RESTAURANT

Weinhaus Anker

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

Ihre Gastgeber - Familie Deppisch
Restaurantleiter: Wolfgang Engelhardt
Sommelière: Elisabeth Deppisch, Daniela Kunz

Patrona: Elisabeth Deppisch
Küchenchef: Daniele Di Fabio
Sous-chef: Carsten Dathe

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 / Marktheidenfeld
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
	Bäckerei Rüb	Urspringen
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 1Gang 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 2026

Weinhaus – Menü 3 bis 6 Gänge

Vorspeise

Thunfisch Ponzu
Endivie | Fenchel | Buttermilchcrème

Zwischengericht #1

Languste
Topinambur | Mango Chutney

Zwischengericht #2

Entenleber
Quitten | Brioche | langer Pfeffer

Hauptgang

Rehrücken
Kartoffelnocken | Spitzkohl | Schmorzwiebeln | Kirschsauce

Käse

3erlei Käse von Affineur Waltmann, Erlangen
Feigensenf | Walnüsse | Trauben

Dessert

Birnen Tarte
Vanille-Espuma | Johannisbeereis | Mandel

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 2026

Brasserie - Menü 57 / 3 Gänge

Lauwarmer Saibling
cremige Linsen | Wurzelgemüse-Vinaigrette

Konfierte Entenkeule
Kartoffelpüree | Apfelmeerrettich | Wirsing
braune Butterjus

Mandelsulz
warme Gewürzpflaumen
Pistazienkrokant

Vegetarisches Menü 55 / 3-Gang 46 mit Burrata
3-Gang 39 mit Selleriesamtsuppe

Gebackene Burrata
Kürbiscrème

Selleriesamtsuppe
Croûtons

Risotto mit Radicchio
Radicchio | Käseviererlei | Balsamico

Matcha Parfait
Zimtcrème | Orangenragout

Weinhaus Anker Winter 2026

Kinderessen (für Kinder bis14 Jahre)

Chicken Nuggets, Pommes frites und Salat 10 (ohne Salat 8)
Nudeln mit Tomatensauce 6
Spätzle mit Sauce 6

Vorspeisen & Zwischengerichte

Unsere Weinhaus Klassiker & Spezialitäten ----------

Gebratene Entenleber 1 Stück 27 /2 Stück 38
Quitten | Brioche | langer Pfeffer

Bouillabaisse „Weinhaus Anker" 18
Croûtons | Rouille | Comté

Lauwarmer Saibling 18
cremige Linsen | Wurzelgemüsevinaigrette

Thunfisch Ponzu 19
Endivie | Buttermilchcrème | eingelegter Fenchel

Frische Herbstküche----------

Selleriesamtsuppe 13
Ricotta-Trüffel-Ravioli

Languste 26
Topinambur | Mango Chutney

Vegetarisch & Raffiniert ----------

Gebackene Burrata 16
Kürbiscrème

Kleiner herbstlicher Vorspeisensalat 13
mit allem was Lust und Laune macht

Weinhaus Anker Winter 2026

Hauptspeisen

Genussvolle Highlights – unsere Empfehlungen

Konfierter Kabeljau 33
Safranrisotto | Ofen-Fenchel | rote Zwiebeln

Rehrücken 39
Kartoffelnocken | Spitzkohl | Schmorzwiebeln | Kirschsauce

Bouillabaisse „Weinhaus Anker“ 30
Croûtons | Rouille | Comté

Klassiker mit Charakter

Rib Eye Steak – medium 33
Rosmarin-Pommes frites | Beilagensalat

Duett vom Kalb: Bäckchen und Steak 36
Sellerie-Püree | Schalottenkonfit | Madeirajus | Artischockengemüse

Perlhuhn getrüffelt 38
Fregola sarda | Geschmorte Urkarotte | Herbsttrüffel

Fränkische Schmankerl

Rehragout 27
Hausgemachte Spätzle | Rotkohl | Preiselbeeren

Bratwürste & Blutwurst-Kombi vom Metzger Bumm 18
mit Sauerkraut & Kartoffelstampf
(wahlweise 2 Bratwürste oder Blutwurst einzeln)

Vegetarisch & Leicht

Risotto mit Radicchio 22
Radicchio | Käseviererlei | Balsamico

Weinhaus Anker Winter 2026

Käse

Käse von Affineur Waltmann / Erlangen - pro Stück 4.90€

Dessert

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

Schokolade Weiß und Schwarz Variation 14

Birnen-Tarte 13
Johannisbeereis | Vanille-Espuma | Mandelkrokant

Matcha Parfait 12
Zimtcrème | Orangenragout

Mandelsulz 12
warme Gewürzpflaumen | Pistazienkrokant

Hausgemachtes Schmandeis 10
Salziges Karamell

3 Kugeln hausgemachtes Eis & Sorbet 10

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.

Wir unterstützen die Faire Woche in Marktheidenfeld seit Beginn – 2016

Preise in € inklusive gesetzlicher MWSt.

Fairtrade-Stadt Marktheidenfeld

Besuchen Sie uns auch online auf

Instagramm

facebook