

ÖFFNUNGSZEITEN

MITTWOCH BIS FREITAG AB 15.00 UHR
SAMSTAG UND SONNTAG AB 11.00 UHR
MONTAG & DIENSTAG RUHETAG



Zum
Anker

restaurant | bar | location

TELEFON & MAIL

0641 - 21 245
info@dutenhofenersee.de

APERIFIV EMPFEHLUNG

Sandorn Spritz	4cl Sandornlikör aufgefüllt mit Sekt, Orange, Rosmarin & Eis	0,25l - 6,50 Euro
Ramazotti Rosato Winter	4cl Rosato aufgefüllt mit Sekt, Orange, Zimtstange & Eis	0,25l - 6,00 Euro
Aperol Spritz	4cl Aperol aufgefüllt mit Sekt, Orange & Eis	0,25l - 6,00 Euro

WINTER DRINKS

Hessenglüh	4cl Amaretto aufgefüllt mit heißem Apfelwein, Orange und Zimt	4,80 Euro
Glühwein	Rotwein mit feinen winterlichen Gewürzen & Orange	4,50 Euro
Lumumba	Heiße Schokolade mit Rum & Sahne	5,80 Euro

VORANKÜNDIGUNGEN

AB JANUAR
SPARERIBS SATT | Herzhaft marinierte Spareribs mit Knoblauch- und BBQ-Dip
dazu Kräuterbaguette für 13,80 Euro

28.JANUAR
HÜTTENGAUDI MIT
HANSI | Live Musik vom Hansi mit deftigen Hüttenschmankerln
Musikbeitrag pro Person 5,00 Euro

18.FEBRUAR
HÜTTENGAUDI MIT
HANSI | Live Musik vom Hansi mit deftigen Hüttenschmankerln
Musikbeitrag pro Person 5,00 Euro

11.MÄRZ
SCHLACHTFEST MIT
DEN BIERBEMBELBLÄSERN | Live Musik von den Bierbembelbläsern
Schlachtplatte mit Wellfleisch, Leber-, Blut- und Mett-Wurst auf
Sauerkraut und Kartoffelstampf mit Schmorzwiebeln für 12,80 Euro





SUPPEN & VORSPEISEN

Knoblauchrahm-Suppe ^{a,g} mit Sahnehäubchen & Croutons	5,50 EURO
Kleines gemischtes Brotkörbchen mit hausgemachtem Liptauer und Apfel-Gänseschmalz ^{a,g} - zusätzlich mit Tiroler Schinkenspeck ² - zusätzlich mit würzigem Bergkäse ⁹	4,00 Euro +3,60 Euro +3,60 Euro
Carpaccio vom Weiderind mit Trüffelcreme ^{c,g} mariniert mit frischer Zitrone und feinem Oliven-Öl, getoppt mit Feldsalat & Parmesan, dazu ofenfrisches Baguette	13,50 EURO



SALATE

Kleiner gemischter Marktsalat ^j Gemischte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Kresse, hausgemachts Dressing von weißem Balsamico	4,50 EURO
Feldsalat mit Kartoffelmarinade ^{a,j,2} gebratenem Speck & Croutons	6,80 EURO
Backhendel Salat ^{a,j} gebackene Hähnchenbruststreifen auf saisonalen Blattsalaten mit Kürbiskernöl angemacht mit unserem hausgemachten Dressing von weißem Balsamico, dazu ofenfrisches Baguette	13,80 EURO
Winterlicher Salat mit Gänseleber ^{a,j} winterlicher Salat mit gebratener Gänseleber, Himbeermarinade und Rosmarin-Apfelkompott dazu ofenfrisches Baguette	16,20 EURO



VEGGIE & VEGAN

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{a,c,g} im Eisenpfännchen serviert	9,50 EURO
Crunchy Chicken Style Burger ^{a,f} Weizen Paddy in pikanter Knusperpanade, Mango-Kürbis-Chutney, Feldsalat, Tomate dazu Steakhouse Frites mit Kernölmajo	14,90 EURO



DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- a. Glutenhaltiges Getreide | b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse | g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | h. Schalenfrüchte
i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | l. Schwefeldioxid und Sulphite
m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoff | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. mit Phosphat | 8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig | 10. chininhaltig | 11. mit Süßungsmittel | 12. gewachst



HAUPTGERICHTE

Argentinisches Rinderfilet ^g	26,80 EURO
saftig gegrilltes Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Bohnengemüse, geschmolzenen Tomaten & Schwenkkartoffeln	
Herzhafte Rinderroulade ^{g,i,j,2}	17,80 EURO
mit reichlich Sauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	
Alm Beef Burger ^{a,c,g,j,2}	15,80 EURO
saftig gegrilltes Patty von der deutschen Färse mit Bergkäse, Rösti, Bacon, rauchiger Mayonaissecreme, Eisbergsalat & Tomate dazu Steakhouse Frites	
Ankerspieß vom Schweinerücken mit Zwiebeln & Rosmaringlace ²	16,80 EURO
dazu Speck-Bohnen und Tomatenreis	
Hackbraten ^{a,c,j}	8,90 EURO
mit Zwiebelsauce & Roggenbrot	



SCHNITZEL

Schnitzel „Wiener Art“ ^{a,c}	12,50 EURO
paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Steakhouse Frites	
<i>Darfs für Sie etwas Sauce sein ?</i>	
- Pfefferrahmsauce ^g	+2,50 Euro
- Zwiebelsauce ^g	+2,50 Euro
Bergschnitzel ^{a,c,g,2}	16,50 EURO
paniertes Schnitzel überbacken mit Zwiebeln, Speck und Bergkäse dazu Schwenkkartoffeln	



DESSERT

Bratapfel-Quarkcreme ^{a,c,g}	4,80 EURO
Quarkcreme mit Bratapfelragout und Spekulatius	
Geeistes winterliches Tiramisu ^{a,c,g,9}	7,50 EURO
an heißen Glühwein-Kirschen	
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster ^{a,c,g}	7,80 EURO
zzgl. Bourbon Vanille Eis ^g	+ 1,20 EURO
Stück Apfel ^{a,c,g} oder Käsekuchen ^{a,c,g}	2,80 EURO
zzgl. Sahne ^g	+ 0,80 EURO
Frische Waffel mit Puderzucker ^{a,c,g}	2,50 EURO
(nur Sa & So)	
zzgl. Sahne ^g	+ 0,80 EURO
zzgl. heißen Kirschen	+ 0,80 EURO
zzgl. Bourbon Vanille Eis ^g	+ 1,20 EURO
Komplett mit allem ^{a,c,g,}	5,20 EURO



ALKOHOLFREI

Tafelwasser	0,30l	2,30 €
	0,50l	3,20 €
Rhodium Gourmet Mineralwasser Classic o. Naturell	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,80 €
Apfelsaft, Orangen Saft, Apfelsaftschorle	0,30l	3,00 €
Roter Traubensaft, Johannisbeersaft	0,20l	3,00 €
Saftschorle	0,50l	3,90 €
Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker, Bluna Orange, Bluna Zitrone	0,30l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,25l	3,00 €
Almdudler	0,35l	3,90 €

SEKT & APERITIF

BRISE Riesling Sekt - Edition Dutenhofenersee	0,10l	4,00 €
BRISE Riesling Sekt - Edition Dutenhofenersee - Piccolo	0,20l	6,00 €
Hugo, Aperol "Spritz"	0,25l	6,00 €
Ramazotti Aperitivo Rosato	0,25l	6,00 €
Sambalita	0,25l	6,50 €
Maracujalikör aufgefüllt mit Riesling Jahrgangssekt, Orangensaft und Grenadine		

WEIN

Weinschorle	0,20l	4,90 €
-------------	-------	--------

Weisswein

Grüner Veltliner - trocken	0,20l	4,90 €
Winzer Kreams - Niederösterreich (spritzig - süffig)		
Riesling halbtrocken	0,20l	4,90 €
Weingut Rath, Rheinhessen (feinfruchtig - aromatisch)		
Chardonnay - trocken	0,20l	4,90 €
Maison Lavelle, Frankreich (spritzig - aromatisch)		
SCAJA - Chardonnay-Garganega - trocken	0,20l	6,50 €
SCAJA Delle Venzie - Italien (fruchtig - aromatisch)		

EBBE Cuveé Edition Dutenhofenersee - trocken	0,20l	6,50 €
Chateau D Ägel - Frankreich (frisch - blumig)	Fl. 0,375l	9,00 €
	Fl. 0,75l	17,50 €

Roséwein

Merlot halbtrocken	0,20l	4,90 €
Robert Skalli - Frankreich (weich, süffig)		

Rotwein

Merlot trocken	0,20l	4,90 €
Maison Lavelle, Frankreich (würzig, weich)		
Blauer Zweigelt trocken	0,20l	4,90 €
Winzer Kreams - Niederösterreich (harmonisch, ausgeglichen)		
Montepulciano - trocken	0,20l	6,50 €
Mayro - Fosso Corno, Italien		
FLUT Cuveé Edition Dutenhofenersee - trocken	0,20l	6,50 €
Chateau D Ägel - Frankreich (fruchtig - elegant)	Fl. 0,375l	10,00 €
	Fl. 0,75l	18,50 €

BIER & APFELWEIN

Licher Pils vom Fass	0,30l	3,10 €
	0,50l	4,10 €
Licher alkoholfrei Pils - Grapefruit - Natur Radler	0,33l	3,10 €
Paulaner Weißbier Naturtrüb - Kristall - alkoholfrei	0,50l	4,10 €
Alkoholfreie Weißbier - Mischgetränke	0,50l	4,50 €
Köstritzer Schwarzbier	0,30l	3,10 €
Malzbier	0,33l	3,10 €
Müller Apfelwein	0,25l	2,50 €
	0,50l	4,10 €
Bembel	1,00l	7,80 €

SPIRITUOSEN

Holzfass gereifte Spirituosen von Prinz	2 cl	3,80 €
Marille, Zwetschge, Birne, Himbeere		
Malteser Aquavit, Linie Aquavit	2 cl	3,20 €
Williamsbirne / Marille / Haselnuss	2 cl	2,70 €
Grappa Friulano Collio	2 cl	3,50 €
Kümmel	2 cl	2,50 €
Ouzo	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Underberg	2 cl	3,00 €
Baileys Irisch Creme	2 cl	3,00 €
Jacky-Cola, Asbach-Cola, Cuba Libre, Wodka Lemon	4 cl	5,80 €

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,50 €
Café Crema	2,60 €
Kännchen Kaffee	4,10 €
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,60 €
Große Tasse Cappuccino	3,60 €
Große Tasse Milchkaffee	3,60 €
Café Latte Macchiato	3,80 €
Großer Kakao	3,60 €
mit Sahne	+ 0,50 €
Tee entnehmen Sie bitte unserer KEQ-Teekarte	