
Weinkellerei Apfelbacher, Franken, Deutschland,
Bocksbeutel 0,25 l EUR 5,80
Fruchtig, eleganter Wein

2016 Riesling Q.b.A.
Weingut Oberhofer, Pfalz, Deutschland, EUR 5,20
Elegant spritzige Art, mit ausgeglichenem Säuerer Spiel,
Nuancen von Pfirsich

2016 Bacchus Kabinett, Kettenheimer Wartberg,
Q.b.A. mit Prädikat,
Weingut Schlossmühlenhof, Rheinhessen, Deutschland, EUR 4,80
Ein lieblicher, milder, leicht süßlicher Wein mit feinfruchtigem Aroma

unsere Weine- ein guter Tropfen...

Ausschankweine -rot- 0.2 l

2016 Zweigelt DAC

Weingut Markus IRO, Burgenland, Österreich

EUR 6,80

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

2015 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

2014 Barbera d`Alba DOC

Langhe, Italien

EUR 4,90

Im Holzfass ausgebaut, trockener harmonischer, säurearmer Wein

2015 Trollinger mit Lemberger, Neckarsulmer Scheuerberg, Q.b.A.,

Weingut Stefan Benz, Württemberg, Deutschland

EUR 4,80

Halbtrocken, fruchtig, duftend nach Beeren und Sauerkirschen

2014 Portugieser, Alzeyer Wartberg, Q.b.A.,

Weingut Schlossmühlenhof, Rheinhessen, Deutschland

EUR 4,80

Mild lieblich, feines liebliches Bukett

Ausschankweine- Rosé - 0.2 l

2015 Portugieser Weissherbst, Q.b.A.

Weingut Oberhofer, Pfalz, Deutschland

EUR 4,80

Halbtrocken Sortenrein, säurearm

Sekt: - *Piccolo*

| | | |
|--|-------|-----------|
| Prosecco Il Marinaio | 0,75l | EUR 19,80 |
| Winzersekt Mölnsheim | 0,75l | EUR 19,80 |
| Winzersekt Privat – Cuvèe trocken & halbtrocken | 0,2 l | EUR 4,80 |
| Piccolo Prosecco | 0,2l | EUR 5,20 |

Flaschenweine weiß 0.75 l:- *für einen gemütlichen Abend*

Deutschland:

2016 Sauvignon blanc, Kaitui, Q.b.A.

Weingut Markus Schneider, Pfalz EUR 28,50

2016 Auxerrois, Altdorfer Hochgericht, Q.b.A.

Weingut Anselmann, Pfalz EUR 21,80

2014 Spätburgunder, Blanc de Noir, Q.b.A.

Weingut Oberhofer, Pfalz EUR 18,50

2014 Silvaner Kabinett, Wiebelsberger Dachs, Q.b.A. mit Prädikat, Weingut Behringer, Franken

EUR 18,80

2015 Riesling, Q.b.A.

Weingut Dr. Loosen, Mosel EUR 24,00

2013 Trio Cuvee, Q.b.A.

Weingut Sander, Rheinhessen EUR 18,80

Österreich:

2016 Grüner Veltliner, Lössterrassen, DAC

Weingut Berger, Krems Tal EUR 22,80

2015 Morillon Muschelkalk, STK,

Weingut Tement, Südsteiermark EUR 39,00

2016 Sauvignon Blanc,

Weingut Markus IRO, Burgenland EUR 23,50

USA:

2014 Chardonnay,

Weingut Stimson Estate Cellars, Washington State EUR 24,50

Flaschenweine – Rose – 0.75 l

Deutschland:

2015 Cabernet Sauvignon Rose, Q.b.A.

Weingut Gerhard Klein, Pfalz EUR 24,00

2012 Portugieser Weißherbst, Q.b.A.

Weingut Schlossmühlenhof, Rheinhessen EUR 18,80

Flaschenweine – rot – 0.75 l - *einfach mal gutgehen lassen*

Deutschland:

2014 Schwarzriesling, Wiebelsberger Dachs, Q.b.A

Weingut Behringer, Pfalz EUR 18,80

2015 Merlot, Q.b.A.

Weingut Oberhofer, Pfalz EUR 19,80

2014 Ursprung Cuvee, Q.b.A.

Weingut Markus Schneider, Pfalz EUR 28,50

Österreich:

2016 Zweigelt, DAC

Weingut Markus IRO, Burgenland EUR 23,50

Italien:

2014 Chianti Classico, DOCG,

Confini, Toskana EUR 17,80

Frankreich

2014 Cuvée Pezenas, AOP,

Chateau Condamine Bertrand, Languedoc EUR 28,00

Australien:

2014 Shiraz, Koonunga Hill,

Vineyard Penfolds, South Australia EUR 28,50