



Herzlich Willkommen in der Weinstube Anker im
Wein- & Silcherort Schnait!
Wir freuen uns, Sie als Gast begrüßen zu dürfen und
wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet.
Unser Rind- & Schweinefleisch beziehen wir
ausschließlich von regionalen Erzeugern!
Rostbraten: Metzgerei Schäfer, Weinstadt-Beutelsbach
Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Kurz, Schorndorf

Suppen & Salate

Flädlesuppe

Maultaschensuppe

Champignoncremesuppe mit Croutons



Bunter Salatteller
mit Schinken

Bunter Salatteller
mit Hühnerbruststreifen

Bunter Salatteller mit Käse

Großer bunter Salatteller

Beilagensalat
mit Kartoffelsalat

Unsere Salate werden mit einem hausgemachten
Joghurtdressing serviert!
Alternativ können wir Ihnen ein hausgemachtes
Balsamicodressing anbieten.

**Liebe Gäste,
alle unsere Gerichte bieten
wir Ihnen gerne auch
als „kleinere Portion“ an!**

Leckerer vom Grill & aus dem Ofen

Schweinerücken
mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelrösti

Paniertes Schnitzel
vom Schweinerücken mit Salatplatte

Rahmschnitzel
vom Schweinerücken mit Spätzle und Salat

„Paprika“-Ripple
gebraten, an Paprika-Zwiebel-Soße mit Salatplatte

Bauernbratwürste, grob, aus dem Sud,
mit Salat oder Sauerkraut



Rinderbraten nach Jäger Art
mit Rahm-Champignons, Rahmsoße, Spätzle und
Salat

Gemischter Braten
vom Rind & Schwein, mit Spätzle und Salat

Schweinebraten
an Trollinger-Rahmsoße mit Spätzle und Salat



Käsespätzle mit Salatplatte

Gemüsestrudel mit Käse überbacken,
an Tomatensoße mit Kartoffelrösti

Rostbraten-Variationen

von der Färse (weibliches Jungrind) der Metzgerei Schäfer

Pfeffer-Rostbraten

mit grünen Pfefferkörnern, Rahmsoße, Spätzle und Salat

Champignon-Rostbraten

mit Champignons, Rahmsoße, Spätzle und Salat

Rostbraten-Provenzialer Art

mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelrösti

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln und Salat

Schwäbischer Rostbraten

mit Sauerkraut und Maultasche

Zwiebelrostbraten mit Brot

Maultaschen & schwäbische Klassiker

Maultaschen geröstet

an Ei, mit Kartoffel-grünem Salat

Maultaschen in der Brühe

mit Kartoffel-grünem Salat

Maultaschen geschmelzt

mit Zwiebelschmelze und Kartoffel-grünem Salat



Linzen mit Spätzle und Saitenwürstle

Schinkenwurst

angebraten mit Zwiebeln, Bratensoße und Brot

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln

Saure Kutteln mit Brot

Toasts

Hawaii-Toast

(Toastbrot, Schinken, Ananas, Käse)

Champignon-Toast

(Toastbrot, Schinken, Champignons, Käse)

Pfifferling-Toast

(Schwarzbrot, Rauchfleisch, Pfifferlinge, Käse)

Unsere Anker-Oldies

Russische Eier

mit Kartoffelsalat

Käse-Salat mit Brot

(Edamer in einer Sauerrahm-Marinade)

Lachsbrot (Lachsersatz)

Wurstsalate & „Saures“

Vesper & Käse-Ecke

Wurstsalat mit Brot

(Fleischwurst, Zwiebel)

Schweizer Wurstsalat mit Brot

(Fleischwurst, Käse, Zwiebel)

Schwäbischer Wurstsalat mit Brot

(Fleischwurst, Pfeffer-Schwarzwurst, Zwiebel)



Ochsenmaulsalat mit Brot



„Anker“-Viererlei

(Leber-, Grieben-, Schinken- & Presswurst)



Weinkäse mit Rettich und Brot

„Stupfkäse“

(Käsewürfel mit Zwiebelringen)

Zum Nachtisch

Gemischtes Eis mit Sahne

Heiße Liebe

Vanilleeis mit warmer hausgemachter Himbeersoße

Vanilleeis mit

- heißer Schokosoße und Sahne
- heißen Sauerkirschen und Sahne
- Eierlikör und Sahne

Birne Helene

Vanilleeis mit Birne, Schokosoße und Sahne

Baileys Becher

Schokoladen-, Espresso-Krokanteis, Baileys-Likör und Sahne

Schwarzwaldbecher

Vanille- & Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne

Eiskaffee

kalter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne

Eisschokolade

kalter Kakao mit Vanilleeis und Sahne

Erdbeerbecher (saisonal)

Erdbeer- & Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne

Schokoladenmousse

mit Himbeermark und Sahne

Lauwarmer Nougat-Pfannkuchen

mit Vanilleeis und Sahne

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus und Vanilleeis



Gerne bieten wir Ihnen zum Nachtisch noch einen
Kaffee oder Digestif an.

Unsere Auswahl an Digestifs und Kaffeespezialitäten
entnehmen Sie bitte unserer Wein- & Getränkekarte!

Wenn Sie auf etwas Appetit haben, was Sie so nicht in
unserer Karte finden, sprechen Sie uns einfach an!



Unsere Gerichte enthalten zum Teil kennzeichnungspflichtige
Inhaltsstoffe wie Phosphat, Antioxidationsmittel (Vitamin C),
Geschmacksverstärker, Konservierungs- & Farbstoffe (Sorbinsäure).

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns!

Bei Fragen zu Allergenen wie Laktose (Milch), Gluten haltigem Getreide,
Erdnüssen, Sojabohnen, Schwefeldioxid, Senf, Eier, Fisch, Krebs- &
Weichtiere, Sellerie, Sesamsamen, Lupine und Schalenfrüchten sprechen
Sie bitte mit Frau Martina Unrath!

Alle Preise verstehen sich inkl. 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung.



Sie sind auf der Suche nach einer Räumlichkeit für
Ihre Familien- oder Firmenfeier?

Unser „Stüble“ bietet Ihnen Platz
für 28 Personen,
unsere „Weinstube“
für 56 Personen!

Für Ihre Feier nehmen wir gerne
Ihre individuellen Wünsche
entgegen und freuen uns darauf
Ihnen mit Rat & Tat zur Seite zu stehen!

Sprechen Sie mich einfach für originelle
Menüvorschläge oder eine individuelle Weinprobe an!

Martina Unrath mit Team