

## Aperitif:

Ramazotti Rosato mit Prosecco <sup>1</sup>	0,2l	6.5
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2l	6.5
Blackberry Spritz <sup>1</sup> Prosecco, Grand Marnier, Creme de Cassis, Soda, Zitronensaft	0,2l	6.5
Hugo <sup>1</sup>	0,2l	6.5
Campari Orange <sup>1,7</sup>	0,2l	6.5
San Bitter <sup>1,7</sup> mit Weisswein	0,2l	4.8
mit Orangensaft	0,2l	4.0

## Vorspeisen:

150 Gramm hausmariniertes Beef-Steak-Tatar mit <sup>11</sup> Zwiebelwürfel, Kapern, Senf, Cornichons, Sardellen, Olivenöl, schwarzem Pfeffer, Salat- Bouquet mit Schwarzbrot & Butter, separat ein rohes Eigelb		13.5
Ankers Vorspeisenvariation <sup>1,5,3,13,11,2</sup> geräucherte Barbarie-Entenbrust, Strauchtomate mit Mozzarella-Perlen an Rucola, geräuchertes von Lachs und Forelle, Melonenschiffchen mit italienischem Landschinken		13.8
Strauchtomate mit Mozzarella <sup>11</sup> Rucola, Crema di Balsamico, frischer Basilikum		9.9

## Suppen:

französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsetoast <sup>5,11</sup>		5.5
Pfannkuchen Suppe <sup>11</sup>		4.2

## Salate:

Griechischer Salat		
Tomate, Gurke, Fetakäse, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Blattsalat, Weißkraut <sup>1,5,11</sup>		10.5
Nizza Salat <sup>1,5,11</sup>		
Thunfisch, Bohnen, Oliven, gekochtes Ei, Zwiebeln, Paprika, Gurke, Blattsalat		11.9
Caesar Salat <sup>1,2,5,11,12</sup>		
Romana Herzen, Kirschtomate, Buttercroutons, Parmesan, Hähnchenbrust		13.9
großer bunter Salatteller <sup>1,5,11</sup>		7.9
wahlweise empfehlen wir		
gebratener Garnelenspieß	4.9	
gebratene Hähnchenbrust- Steifen	4.5	
gebratene Champignons	4.5	
geräucherte 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 <sup>1,5,11</sup>		
Pommes frites, bunter Salatteller		16.5
Schweinefilet Medaillons vom Naturschwein <sup>1,5,11</sup>		
Pilz Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, bunter Salatteller		17.9
Filetsteak vom Angus Rind <sup>5,11</sup>		
Pfeffer Rahmsauce, Kräuterbutter, Pommes frites,	200 Gramm	25.9
bunter Salatteller	300 Gramm	36.9
Medaillons vom Rinderfilet <sup>1,5,11</sup>		
Rosmarin- Thymian- Reduktion, Kartoffel Taler, Speck Bohnen		20.5

*Aus herkömmlicher Erzeugung:*

Ankers Steakpfandl - im Gusseisen serviert<sup>1,5,11</sup>  
Medaillons vom Geflügel und Schweinefilet, Pilz Rahmsauce  
hausgemachte Käsespätzle, bunter Salatteller, 15.9

Ankerspieß<sup>1,5,11</sup>  
Medaillons von der Rinderlende, Schweinefilet und Geflügel, Pfeffer Rahmsauce,  
Pommes frites, Curry Reis, Kräuterbutter, Marktgemüse 16.9

Oberpfälzer Bauernsteak<sup>1,5,11</sup>  
Schweinenackensteaks, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Meerrettich,  
bunter Salatteller 14.5

Filetstreifen „Züricher Art“<sup>1,5,11</sup>  
vom Schwein und Geflügel, Champignons, Kartoffel Taler, bunter Salatteller 13.9

*Fisch*

Matjesfilet „Hausfrauen Art“<sup>1,2,5,6,11,12</sup>  
Salatbouquet, gekochtes Ei, Oliven, Zwiebel, saure Gurke, Bratkartoffeln 11.9

Seelachsfilet gebacken<sup>1,2,5,6,11,12</sup>  
Kartoffel- Gurkensalat, bunter Salatteller, Sauce Remoulade 14.9

gebratenes Zander Filet<sup>11</sup>  
Zitronenbutter, frische Kirschtomate, Kräuterkartoffeln, bunter Salatteller 17.9

*Vegetarisch*

hausgemachte Käsespätzle<sup>1,5,11</sup>  
Pilzrahmsauce, Röstzwiebeln, bunter Salatteller 11.9

veganer Gemüse Wrap & buntes Salatbouquet<sup>1,5,11</sup>  
mit Zucchini, Paprika, Kirschtomaten Kichererbsen, Avocado 11.9

südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat Ricotta Füllung<sup>5,11</sup>  
in Rucola- Parmesan Butter, Kirschtomate, Black Tiger Garnelenspieß,  
bunter Salatteller 15.5

## Brotzeiten:

### Bayerischer Wurstsalat<sup>2,3,6,8,11</sup>

Lyoner Scheiben, Zwiebelringe, Gurke, Paprika, Tomate, saure Gurke, Oliven, Hirtenpaprika 8.5

### Schweizer Wurstsalat<sup>2,3,6,8,11</sup>

Lyoner Streifen, Emmentaler Streifen, saure Gurke, Tomate, Paprika, Oliven, Zwiebelringe, Hirtenpaprika 9.5

### gemischte Schinkenplatte<sup>2,3,6,11,13</sup>

verschiedene Schinkenspezialitäten, Tomate, Gurke, Paprika, gekochtes Ei, Oliven, Hirtenpaprika 9.9

### kalter Braten<sup>11</sup>

saure Gurke, Tomate, Paprika, Merrettich, Sauce Remoulade, gekochtes Ei, Oliven, Hirtenpaprika, Bratkartoffeln 9.9

### gemischte Käseplatte<sup>11</sup>

verschiedene Käsespezialitäten, Tomate, Gurke, Paprika, gekochtes Ei, Oliven, Hirtenpaprika 9.9

### 2 Stück Schanzer Grillwurst vom Naturschwein<sup>2,3,6,8,11</sup>

Sauerkraut, Jus 10.5

### Camembert gebacken<sup>1,5,11</sup>

Salatbouquet, Preiselbeeren, Weißbrot 8.5

### ofenfrische Breze mit Butter<sup>11</sup>

1.9

*zu all unseren Brotzeiten servieren wir Schwarzbrot und Butter*

## Desserts:

### Bio-Zwetschgen im Bierteig gebacken

Walnusseis, Mandelsahne 6.9

### zweierlei Panna Cotta

Melonen- Beerensalat, Himbeer & Mango Sorbet 6.9

### Bananen Split<sup>2</sup>

halbierte Banane, Vanille Eis, Mandelsahne, Schokoladen Sauce 6.5

### frischer Erdbeerbecher

Himbeersorbet, Vanille Eis, frische Beeren & Minze, Mandesahne 6.9

### Walnussbecher

Walnusseis, Sahne, Walnuss Kerne 5.9

## Kinderkarte:

Spätzle mit Sauce <sup>1,5,11</sup> oder Kloß mit Sauce <sup>1,5,11</sup> oder Portion Pommes <sup>11</sup>	3.5
Geflügelschnitzel <sup>1,5,11</sup> Rahmsauce, Spätzle, bunter Salatteller	6.3
Schnitzel „Wiener Art“ vom Naturschwein <sup>1,5,11</sup> Pommes frites, bunter Salatteller	5.9
Chicken Nuggets <sup>1,5,11</sup> Pomms Frites, bunter Salatteller	5.9
Tagliatelle mit Tomatensauce <sup>11</sup> bunter Salatteller	4.9
Seelachsfilet gebacken <sup>1,2,5,6,11,12</sup> 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 <sup>9</sup> / koffeinfrei		2.3
Portion Kaffee <sup>9</sup> / koffeinfrei		3.9
Cappuccino / Latte Macchiato <sup>9</sup>		2.8
Espresso <sup>9</sup> / Espresso Macchiato		2.2
Milchkaffee <sup>9</sup>		2.8
Tasse Schokolade <sup>1</sup>		2.4
frisch gepresste heiße Zitrone		2.5
Glas Tee		1.9
Portion Tee		2.9
Tee mit Rum <sup>9</sup> (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 <sup>1,9</sup>	0,2l	2.2
	0,4l	3.5
Coca Cola <sup>1,2,9</sup> / light <sup>1,2,9,11,12</sup>	0,2l	2.2
	0,4l	3.5
Bitter Lemon <sup>2,3,10</sup>	0,2l	2.5

## verschiedene Säfte:

Apfelsaft/ Orangensaft/ Traubensaft/ Mangosaft / Maracujasaft/ Ananassaft/ Kirschsafft	0,2l	2.2
Johannisbeersaftnektar <sup>3</sup>	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 <sup>3</sup>	0,5l	4.0
93'er naturtrübes Weizen	0,3l	2.8
	0,5l	4.0
Ruß <sup>3</sup>	0,5l	4.0
Cola Weizen <sup>1,2,9</sup>	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 <sup>1,9</sup>	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
---	------