



RESTAURANT  
**Weinhaus  
Anker**

Obertorstr. 13 – 97828 Markttheidenfeld  
Tel. 09391/6004-801 – [www.weinhaus-anker.de](http://www.weinhaus-anker.de)

Ihre Gastgeber - Familie Deppisch

Sommelière & Patrona: Elisabeth Deppisch

Restaurantleiter: Wolfgang Engelhardt

Küchenchef: Bernhard Lermann

Sous Chef: Hamza El Bachraoui

Wir sind stolz auf unsere Jäger aus Unterfranken und dem Spessart:

Andreas Hannisch / Steinmark

Peter Knobloch / Markttheidenfeld

Tobias Schreck / Erlenbach

Bürgermeister Steffan Wohlfahrt / Zelligen

Michael Jannek / Zimmern

Martin Hellwig / Remlingen

Robert Schreck / Marienbrunn

Dr. Simon Beck / Bettingen

Armin Müller / Birkenfeld

Jonas Elsesser / Markttheidenfeld

Ute Weyrich / Markttheidenfeld

Matthias Harth / Bischbrunn

Zander & Aal

Brot

Fisch Fischer

Bäckerei Fischer

Bäckerei Kachel

Bäckerei & Café Matthias Stark

Stetten

Hafenlohr

Remlingen

Arnstein

Gemüse

Matthias Seubert

Karlstadt

Fisch, Fleisch, Krustentiere Nußbaumer-Varin Sortiment

Kochstoff Euler fine food

Kürnach

Würzburg

Mittags (außer montags) von 12 – 14h – Feiertage immer offen.

Menübestellungen bis 13:30h - Bestellung von 1 Gang bis 13:45h

Abends täglich von 18 – 22h (freitags, samstags

und feiertags ab 17:30h)

Menübestellungen bis 21:30h - Bestellungen von 1 Gang bis 21:45h.

bei schönem Wetter bewirtschaften wir auch die Altstadtpromenade am Haus

**Tischreservierung erforderlich**

Weinhaus Anker Winter 2025

# Weinhaus – Menü 3 bis 6 Gänge

Vorspeise

## **Gebratene Entenstopfleber**

Calvados-Äpfel | Kalbs-Jus

Vorspeise #2

**Blutwurst Ravioli** auf Kalbszungen-Ragout  
Schwarzwurzel-Sauerkraut-Gemüse | Meerrettichsauce

Zwischengericht

## **Bester Deutscher Zander vom Beetzer See**

Baby-Blattspinat | Silvaner-Sauce

Hauptgang

## **Zweierlei vom Lamm**

Rosa gebraten & zart geschmort  
Topinambur | aromatischer Bulgur | Sauce „Marrakesch“

Käse

## **3erlei Käse von Affineur Waltmann / Erlangen**

serviert mit Feigensenf & Walnüssen

Dessert

## **„Schwarzwälder“**

Edelbitter-Schokoladenmousse & Kirsch-Eisparfait  
Kirschragout | Schlag mit Schuss | Schoko-Crumble

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

3 Gänge 68 € mit korrespondierenden Weinen + € 22,50

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang

3 Gänge 80 € mit korrespondierenden Weinen + € 22,50

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang | Dessert oder Käse

4 Gänge 92 € mit korrespondierenden Weinen + € 32

5 Gänge 103 bzw. 115 € mit korrespondierenden Weinen + € 41,50

6 Gänge 126 € mit korrespondierenden Weinen + € 49

Wenn Sie mit mehreren Personen zusammensitzen, empfehlen wir generell, möglichst einheitliche Gänge zu bestellen, damit Sie nicht zu lange warten müssen.  
Denn unsere Küche serviert die Gänge jeweils zusammen.



# Weinhaus Anker Winter 2025

## Brasserie - Menü – 49 € 3 Gänge

### **Bouillabaisse „Weinhaus Anker“**

Croûtons - Rouille – Comté

oder

**Salat Gourmand** allerlei Salate mit Feigensenf-Dressing  
mit Enten Rillettes auf Wurzelbrot | eingelegtes Gemüse  
italienischer Coppa(1) | karamellierter Ziegenkäse

### **Kraut-Wickel mit Spessart-Reh**

Zwiebel-Speck-Sauce | Schnittlauchkartoffel

oder

Falls Sie den Salat als Vorspeise wählen,  
können Sie sich gerne als Hauptgang für die

### **Bouillabaisse „Weinhaus Anker“**

entscheiden

### **Crème brûlée**

aromatisiert mit chinesischem Berg-Pfeffer

## Vegetarisches Menü – 52 € / 43€ mit einer Vorspeise

### **Poireaux vinaigrette – am Stück geschmorter Lauch**

Sauce ravigote | Parmesan Crumble

### **Aromatische grüne Curry Suppe**

eingelegter Muskat-Kürbis

### **Tiroler Bergkäse-Serviettenknödel**

Schwarzwurzel Ragout | frischer Meerrettich | Silvaner-Sauce

### **Hausgemachtes Schmandeis**

Salziger Karamell & karamellierte Nüsse



# Weinhaus Anker Winter 2025

## Kinderessen (für Kinder bis 14 Jahre)

<b>Chicken Nuggets, Pommes frites und Salat</b>	9 €
<b>Nudeln – Pommes – Kloß oder Spätzle mit Sauce</b>	6 €

## Vorspeisen & Zwischengerichte

<b>Salat Gourmand</b> allerlei Salate mit Feigensenf-Dressing mit Enten Rillettes auf Wurzelbrot   eingelegtes Gemüse italienischer Coppa <sup>(1)</sup>   karamellisierter Ziegenkäse	16 €
--	------

### Weinhaus Klassiker

<b>Gebratene Entenstopfleber</b>	1 Stück 25€ / 2 Stück 36 €
Calvados-Äpfel   Kalbs-Jus	

### Weinhaus Klassiker

<b>Bouillabaisse „Weinhaus Anker“</b>	17 €
Croûtons - Rouille - Comté	

<b>Aromatische grüne Curry Suppe</b>	9 €
mit angebratenen marinierten Salzwassergarnelen	

<b>Blutwurst Ravioli</b> auf Kalbszungen-Ragout	19 €
Schwarzwurzel-Sauerkraut-Gemüse   Meerrettichsauce	

<b>Poireaux vinaigrette – am Stück geschmorter Lauch</b>	14 €
Sauce Ravigote (Vinaigrette mit gehacktem Ei, Estragon & Kerbel) Parmesan Crumble	

<b>Kleiner knackiger Vorspeisensalat</b>	9 €
mit allem was Lust und Laune macht	

<b>Auf Vorbestellung – ein ½ Tag im Voraus</b>	19 €
<b>Knusprig gebackenes Lammhirn</b> mit Sauce Ravigote	



# Weinhaus Anker Winter 2025

## Hauptspeisen

<b>Bouillabaisse „Weinhaus Anker“</b>	30 €
Croûtons - Rouille – Comté	
<b>Bester Deutscher Zander vom Beetzer See</b>	36 €
pochiert, serviert auf Baby-Blattspinat Silvaner-Sauce und Schnittlauchkartoffeln	
<b>Fränkische Bratwürste, 2 Stück extra lang</b>	18 €
oder <b>gebackene Blutwurst, eine der besten Unterfrankens</b>	18 €
<b>wir empfehlen eine Kombination aus beiden – Brat-, &amp; Blutwurst</b>	18 €
vom Metzger Bumm, serviert mit Sauerkraut & Kartoffelstampf	
<b>Unser  - Pfännle</b>	26 €
Schweinemedaille, Rindersteak, Poulardenbrust mit Käse überbacken, Bratensauce, Kroketten & Gemüse	
<b>VEGI Tiroler Bergkäse-Serviettenknödel</b>	25 €
Schwarzwurzel Ragout   frischer Meerrettich   Silvaner-Sauce	
<b>Kraut-Wickel mit Spessart-Reh</b>	27 €
Zwiebel-Speck-Sauce   Schnittlauchkartoffel	
<b>Zweierlei vom Lamm</b>	36 €
Rosa gebraten & zart geschmort Topinambur   aromatischer Bulgur   Sauce „Marrakesch“	
<b>Zartes Rindersteak aus der Keule – medium gebraten</b>	32 €
Portweinzwiebeln und Café de Paris Butter  Anker Pommes Frites – goldbraun   Beilagensalat	



# Weinhaus Anker Winter 2025

## Käse

Käse von Affineur Waltmann / Erlangen

pro Stück 4 €

## Dessert

„Versuchungen sollte man nachgeben, wer weiß, wann sie wiederkommen.“  
(Oscar Wilde)

### “ Schwarzwälder “

13 €

Edelbitter-Schokoladenmousse & Kirsch-Eisparfait  
Kirschragout | Schlag mit Schuss | Schoko-Crumble

### Cremig-leichter NYC Cheese-Cake

11 €

mit hausgemachtem Waldbeersorbet

### Crème brûlée

9 €

aromatisiert mit chinesischem Berg-Pfeffer

### 3 Kugeln hausgemachtes Eis & Sorbet

9 €

### Hausgemachtes Schmandeis

8 €

Salziger Karamell & karamellisierte Nüsse

---

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service.  
Unsere separate Allergiker-Karte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen  
enthaltenen Allergenen Zutaten.

---

Übrigens: Mit Ihrem Trinkgeld honorieren Sie die Arbeit unseres  
gesamten Teams, auch die fleißigen Hände im Hintergrund.  
45% erhalten die Mitarbeiter der Küche, 55% unsere Servicekräfte.

---

Nitrit Pökelsalz = (1)

---

Wir unterstützen die **Faire Woche** in Marktheidenfeld seit Beginn - 2016

