
SPEISEN GETRÄNKE

Kulinarisch genießen

WEINEMPFEHLUNG WEISSWEIN

Horst Sauer Bacchus, 2016

Bacchus halbtrocken 0,2l 5,00 € / 1,00l 22,00 €
Eschendorfer Fürstenberg/Franken

Schöner, sortentypisch ausgebauter Wein für alle Tage. Im Bouquet die typischen fruchtigen Bacchus-Noten nach Stachelbeere; am Gaumen vollfruchtig und mild mit feiner Säure. Serviervorschlag: Ideal zur deftigen Brotzeit.

Von Winning Riesling, 2015

Riesling Trocken 0,2l 5,00 € / 0,75l 18,00 €
Deidesheim Pfalz

Die Nase offenbart ein Potpourri an tropischen Früchten, grünen Äpfeln, Stachelbeeren, Zitronengras und Limetten. Am Gaumen schmeckt der Von Winning Riesling "Drache" würzig, kraftvoll und ungeheuerlich gut. Mineralisch, fruchtig, mit Schmelz, Kraft und Eleganz.

0.71 Chardonnay delle Venezia, 2016

Chardonnay trocken 0,2l 5,00 € / 1,00l 22,00 €
Venetien Italien

Saftig und süffig mit herrlichen Fruchtnoten von Ananas, Äpfel und Aprikosen und tropischen Früchten. Am Gaumen delikat würzige Anklänge von frischen Kräutern mit aromatischem Geschmack.

WEINEMPFEHLUNG ROSÉ

Rotling

Fruchtig 0,2l 5,00 € / 0,75l 18,00 €
Franken

Frische und belebende Fruchtsäure der Trauben, diese harmonisch mit einem geschliffenen, geradlinigen und feinfruchtigen Charakter.

WEINEMPFEHLUNG ROTWEIN

Lindemanns Shiraz Cabernet Sauvignon, 2016

Shiraz Cabernet
South East Australia

0,2l 5,00 € / 0,75l 18,00 €

Australischer Klassiker – intensiv, fruchtig und dennoch weich. Eine scharfe Mischung aus Schwarzbeere und Kirsche.

Villa JL Dornfelder, 2016

Dornfelder Rotwein Halbtrocken
Pfalz

0,2l 5,00 € / 1,00l 22,00 €

Freche Früchtchen - vollmundig und üppig mit der deutlichen Frucht von Kirsche, Himbeere und Erdbeere im süffigen Geschmack. Anregende Würznoten im feinen Spiel von Süße und Frucht - extra viel Wein.

L'Esprit de Bordeaux Rouge Trocken

Bordeaux Trocken
Frankreich

0,2l 5,00 € / 1,00l 22,00 €

Kraftvoll mit den Aromen von Kirsche, roten Beeren und Cassis im weichen Geschmack. Feine Würznoten in sanftem Tannin.

Merlot Louis Eschenauer

Trocken/Kraftvoll
Südfrankreich

0,2l 5,00 € / 0,75l 18,00 €

Die französische Variante für unkomplizierten Weingenuss – reife Pflaumen, Brombeeren und Kirschen mit einem Hauch von Gewürzen und Pfeffer verbinden sich harmonisch zu einem weichen und warmen Geschmackserlebnis.

SPEISEN VORSPEISEN

Tatar vom Räucherfisch mit Rote Bete-Gurken Carpaccio & Creme fraiche (Gericht enthält Sahne, glutenhaltiges Getreide/Weizen)	8,00 €
Mit Honig-Thymian gratinierter Ziegenkäse an bunten Pflücksalaten und Apfel-Feigen-Chutney (Gericht enthält Sellerie, Eier und glutenhaltiges Getreide/Weizen)	10,00 €

SPEISEN SUPPE

Cremesuppe von der Steckrübe mit gebratenem Pflanzlerl vom Bachsaibling (Gericht enthält Sellerie, Sahne und glutenhaltiges Getreide/Weizen)	5,00 €
Consommé vom Rind mit frischen Kräutern und Kaspressknödel (Gericht enthält Sellerie, Eier, glutenhaltiges Getreide & Milch)	5,00 €

SPEISEN EMPFEHLUNG

Fragen Sie bitte nach unserer Tagessuppe

SPEISEN STEAKS

Steak von der Putenbrust	200g*	15,00 €
Rodeo-Angus Rumpsteak	220g*	22,00 €
Angus Filetsteak	220g*	27,00 €
Angus Hüftsteak	200g*	18,00 €

*Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!

Gerne grillen wir Ihr Steak nach Ihrem Wunsch:

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen einen gemischten Salatteller sowie zur Auswahl:

Kräuterbutter

Pfefferrahmsoße

Kartoffelgratin

(Gericht enthält Sahne und Milch)

Bratkartoffeln

Steakhouse-Pommes oder Süßkartoffel-Pommes

SPEISEN CLASSICS

**Gebratenes Kotelett vom Schwein
mit Pfefferrahmjus, buntem Rübengemüse & Knusprigem Kartoffelrösti** 14,00 €
(Gericht enthält Sahne, Eier und glutenhaltiges Getreide/Weizen)

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kräuterkartoffeln
oder Pommes, Preiselbeeren und Salatteller der Saison** 15,00 €
(Gericht enthält glutenhaltiges Getreide/Weizen, Eier und Süßungsmittel)

**Zwiebelrostbraten mit röschen Zwiebeln,
dazu Butterböhnchen und knusprige Bratkartoffeln** 17,00 €
(Gericht enthält glutenhaltiges Getreide/Weizen)

**City-Burger mit Bacon, karamellisierten Zwiebeln, Käse
und BBQ, sowie Steakhouse Pommes** 12,00 €
(Gericht enthält glutenhaltiges Getreide/Weizen, Eier und Süßungsmittel)

SPEISEN SEAFOOD

**Hausgemachte Tagliatelle in Rucola-Pesto
mit Ofentomaten & gebratenen Scampi** 15,00 €
(Gericht enthält glutenhaltiges Getreide/Weizen/ Eier/Fischerzeugnisse)

**Filet vom Skrei
auf getrüffeltem Spitzkohlgemüse dazu knuspriger Kartoffelzwirl** 14,00 €
(Gericht enthält glutenhaltiges Getreide/Sahne/ Fischerzeugnisse)

**Gebratener Zander
an Safran-Risotto, grünem Spargel & Zitronenbuttersauce** 14,00 €
(Gericht enthält Sahne und Fischerzeugnisse)

SPEISEN VEGETARISCH

**Ravioli Gigante vom Bärlauch
mit feiner Buttersauce, Pinienkernen & Rucola** 12,00 €
(Gericht enthält Sesam/ Sahne und glutenhaltiges Getreide/Weizen)

**Cremiges Wildkräuter Risotto
mit getrockneten Tomaten & Ziegenkäse** 12,00 €
(Gericht enthält Sahne und glutenhaltiges Getreide/Weizen)

SPEISEN EMPFEHLUNG DER KÜCHE

**„Anker Schmankerl“
mit allerlei gegrilltem Fleisch, dazu:**

Kräuterbutter,

Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln, Pommes

Gemüse

(Gericht enthält Sahne, Eier und glutenhaltiges Getreide/Weizen)

**Im Reindl serviert für zwei oder mehr Personen
Pro Person** 15,00 €

SPEISEN DESSERTS

Fruchtig & Frisch

Kokos, Passionsfrucht, Himbeereis auf Ananas-Minz-Ragout

(Gericht enthält Sahne, Eier)

6,00 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen (ca.15 min)

mit Cashew Sauerrahmeis & Karamellsauce

(Gericht enthält Sahne, Eier)

8,00 €

Sanfter Engel

Vanilleeis, Orangensaft & Sahne auf Wunsch auch mit Sekt

(Gericht enthält Sahne, Eier)

5,00 €

Affogato, „der Süße zum Schluss“

Vanilleeis übergossen mit einem heißen Espresso, dazu Sahne

(Gericht enthält Sahne)

4,00 €

SPEISEN EIS

Erdbeere, Schokolade, Vanille, Stracciatella, Walnuss

pro Kugel

1,00 €

extra Sahne

0,50 €

Auf Wunsch servieren wir auch mit Baileys und Eierlikör

SPEISEN SALATE

**Bunt gemischte Pflücksalate,
garniert mit gerösteten Kürbiskernen und Parmesan**

(Gericht enthält Sahne, Eier und glutenhaltiges Getreide/Weizen)

Mit diversen Dressings zur Wahl:

Honig-Senf-Dressing, Balsamico-Dressing, Kräutervinaigrette 8,00 €

Wahlweise mit:

Hüftsteak 9,00 €

Putenbruststreifen 4,00 €

Scampi 6,00 €

Mediterranes Gemüse 4,00 €

Gebackener Mozzarella 4,00 €

SPEISEN BROTZEIT

Ungarische Gulaschsuppe mit Holzofenbrot (Gericht enthält glutenhaltiges Getreide/Weizen)	5,00 €
2 Paar Rodinger Bratwürstel mit Sauerkraut und Bauernbrot (Gericht Eier und glutenhaltiges Getreide/Weizen)	6,00 €
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot (Gericht enthält Eier und glutenhaltiges Getreide/Weizen)	6,00 €
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Käse und Bauernbrot (Gericht enthält Eier und glutenhaltiges Getreide/Weizen)	7,00 €
Gebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Bratkartoffeln (Gericht enthält Eier und Senf)	7,00 €
Currywurst mit Pommes frites (Gericht enthält Farbstoffe und Geschmacksverstärker)	7,00 €
Brotzeitplatte fein garniert mit Holzofenbrot und Butter (Gericht enthält Eier und glutenhaltiges Getreide/Weizen)	9,00 €

GETRÄNKE APERITIF

Glas Sekt	0,1l / 3,50 €
Sherry	
Sherry Dry	5cl / 3,50 €
Sherry Medium	5cl / 3,50 €
Martini	
Martini Bianco	5cl / 3,50 €
Martini Rosso	5cl / 3,50 €
Martini Dry	5cl / 3,50 €
Bitter	
Campari	4cl / 3,50 €
Campari Soda	4cl / 4,00 €
Campari Orange	4cl / 4,00 €
Aperol	4cl / 3,50 €
Aperol Orange	4cl / 4,00 €
Aperol Spritz	0,2l / 4,50 €
Hugo	0,2l / 4,50 €

GETRÄNKE ALKOHOLFREI

Wasser

Sodenthaler Classic	0,25l / 2,50 €
Sodenthaler Still	0,25l / 2,50 €
Sodenthaler Classic	0,5l / 4,00 €
Sodenthaler Stil	0,5l / 4,00 €

Softdrinks

Coca Cola	0,2l	2,50 €	0,4l / 3,50 €
Fanta	0,2l	2,50 €	0,4l / 3,50 €
Sprite	0,2l	2,50 €	0,4l / 3,50 €
Coca Cola Light	0,2l	2,50 €	0,4l / 3,50 €
Spezi	0,2l	2,50 €	0,4l / 3,50 €

Schweppes

Bitter Lemon	0,2l / 3,00 €
Tonic Water	0,2l / 3,00 €
Ginger Ale	0,2l / 3,00 €

Säfte

Apfelsaft	0,2l	2,50 €	0,4l / 3,50 €
Orangensaft	0,2l	2,50 €	0,4l / 3,50 €
Johannisbeersaft	0,2l	2,50 €	0,4l / 3,50 €
Traubensaft	0,2l	2,50 €	0,4l / 3,50 €
Saftschorle	0,2l	2,00 €	0,4l / 3,00 €

GETRÄNKE HEISS

Tasse Kaffee	2,50 €
Haferl Kaffee	3,00 €
Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Espresso Doppelt	3,00 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Glas Tee	3,00 €

GETRÄNKE BIERE

Vom Fass

Greiner Anker Pils	0,3l	2,50 €	0,4l / 3,00 €
Greiner Helles	0,25l	2,50 €	0,5l / 3,50 €
Greiner Radler	0,25l	2,50 €	0,5l / 3,50 €
Greiner Colabier	0,25l	2,50 €	0,5l / 3,50 €
Jacob Weissbier	0,3l	2,50 €	0,5l / 3,50 €
Jacob Colaweizen	0,3l	2,50 €	0,5l / 3,50 €
Russ	0,3l	2,50 €	0,5l / 3,50 €

Aus der Flasche

Alkoholfrei Warsteiner			0,33l / 3,00 €
Rodinger Schwarzbier			0,5l / 3,50 €
Jacob Alkoholfrei-Weissbier			0,5l / 3,50 €
Jacob Leicht-Weissbier			0,5l / 3,50 €
Jacob Dunkel-Weissbier			0,5l / 3,50 €

GETRÄNKE DIGESTIF

Cognac - Weinbrand

Asbach Uralt	2cl / 3,00 €
Hennessy Fine	2cl / 3,50 €

Grappa

Nonino Chardonnay	2cl / 3,50 €
-------------------	--------------

Bitters

Ramazotti	2cl / 3,00 €
Averna	2cl / 3,00 €
Jägermeister	2cl / 3,00 €
Fernet Branca	2cl / 3,00 €

Aquavit

Malteser Aquavit	2cl / 3,00 €
------------------	--------------

Liköre

Baileys Irish Cream	4cl / 3,50 €
Kirschlikör	2cl / 3,00 €
Fragoli	4cl / 3,50 €
Amaretto	4cl / 3,50 €

GETRÄNKE DIGESTIF

Schnaps

Bärwurz	2cl / 3,00 €
Blutwurz	2cl / 3,00 €
Williams Birne	2cl / 3,00 €
Obstler	2cl / 3,00 €
Anker Gold	2cl / 3,00 €