

Aperitif:

Ramazotti Rosato mit Prosecco ¹	0,2l	6.5
Aperol Spritz ¹	0,2l	6.5
Blackberry Spritz ¹ Prosecco, Grand Marnier, Creme de Cassis, Soda, Zitronensaft	0,2l	6.5
Hugo ¹	0,2l	6.5
Campari Orange ^{1,7}	0,2l	6.5
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 ^{1,5,3,13,11,2} geräucherte Barbarie-Entenbrust, Strauchtomate mit Mozzarella-Perlen an Rucola, geräuchertes von Lachs und Forelle, Melonenschiffchen mit italienischem Landschinken		13.8
Feldsalat an Limetten Haselnuss Vinaigrette ¹¹ , enthält Alkohol, dazu Kürbis in Honig, gerösteten Walnusskernen, Butter Croutons		8.9
wahlweise empfehlen wir:		
Kammuschel glasig gebraten je Stück		3.0
Riesengarnele 6/8 lbs je Stück		3.8
Strauchtomate mit Mozzarella ¹¹ Rucola, Crema di Balsamico, frischer Basilikum		9.9

Suppen:

französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsetoast ^{5,11}		5.5
Steinpilz Creme Suppe ^{5,11}		5.9
Pfannkuchen Suppe ¹¹		4.2
hausgemachte Gulaschsuppe ¹¹ Schwarzbrot		6.3

Salate:

Griechischer Salat

Tomate, Gurke, Fetakäse, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Blattsalat, Weißkraut^{1,5,11} 10.5

Nizza Salat^{1,5,11}

Thunfisch, Bohnen, Oliven, gekochtes Ei, Zwiebeln, Paprika, Gurke, Blattsalat 11.9

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

Romana Herzen, Kirschtomate, Buttercroutons, Parmesan, Hähnchenbrust 13.9

großer bunter Salatteller^{1,5,11} 7.9

wahlweise empfehlen wir

gebratener Garnelenspieß 4.9

gebratene Hähnchenbrust- Steifen 4.5

gebratene Champignons 4.5

gebratene Barbarie- Entenbrust- Steifen 4.8

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“*

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

Pommes frites, bunter Salatteller 16.5

Schweinefilet Medaillons vom Naturschwein^{1,5,11}

Pilz Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, bunter Salatteller 17.9

Lenden Steak vom „Färber Franz“^{1,5,11}

Pfefferrahm Sauce, Folienkartoffel mit Kräuterquark, 200 Gramm 25.9

Speckbohnen, Kräuterbutter 300 Gramm 35.9

Rinderbraten von der Keule^{1,5,11}

Schalotten Rotwein Sauce, hausgemachte Semmelknödel, Marktgemüse 16.5

Aus herkömmlicher Erzeugung:

Ankers Steakpfandl - im Gusseisen serviert^{1,5,11}

Medaillons vom Geflügel und Schweinefilet, Pilz Rahmsauce
hausgemachte Käsespätzle, bunter Salatteller, 15.9

gebratene Barbarie Entenbrust ^{1,5,11} Granatapfel Preiselbeer Jus, Kartoffel Taler, Brokkoli		18.9
Ankerspieß ^{1,5,11} Medaillons von der Rinderlende, Schweinefilet und Geflügel, Pfeffer Rahmsauce, Pommes frites, Curry Reis, Kräuterbutter, Marktgemüse		16.9
Tournedos vom Hirschrücken ^{1,5,11} Birnen – Trauben Sauce, Orangen Schupfnudel und hausgemachtes Apfelblaukraut		26.9
Filetsteak vom brasilianischem Angus Rind ^{1,5,11} Pfeffer Rahmsauce, Kräuterbutter, Pommes frites, bunter Salatteller	200 Gramm 300 Gramm	25.9 36.9
Medaillons vom Rinderfilet ^{1,5,11} Gorgonzola Rahm Sauce, Tagliatelle, Speck Bohnen		20.5
Oberpfälzer Bauernsteak ^{1,5,11} Schweinenackensteaks, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Meerrettich, bunter Salatteller		14.5
Filetstreifen „Züricher Art“ ^{1,5,11} vom Schwein und Geflügel, Champignons, Tagliatelle, bunter Salatteller		13.9
<i>Fisch</i>		
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ^{1,2,5,6,11,12} Salatbouquet, gekochtes Ei, Oliven, Zwiebel, saure Gurke, Bratkartoffeln		11.9
Seelachsfilet gebacken ^{1,2,5,6,11,12} Kräuterkartoffeln, bunter Salatteller, Sauce Remoulade		13.9
gebratenes Saiblings Filet ¹¹ Kürbis Orangen Sauce, Gemüsereis, Blattspinat		19.9
<i>Vegetarisch</i>		
hausgemachte Käsespätzle ^{1,5,11} Pilzrahmsauce, Röstzwiebeln, bunter Salatteller		11.9
veganer Grünkern- Dinkel- Gemüsebrätling ¹¹ Ratatouille Gemüse		11.9
gebratene Schupfnudeln ¹¹ Steinchampignons, Zwiebellauch, Meerrettich, Feldsalat		12.9
Steinpilzravioli in Salbeibutter ^{1,5,11} Kirschtomate, Black Tiger Garnelenspieß, Rucola, Parmesan, bunter Salatteller		15.5

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, Merrettich, Sauce Remoulade, gekochtes Ei, Oliven, Hirtenpaprika, Bratkartoffeln	9.9
gemischte Käseplatte ¹¹ verschiedene Käsespezialitäten, Tomate, Gurke, Paprika, gekochtes Ei, Oliven, Hirtenpaprika	9.9
2 Stück Schanzer Grillwurst vom Naturschwein ^{2,3,6,8,11} Sauerkraut, Jus	10.5
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 Schokoladen Kuchen warm serviert, Gewürz Orangenfilets, Mangoeis	7.5
Creme Catalana mit Rohrzucker flambiert, Portwein Birne, Himbeer Sorbet	6.9
Bananen Split ² halbierte Banane, Vanille Eis, Mandelsahne, Schokoladen Sauce	6.5
Walnussbecher Walnusseis, Sahne, Walnuss Kerne	5.9
Vanille Eis mit heißen Himbeeren Mandelsahne	6.5

Kinderkarte:

Spätzle mit Sauce ^{1,5,11} oder Kloß mit Sauce ^{1,5,11} oder Portion Pommes ¹¹	3.5
Geflügelschnitzel ^{1,5,11} Rahmsauce, Spätzle, bunter Salatteller	6.3
Schnitzel „Wiener Art“ vom Naturschwein ^{1,5,11} Pommes frites, bunter Salatteller	5.9
Chicken Nuggets ^{1,5,11} Pommes Frites, bunter Salatteller	5.9
Tagliatelle mit Tomatensauce ¹¹ bunter Salatteller	4.9
Seelachsfilet gebacken ^{1,2,5,6,11,12} Butter Kartoffel, bunter Salatteller	6.2

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	4.0	4cl	6.9
Alte Waldhimbeere	2cl	4.0	4cl	6.9
Alte Marille	2cl	4.0	4cl	6.9
Alte Hauszwetschke	2cl	4.0	4cl	6.9
Alte Haselnuss	2cl	4.0	4cl	6.9
Grappa Nino Chardonnay	2cl	4.0	4cl	6.9

Heiße Getränke:

Tasse Kaffee ⁹ / koffeinfrei		2.3
Portion Kaffee ⁹ / koffeinfrei		3.9
Cappuccino / Latte Macchiato ⁹		2.8
Espresso ⁹ / Espresso Macchiato		2.2
Milchkaffee ⁹		2.8
Tasse Schokolade ¹		2.4
frisch gepresste heiße Zitrone		2.5
Glas Tee		1.9
Portion Tee		2.9
Tee mit Rum ⁹ (2cl Rum)		4.0
Grog (4cl Rum)		4.0

Alkoholfreie Getränke:

Jesuitenquelle Mineralwasser	0,33l	2.9
	0,5l	3.5
	0,75l	4.9
Zitronen- & Orangenlimonade	0,2l	1.8
	0,5l	3.0
Spezi ^{1,9}	0,2l	2.2
	0,4l	3.5
Coca Cola ^{1,2,9} / light ^{1,2,9,11,12}	0,2l	2.2
	0,4l	3.5
Bitter Lemon ^{2,3,10}	0,2l	2.5

verschiedene Säfte:

Apfelsaft/ Orangensaft/ Traubensaft/ Mangosaft / Maracujasaft/ Ananassaft/ Kirschsafft	0,2l	2.2
Johannisbeersaftnektar ³	0,2l	2.2
Rhabarbersaftnektar	0,2l	2.2
Saftschorle	0,2l	2.2
	0,4l	3.5

Bier vom Fass

Gutsbräu Hell	0,25l	2.5
	0,5l	4.0
Radler ³	0,5l	4.0
93'er naturtrübes Weizen	0,3l	2.8
	0,5l	4.0
Ruß ³	0,5l	4.0
Cola Weizen ^{1,2,9}	0,5l	4.0
Privat Pilsener	0,3l	3.5
Schnitt		2.9

Biere aus der Flasche:

Kellerbier naturtrüb	0,5l	4.0
Urtyp Dunkel	0,5l	4.0
Promillos	0,5l	4.0
Privat Pilsener	0,33l	3.5
Promillos extra herb	0,33l	3.5
leichtes Weizen	0,5l	4.0
Schanzer dunkles Hefe Weißbier	0,5l	4.0
93'er Weizen alkoholfrei	0,5l	4.0

Long Drinks:

Jack Daniels Bourbon Coca Cola	0,2 l	6.8
Havana Club 3 Anejo Coca Cola	0,2 l	6.8
Gordons Gin Tonic	0,2 l	6.8
Tanqueray Gin Tonic	0,2 l	8.8
Absolut Vodka Bitter Lemon	0,2 l	6.8

Spirituosen:

Obstler	2cl	3.0
Williams Birne	2cl	3.0
Himbeergeist	2cl	3.0
Mirabelle	2cl	3.0
Zwetschke	2cl	3.0
Grappa	2cl	3.0
Asbach	2cl	3.0
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	4.5
Malteser Kreuz	2cl	2.9
Jubiläumsaquavit	2cl	2.9
Ramazzotti	2cl	3.0
Jägermeister	2cl	3.0
Hochmoorgeist	2cl	3.9
Sambuca	2cl	3.0
Berliner Luft	2cl	3.0
Amaretto	2cl	3.0
Grand Marnier	2cl	3.0
Baileys ^{1,9}	2cl	3.0

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	6.9
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	6.9
Chardonnay IGT, La Marea, Venetien, Italien Gehaltvoller, nussiger und feinrassiger Wein	5.5
2017 Silvaner, Wieselsberger Dachs, Q.b.A., Weingut Behringer, Franken, Deutschland Wein der an frische Äpfel und Kräuter erinnert	5.5
2017 Müller Thurgau, Dettelbacher Honigberg, Weinkellerei Apfelbacher, Franken, Deutschland Bocksbeutel 0,25 l Fruchtig, eleganter Wein	5.5
2017 Riesling Q.b.A. Weingut Oberhofer, Pfalz, Deutschland Elegant spritzige Art, mit ausgeglichenem Säuerer Spiel, Nuancen von Pfirsich	5.5
2016 Bacchus Kabinett, Kettenheimer Wartberg, Q.b.A. mit Prädikat Weingut Schlossmühlenhof, Rheinhessen, Deutschland, Ein lieblicher, milder, leicht süßlicher Wein mit feinfruchtigem Aroma	5.0

Ausschankweine -rot- 0.2 l

2017 Zweigelt DAC
Weingut Markus IRO, Burgenland, Österreich 6.9
Dunkles Rubin, reife Zwetschgen und Beerenfrucht,
komplexe Tannin Struktur, mit langem Abgang

2017 Merlot, Pays d`oc IGP
Frankreich 5.5
Starkes Bukett, komplexe Tannine

2017 Montepulciano, DOC
Agriverde Piane di Maggio, Abruzzen 6.9
rubinrot, Schwarzkirsche, trocken, mittlerer Körper

2014 Barbera d`Alba DOC
Langhe, Italien 5.5
Im Holzfass ausgebaut, trockener harmonischer, säurearmer Wein

2016 Trollinger mit Lemberger, Neckarsulmer Scheuerberg, Q.b.A.,
Weingut Stefan Benz, Württemberg, Deutschland 5.5
Halbtrocken, fruchtig, duftend nach Beeren und Sauerkirschen

2014 Portugieser, Alzeyer Wartberg, Q.b.A.,
Weingut Schlossmühlenhof, Rheinhessen, Deutschland 5.5
Mild lieblich, feines liebliches Bukett

Ausschankweine- Rosé – 0.2 l

2015 Portugieser Weissherbst, Q.b.A.
Weingut Oberhofer, Pfalz, Deutschland 5.0
Halbtrocken Sortenrein, säurearm

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, DAC Weingut 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
---	------