



RESTAURANT
**Weinhaus
Anker**

Obertorstr. 13 – 97828 Markttheidenfeld
Tel. 09391/6004-801 – www.weinhaus-anker.de

Ihre Gastgeber - Familie Deppisch

Sommelière & Patrona: Elisabeth Deppisch

Restaurantleiter: Wolfgang Engelhardt

Küchenchef: Bernhard Lermann

Unsere Auszubildenden im 3. Lehrjahr / Küche Mazahir Guliyev & Ayoub Saalioua

Unsere Jäger aus dem Spessart und Unterfranken

Andreas Hanisch / Steinmark	Robert Schreck / Marienbrunn
Armin Müller / Birkenfeld	Bernd Heim / Steinmark
Dr. Simon Beck / Bettingen	Bgm. Steffan Wohlfahrt / Zellingen
Tobias Schreck / Erlenbach	Jonas Elsesser / Markttheidenfeld
Michael Jannek / Zimmern	Matthias Harth / Bischbrunn
Timo Schäfer / Oberwittbach	Martin Hellwig / Remlingen

Metzgerei	Eberhard Bumm	Triefenstein
Zander & Aal	Fisch Fischer	Stetten
Brot	Bäckerei Kachel	Remlingen
	Bäckerei & Café Matthias Stark	Arnstein
Gemüse	Matthias Seubert	Karlstadt
Fisch & Fleisch	Nußbaumer-Varin Sortiment	Kürnach

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 Frühling 2026

Weinhaus – Menü 3 bis 6 Gänge

Vorspeise

Gebratene Entenstopfleber

Calvados-Äpfel | Kalbs-Jus

Vorspeise #2

Bretonischer Baby-Seeteufel – in brauner Butter

Tomaten-Sugo | Fenchel

Zwischengericht

Wildgarnelen Carpaccio

mit Crème fraîche und Lachsforellen Caviar

Hauptgang

Geschmorte Rinder Short Ribs - butterzart

mit Morcheln | Spargel | Edamame | Kartoffel-Confit

Käse

3erlei Käse von Affineur Waltmann / Erlangen

serviert mit Feigensenf

Dessert

Fürst Pückler „Weinhaus Anker“

Vanille-Eis | Edelbitter-Schokoladenmousse | marinierte Erdbeeren

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 Frühling 2026

Brasserie - Menü 49 / 3 Gänge

Bouillabaisse

Croûtons - Rouille – Comté
oder

„Weinhaus Anker“ Caesar Salat mit Spessarter Wildschweinschinken ⁽¹⁾

Knackige Salate & Grana Padano

Knusprige weibliche Entenbrust - saftig gebraten

Pommes Mousseline | Topinambour | sauce à l'orange
oder

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

Bouillabaisse „Weinhaus Anker“

entscheiden

NYC Cheese-Cake – cremig & Leicht

Beerensauce & Passionsfruchtsorbet

Vegetarisches Menü 52 / 43 mit einer Vorspeise

Edamame in Misobutter

Rote Beete Schleier

Spargel–Samtsuppe

Spargel­einlage | Frühlingslauch | Croûtons

Pochiertes Ei mit Baby Spinat

Frankfurter grüne Sauce | Pommes Mousseline

Hausgemachtes Schmandeis

Salziger Karamell



Weinhaus Anker Frühling 2026

Kinderessen (für Kinder bis 14 Jahre)

Chicken Nuggets, Pommes frites und Salat 9

Nudeln – Pommes – Kloß mit Sauce 6

Vorspeisen & Zwischengerichte

Unsere Weinhaus Klassiker & Spezialitäten -----

Gebratene Entenstopfleber 1 Stück 25 / 2 Stück 36

Calvados-Äpfel | Kalbs-Jus

Bouillabaisse „Weinhaus Anker“ 18

Croûtons – Rouille – Comté

Knusprig gebackenes Lammhirn 19

mit Sauce ravigote

Frische Frühlingsküche -----

Spargel–Samtsuppe 9

Spargel­einlage | Frühlingslauch | Croûtons

Kalbskopf nach Elsäßischer Art 18

Zunge, Backe und Maske - kein Fett ! serviert mit Sauce Gribiche
als Hauptgang mit Salzkartoffel und Bouillon-Gemüse 29

Weinhaus Anker Caesar Salat

mit Spessarter Wildschweinschinken ⁽¹⁾ 16

Knackige Salate & Grana Padano

Vegetarisch & Raffiniert -----

Edamame in Misobutter 16

Eingelegter Kürbis | Rote Beete Schleier | Karottencreme

Kleiner knackiger Vorspeisensalat 9

mit allem was Lust und Laune macht



Weinhaus Anker Frühling 2026

Hauptspeisen

Genussvolle Highlights – unsere Empfehlungen -----

Knusprige weibliche Entenbrust - saftig gebraten 29

Pommes Mousseline | Topinambour | sauce à l'orange

Bretonischer Baby-Seeteufel – in brauner Butter 36

Tomaten-Sugo | Fenchel | Basmatireis

Klassiker mit Charakter -----

Zartes Rindersteak aus der Keule – medium 32

Café de Paris Butter | Anker Pommes Frites - goldbraun | Beilagensalat

Schweine-Medaillons mit Cognac-Pfeffer-Rahmsauce 26

Anker Pommes Frites - goldbraun | Beilagensalat

von der Rinderzucht Norbert Nätscher / Ansbach & Metzgerei Bumm

Geschmorte Rinder Short Ribs - butterzart 31

mit Morcheln | Spargel | Edamame | Kartoffel-Confit

Bouillabaisse „Weinhaus Anker“ 30

Croûtons | Rouille | Comté

Fränkische Schmankerl -----

Bratwürste & Blutwurst-Kombi vom Metzger Bumm 18

mit Sauerkraut & Kartoffelstampf

(wahlweise 2 Bratwürste oder Blutwurst einzeln)

Vegetarisch & Leicht -----

Pochiertes Ei mit Baby Spinat 25

Frankfurter grüne Sauce | Pommes Mousseline



Weinhaus Anker Frühling 2026

Käse

Käse von Affineur Waltmann / Erlangen - pro Stück 4 €

Dessert

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

Fürst Pückler „Weinhaus Anker „ 12

Vanille-Eis | Edelbitter-Schokoladenmousse | marinierte Erdbeeren

NYC Cheese-Cake – cremig & leicht 12

Beerensauce & Passionsfruchtsorbet

Klassische Crème brûlée 9

mit Bourbon-Vanille

3 Kugeln hausgemachtes Eis & Sorbet 9

Hausgemachtes Schmandeis 9

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

Preise in € inklusive gesetzlicher MW/St.

Besuchen Sie uns auch online auf



Instagram



oder facebook

