

ÖFFNUNGSZEITEN

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

WARME KÜCHE IMMER BIS 21:00.



Zum
Anker

restaurant | bar | location

TELEFON & MAIL

0641 - 21 245

info@dutenhofenersee.de

SUPPEN & VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe ^g

vom Hokkaido Kürbis mit Sahnehäubchen und Kürbiskernöl

5,80 EURO

Carpaccio vom Weiderind mit Trüffelcreme ^{c,g,a}

mariniert mit frischer Zitrone und feinem Oliven-Öl, getoppt Parmesan,
dazu ofenfrisches Baguette

14,80 EURO

SALATE

Kleiner gemischter Marktsalat ^j

Gemischte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Kresse, hausgemachtes Dressing

4,80 EURO

Backhendl Salat ^{a,j}

gebackene Hähnchenbruststreifen auf saisonalen Blattsalaten mit Kürbiskernöl angemacht
mit unserem hausgemachten Dressing von weißem Balsamico, dazu ofenfrisches Baguette

13,80 EURO

HAUPTGERICHTE

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{a,c,g}

im Eisenpfännchen serviert

11,50 EURO

Veganes Curry von saisonalem Gemüse in leichter Kokossauce mit indischem Jaipur Curry ^f

an gebackenen Kartoffel-Cubes getoppt mit gerösteten Cashewkernen, gepufften Reismudeln & frischer Minze

13,80 EURO

Schnitzel „Wiener Art“ ^{a,c,g}

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites (mit Pilzrahmsauce + 2,50 Euro)

13,80 EURO

Cordon Bleu ^{a,c,g}

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse, Preiselbeeren und Pommes Frites

16,80 EURO

Herzhafte Rinderroulade ^{a,g}

mit reichlich Sauce dazu Apfelrotkohl und Schupfnudeln

18,50 EURO

Schweinerückensteak ^{a,g}

gefüllt mit Sauerkraut auf Specksauce und Röstkartoffeln

16,80 EURO

Argentinisches Rinderfilet ^g

saftig gegrilltes Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Bohnengemüse,
geschmolzenen Tomaten & Schwenkkartoffeln

28,80 EURO

Alm Beef Burger ^{a,c,g}

saftig gegrilltes Patty von der deutschen Färse mit Bergkäse, Rösti, Bacon,
rauchiger Mayonaissecreme, Eisbergsalat & Tomate dazu Pommes Frites

15,90 EURO

gebratenes Kabeljaufilet ^{g,d}

mit Chimichurri an Selleriepüree mit Gemüse garnitur

21,80 EURO





DESSERT

Quarkcreme ^{a,c,g} mit Kirschen und Amarettini	5,80 EURO
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster ^{a,c,g} zzgl. Bourbon Vanille Eis ⁹	8,80 EURO +1,50 EURO
PIZZA Ø 30cm	
Pizza Margherita ^{a,g} der Klassiker mit Tomatensauce und Käse	8,50 EURO
Pizza Salami ^{a,g} mit Tomatensauce, Käse und Salami	9,50 EURO
Pizza Prosciutto ^{a,g} mit Tomatensauce, Käse und Hinterschinken	9,50 EURO
Pizza Toscana ^{a,g} mit Tomatensauce, Käse, Salami, Hinterschinken, Champignons, Peperoniwurst & Zwiebeln	11,00 EURO
Pizza Caprese ^{a,g} mit Tomatensauce, Käse, Büffelmozzarella, frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl	11,00 EURO
Hauspizza „Dutenhofener See“ ^{a,b,d,g} mit Tomatensauce, Käse, Shrimps, Sardellen, Knoblauch und schwarzen Oliven ⁶	13,50 EURO
Pizza Italia ^{a,g} mit Tomatensauce & Käse gebacken, anschließend mit Parmaschinken, frischem Rucola und Parmesanspänen belegt	13,50 EURO
Pizza Hawaii ^{a,g} mit Tomatensauce, Käse, Hinterschinken und Ananas	10,00 EURO
Pizza Tonno ^{a,g,d} mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern	11,50 EURO
Pizza Diavolo ^{a,g} mit Tomatensauce, Käse, Peperoniwurst, Paprika und scharfer Peperoni	10,50 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



VORANKÜNDIGUNGEN

Donnerstag „Special“

Spare Ribs all you can eat

mit Kräuterbaguette BBQ- und Aioli Dip

€ 17,80 p.P.

Krautsalat extra € 2,50 p.P.

Hüttenabend mit „Hansi“

- Freitag 27.01.2023 und 31.03.2023 -

Böhmischer Abend mit „Kapellchen“

- Freitag 10.03.2023 -

Party und Schlagerabend mit „Hermann“

- Freitag, 17.02.2023 -

Musikbeitrag 5,- Euro



ALKOHOLFREI

Tafelwasser	0,30l 2,50 €
	0,50l 3,50 €
Rhodium Gourmet Mineralwasser Classic o. Naturell	0,25l 2,80 €
	0,75l 6,20 €
Apfelsaft, Orangen Saft, Apfelsaftschorle	0,30l 3,20 €
Roter Traubensaft, Johannisbeersaft	0,20l 3,20 €
Saftschorle	0,50l 4,00 €
Afri Cola ^{1,9} , Afri Cola ohne Zucker ^{1,9} , Bluna Orange, Bluna Zitrone	0,30l 3,20 €
Schwepes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water ¹⁰	0,25l 3,20 €
Almdudler	0,35l 4,00 €

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 ¹¹	0,25l 6,50 €

Maracujalikör aufgefüllt mit Riesling Jahrgangssekt, Orangensaft und Grenadine

WEIN

Weinschorle	0,20l 5,00 €
-------------	--------------

Weisswein

Grüner Veltliner - trocken	0,20l 5,00 €
Winzer Krems - Niederösterreich (spritzig - süffig)	
Riesling halbtrocken	0,20l 5,00 €
Weingut Rath, Rheinhessen (feinfruchtig - aromatisch)	
Chardonnay - trocken	0,20l 5,00 €
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 5,00 €
Robert Skalli - Frankreich (weich, süffig)	

Rotwein

Merlot trocken	0,20l 5,00 €
Maison Lavelle, Frankreich (würzig, weich)	
Blauer Zweigelt trocken	0,20l 5,00 €
Winzer Krems - 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 3,30 €
	0,50l 4,70 €
Licher alkoholfrei Pils - Natur Radler	0,33l 3,30 €
Chimseer Helles	0,50l 4,70 €
Paulaner Weißbier Naturtrüb - Kristall - alkoholfrei	0,50l 4,70 €
Alkoholfreie Weißbier - Mischgetränke	0,50l 4,70 €
Köstritzer Schwarzbier	0,30l 3,30 €
Malzbier	0,33l 3,30 €
Müller Apfelwein	0,25l 2,50 €
	0,50l 4,50 €

Bembel 1,00l 8,20 €

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 €
Uderberg	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 ⁹	2,50 €
Café Crema ⁹	2,60 €
Kännchen Kaffee ⁹	4,10 €
Tasse koffeinfreier Kaffee ^{9,8}	2,60 €
Große Tasse Cappuccino ^{9,8}	3,60 €
Große Tasse Milchkaffee ^{9,8}	3,60 €
Café Latte Macchiato ^{9,8}	3,80 €
Großer Kakao ⁸	3,60 €
mit Sahne ⁸	+ 0,50 €
Tee entnehmen Sie bitte unserer KEO-Teekarte	
Ramazotti Rosato Winter	
4cl Rosato aufgefüllt mit Sekt, Orange, Zimtstange & Eis	0,25 6,00 Euro
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