

ANKERPUNKT



**SPEISEN &
GETRÄNKE**



Mittagsmenü
am See
3 Menüs zur Auswahl
Montag bis Freitag / 11:00-15:00

AHOI AM ANKERPUNKT!

Landratten, Sonnenhungrige und Wasserflöhe: Alle finden sie ihren Platz am „Ankerpunkt“. Schnell fühlt man sich wie im Urlaub – szenische Inspirationen aus Ibiza, Rimini oder Kroatien schmälern die akute Sehnsucht nach dem Meer. Dazu gesellt sich der Duft nach Calamari und nach der original italienischen Holzofenpizza. Kind, Hund, Kegel oder Discokugel – gemeinsames Wohlfühlen am Wasser ist angesagt. Tagsüber wird gefrühstückt, gebadet und Sonne getankt, bis sich die Nacht über die Südsteiermark legt und Gin, Cocktails sowie regionale Weine in die Glaserln rinnen.

EIN ORT ZUM WOHLFÜHLEN. ZUM GENIESSEN. ZUM FESTHALTEN.
EIN ECHTER ANKERPUNKT EBEN.

Wir sind gerne für euch da:
Montag bis Samstag von 10:00 - 24:00 Uhr
Sonntag & Feiertag von 10:00 - 22:00 Uhr

Öffnungszeiten Küche:
Montag bis Samstag von 11:00 - 22:00 Uhr
Sonn- & Feiertag von 11:00 - 21:00 Uhr

Geschlossen an folgenden Feiertagen:
Ostersamstag, Ostersonntag sowie am
Heiligabend, Christtag und Neujahrstag

Wollt ihr wissen,
wie der Ankerpunkt
entstanden ist?



FEST VERANKERT IN DER SÜDSTEIERMARK

Seit vielen Jahren war ein eigenes Lokal am See unser großer Traum – und diesen Traum haben wir uns mit der **Eröffnung des Ankerpunkts im Sommer 2014** verwirklicht. Seitdem sind 10 Jahre vergangen – und mit unserem Traum ist auch der Ankerpunkt gewachsen und zu einer ganzjährig geöffneten Wohlfühloase am See geworden.

Im Sommer 2014 haben wir den Ankerpunkt als rein im Sommer geöffnete Strandbar ins Leben gerufen. 10 Jahre, unzählige Arbeitsstunden und Ideen später ist aus dieser damals vergleichsweise kleinen Bar ein **echter Hotspot im Süden der Steiermark** geworden, der Gäste von überall her anzieht. Unser Traum hat sich verwirklicht und wir sind unglaublich stolz auf das, was wir hier in Tillmitsch in diesen 10 Jahren geschafft haben. Die Leute kommen her, um für ein paar Stunden dieses unbeschwertere Urlaubsgefühl genießen zu können. Egal ob bei Pizza aus dem Holzofen, Grillspezialitäten aus dem Jospes-Grill oder beim

Genießen eines Cocktails auf unserer großen Sonnenterrasse – **Mittelmeerfeeling kommt hier bei uns am Ankerpunkt schnell auf.**

Dass die Leute von nah und fern zu uns kommen, um einen unvergesslichen Tag am See zu genießen, das ist auch unserer motivierten Crew zu verdanken. **Unser Team gibt Tag für Tag aufs Neue sein Bestes**, um all unseren Gästen den Besuch im Ankerpunkt so angenehm wie möglich zu gestalten, ganz gleich ob im Service oder „backstage“ in der Küche. Und da wir immer versuchen, uns noch weiter zu verbessern, sind wir auch total glücklich über die aktuelle Falstaff-Auszeichnung.

Letztendlich gilt ein großes Dankeschön vor allem unseren Gästen – denn jeder Einzelne trägt dazu bei, den Ankerpunkt zu diesem besonderen Ort zu machen, der er ist. Vielen Dank!

Alles Liebe Manuela, Leo und Elisabeth





ALLERGENE

- | | | | |
|---|--------------------------|---|--------------------------|
| A | Glutenhaltiges Getreide* | H | Schalenfrüchte* |
| B | Krebstiere* | L | Sellerie* |
| C | Eier* | M | Senf* |
| D | Fische* | N | Sesamsamen* |
| E | Erdnüsse* | O | Schwefeldioxid & Sulfite |
| F | Sojabohnen* | P | Lupinen* |
| G | Milch inkl. Laktose* | R | Weichtiere* |

*und daraus gewonnene Erzeugnisse

VORSPEISEN

STARTERS	S. 08
SUPPEN	S. 09
SALATERIA	S. 09

HAUPTSPEISEN

VEGGIE UND VEGAN	S. 10	PASTA	S. 23
SEAFOOD	S. 12	BURGER	S. 24
STEAKS	S. 17	PIRATEN SCHATZKISTE	S. 24
GRILLMEISTER	S. 17	SUSHI	S. 27
PIZZA	S. 19	REIS BOWLS	S. 28

DESSERT S. 31

GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE	S. 31	WEINE	S. 38
SMOOTHIES	S. 34	SHOOTERS & DIGESTIF	S. 42
SOFTDRINKS	S. 34	GIN	S. 42
BIER	S. 36	HIGH BALLS & LONGDRINKS	S. 43
SPRITZER	S. 36	COCKTAILS	S. 44
PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER	S. 37	MOCKTAILS	S. 45

FRÜHSTÜCK

10-12 Uhr

HAM & EGGS ^{A C}

mit Schinken, 3 Eiern und 2 Scheiben Toastbrot

RÜHREI (VEGGIE) ^{A C}

mit 4 Eiern und 2 Scheiben Toastbrot

CAPRESE (VEGGIE) ^{A G}

Cherrytomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl, mit ofenfrischem Rosmarinbrot

ANTIPASTI ANKERPUNKT ^{A G}

Vulcanoschinken, Parmesansplitter, gegrilltes Gemüse, mit ofenfrischem Rosmarinbrot



PIADINA ANKERPUNKT ^{A G}

Tomaten, Rucola, Mozzarella, Vulcanoschinken



PIADINA CAPRESE (VEGGIE) ^{A G}

Tomaten, Rucola, Mozzarella

ANTIPASTI ANKERPUNKT ^{A G}

Vulcanoschinken, Parmesansplitter, gegrilltes Gemüse, mit ofenfrischem Rosmarinbrot



PIADINA ANKERPUNKT ^{A G}

Tomaten, Rucola, Mozzarella, Vulcanoschinken



PIADINA CAPRESE (VEGGIE) ^{A G}

Tomaten, Rucola, Mozzarella

VITELLO TONNATO ^{C D G M}

zartes Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Sardellen, Oliven, Kapern, mit Ciabatta

RINDERCARPACCIO ^{C E G M}

Rucola, Parmesan, Tomaten, Venedigsauce, Kapern, mit Ciabatta

OCTOPUS SALAT ^{A D}

Fenchel-Blattsalat mit Octopus und Orangenstücke mit Ciabatta

SHRIMPS-COCKTAIL ^{A B C G R}

Cocktailsauce, Ananas & Toastbrot

Tipp

JIMMI'S BEEF TARTARE 140G ^{A C G M}

zartes Rinderfilet reichlich garniert, Butter, mit getoastetem Toastbrot
Auch als Hauptspeise möglich

BEEF TARTARE SAINT TROPEZ 140G ^{A C G M}

zartes Rinderfilet reichlich garniert mit dicken knusprigen Pommes
Auch als Hauptspeise möglich

Hit

CAPRESE (VEGGIE) ^{A G}

Cherrytomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl, mit Rosmarinbrot

STARTERS

SUPPEN

KNOBLAUCHCREMESUPPE (VEGGIE) ^{A G L}

mit Weißbrot-Croutons

FRITTATENSUPPE ^{A C G}

kräftige Rindsuppe

TOMATENSUPPE (VEGAN) ^A

mit Pesto und Weißbrot-Croutons

BLATTSALAT (VEGAN) ^M

Frischer Blattsalat aus Österreich

INSALATA MISTA (VEGAN) ^M

Salate nach Saison

TOMATENSALAT (VEGAN) ^M

Tomaten, Zwiebel

INSALATA ANKERPUNKT ^{G M}

Blattsalate mit Vulcanoschinken, Parmesansplitter & Oliven



INSALATA ELISABETH ^{B G M}

Blattsalate mit Tomatenwürfel, Garnelen & Parmesansplitter

INSALATA TONNO ^{C D G M}

Blattsalate mit Thunfisch, Mozzarella, Ei, Karotten & Cherrytomaten

INSALATA POLLO ^{M L}

Blattsalate nach Saison mit Tomatenwürfel & gegrillter Hühnerbrust

CAESAR SALAD ^{A C G M}

Salat mit Tomatenwürfel, Parmesan, Hühnerfilet, Croutons, hausgemachtes Dressing

Tipp

CALAMARI AUF SALAT ^{B D O M}

gegrillte Calamari mit Knoblauch auf Blattsalat

INSALATA RED CRUNCH (VEGGIE) ^{A M}

knusprige Rote Rüben Sticks auf Blattsalat

Hit

INSALATA BIANCA CREMOSA (VEGGIE) ^{A M G}

Röstiröllchen mit Frischkäsekräuterfüllung auf Blattsalat

NEU

SALATERIA

3 STÜCK GETOASTETES TOASTBROT

VEGGIE

KNOBLAUCHCREMESUPPE (VEGGIE) ^{A G L}

mit Weißbrot-Croutons

TOMATENSUPPE (VEGAN) ^A

mit Pesto und Weißbrot-Croutons

PIADINA CAPRESE (VEGGIE) ^{A G}

Tomaten, Rucola, Mozzarella

CAPRESE (VEGGIE) ^{A G}

Cherrytomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl, mit Rosmarinbrot

BLATTSALAT (VEGAN) ^M

Frischer Blattsalat aus Österreich

INSALATA MISTA (VEGAN) ^M

Salate nach Saison

TOMATENSALAT (VEGAN) ^M

Tomaten, Zwiebel

INSALATA RED CRUNCH (VEGGIE) ^{A M}

knusprige Rote Rüben Sticks auf Blattsalat

INSALATA BIANCA CREMOSA (VEGGIE) ^{A M G}

Röstiröllchen mit Frischkäsekräuterfüllung auf Blattsalat

VORSPEISE & STARTERS

1. MARGHERITA (VEGGIE) ^{A G}

Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan „Grana Padano“, frischer Basilikum

3. PUGLIESE (VEGGIE) ^{A D G}

Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, Oregano

4. MARINARA (VEGGIE) ^A

Tomatensauce, Knoblauch, frischer Basilikum, Oregano, Extra Virgin D.O.P. Olive Oil (ohne Käse)

7. FUNGHI (VEGGIE) ^{A G}

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano

17. VEGETARIANA (VEGGIE) ^{A G}

Tomatensauce, Mozzarella, Gemüsesorten nach Saison, Oregano

20. PACIFICO (VEGAN) ^A

Tomatensauce, Knoblauch, Cherrytomaten, Kapern, Artischocken, Oliven, frischer Basilikum, Oregano (ohne Käse)

23. POSITANO (VEGGIE) ^{A G}

Mozzarella, Cherrytomaten, frischer Basilikum (ohne Tomatensauce)

24. QUATTRO FORMAGGI (VEGGIE) ^{A G}

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino, Parmesan „Grana Padano“, Oregano

37. KNOBLAUCHBROT (VEGAN) ^A

mit ein wenig Salz & Knoblauch

38. ROSMARINBROT (VEGAN) ^A

mit ein wenig Salz & Rosmarin

PIZZA

AUFPREIS FÜR GLUTENFREIE PIZZEN

Unsere Pizzen
gibt es natürlich
auch glutenfrei!

PENNE POMODORO (VEGGIE) ^A

frische Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl, Zwiebel

PENNE ALL' ARRABBIATA (VEGGIE) ^{A O}

Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebel, Chili

TORTELLINI (VEGGIE) ^{G O}

gefüllt mit Spinat, Ricotta, Parmesan „Grana Padano“, Weißwein

SPAGHETTI AGLIO E OLIO (VEGGIE) ^A

Olivenöl, Chili und Knoblauch

FREGOLA DI SARDA (VEGGIE) ^{A O O}

mit Tomatensauce & mediterrane Kräuter

GNOCCI VERDE (VEGGIE) ^{A O}

Gnocci mit Basilikumpesto

Tipp

GNOCCI ROSSO (VEGGIE) ^{A O}

Gnocci mit Tomatenpesto

TAGLIATELLE VERDE (VEGGIE) ^{A O}

Tagliatelle mit Basilikumpesto

TAGLIATELLE ROSSO (VEGGIE) ^{A O}

Tagliatelle mit Tomatenpesto

PASTA

VEGGIE BURGER ^{A G L M N}

Gemüsepaty, Tomate, Salat, hausgemachte Sauce, Tempura Green Beans

GEMÜSELAIBCHEN (VEGGIE) ^{A L M}

mit Tempura Green Beans & Schnittlauch-Sauerrahm-Dip

POMMES FRITES (VEGAN) ^A

SÜSSKARTOFFEL-POMMES (VEGAN) ^A

TEMPURA GREEN BEANS (VEGGIE) ^A

BURGERS AND MORE

MISOSUPPE (VEGGIE) ^{A D F N}

Tofu, Sojabohnen, gemahlener Reis, Seetang

EDAMAME (VEGGIE) ^{A F N}

Sojabohnen

FRÜHLINGSROLLEN (VEGGIE) ^{A F N}

5 Stk. gefüllt mit Gemüse dazu Sweet Chili

AVOCADO MAKI (VEGAN) ^{A F}

16 Stk.

GURKEN MAKI (VEGAN) ^{A F}

16 Stk.

AVOCADO ROLLS (VEGAN) ^{A F N}

Avocado, Gurke, Oshinko (eingelegter Rettich), Mangosauce

MANGO ROLLS (VEGAN) ^{A F N}

Mango, Avocado, Gurke, Oshinko (eingelegter Rettich), Mangosauce

ASIATISCH

TOFU BOWL (VEGGIE) ^{A O F N}

Tofu, frisches knackiges Gemüse nach Saison, Schnittlauch, Teriyaki, Sesam

AVOCADO BOWL (VEGGIE) ^{A O F N}

Avocado, frisches knackiges Gemüse nach Saison, Schnittlauch, Teriyaki, Sesam

UND VEGAN

FRISCHER FISCH



Spezialität

Weltbekannt aus dem TV

CALAMARI SPEZIAL À LA CHEFKOCH JIMMI ^{ADR}
gegrillt in Weinsauce mit Knoblauchbrot

CALAMARI GEGRILLT ^{ADR}
mit Knoblauchbrot

CALAMARI FRITTI ^{ACMR}
Sauce Tartare

CALAMARI AUF SALAT ^{BDOM}
gegrillte Calamari mit Knoblauch auf Blattsalat

GARNELEN PFANNE MADAGASKAR ^{ABGR}
gebratene Garnelen, Pfeffersauce und Bratkartoffeln

Hit

SAIBLING FREGOLA DI SARDA ^{ACDO}
mit Tomatensauce & mediterrane Kräuter

Tipp

GOLDBRASSE FILET ^{GD}
Mangold-Kartoffeln, Olivenöl und Knoblauch

WOLFSBARSCH „BRANZINO“ FILET ^{GD}
Mangold-Kartoffeln, Olivenöl und Knoblauch

ZANDER FILET ^{GD}
Petersilienkartoffeln, Sauce Tartare, Olivenöl und Knoblauch



Garnelen Pfanne Madagaskar

Seafood



Calamari Spezial à la Chefkoch Jimmi

bekannt aus dem ORF

GUTSCHEINE
FÜR JEDEN
ANLASS GIBT'S
BEI UNS AM
ANKERPUNKT



oder online

FEIERN AM ANKERPUNKT

Egal, ob rauschende Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Taufen oder exquisite Firmenfeiern: Der Ankerpunkt ist die ideale Eventlocation für alle Anlässe. Immer mit im „Paket“: traumhafter Seeblick, echte Beach-Vibes und ein umfangreiches Angebot an Kulinarik, das keinerlei Wünsche offenlässt. Ansonsten habt ihr natürlich die Wahl zwischen separaten Räumlichkeiten, einer einfachen Tischreservierung oder – für ganz spezielle Anlässe – dem ganzen Lokal als geschlossene Veranstaltung.

Wir unterstützen euch gerne dabei, eure nächste Feier oder Firmenveranstaltung ganz nach euren Vorstellungen umzusetzen. Kontaktiert uns dafür einfach gerne per E-Mail an reservierung@ankerpunkt.at.

Die Ankerpunkt Event-Location

Unsere separate Event-Location für private Feiern jeglicher Art – in bester Lage direkt am See.

- Separate Location mit rund 500 Quadratmetern mit Garten und großer Grünfläche
- Privater Eingang
- Geeignet für bis zu 180 Personen
- Heller & freundlicher Innenbereich mit großen Glasfronten
- Außenbereich mit direktem Zugang zum See
- Unterstützung bei der Auswahl von Catering & Musik

Wir freuen uns auf eure Anfrage unter reservierung@ankerpunkt.at.

mit Garten und großer Grünfläche

EVENT-LOCATION
ca. 500 m²





Steaks

Aus unserem spanischen Josper – Holzkohleofen bei 900 Grad zubereitet – einzigartig in der Steiermark

COWBOY STEAK 300G ^{A G}

Filet Steak, feine Pilzsauce, Speckbohnen, Ofenkartoffel mit Sour Cream

JIMMI'S SURF & TURF STEAK 250G & 2 STK. GARNELEN ^{A H F}

Filet Steak, Speckbohnen, Bratkartoffeln

STEAK 300G ^{A G}

Filet Steak, Pfeffersauce, Grillgemüse, Ofenkartoffel mit Sour Cream oder Pommes Frites

LADYSTEAK 200G ^{A G}

Filet Steak, Pfeffersauce, Grillgemüse, Ofenkartoffel mit Sour Cream oder Pommes Frites

CAPTAIN'S STEAK 300G ^G

Filet Steak, überbacken mit Gorgonzola, Speckbohnen, Bratkartoffeln

Tip

ANKERPUNKT STEAKTOAST ^{A C G}

zwei Filet-Steaks mit Blattsalat und hausgemachter Cocktailsauce, Toastbrot

TAGLIATA A LA JIMMI 300G ^{A C G}

auf knusprigen Schwarzbrot, mit Balsamico Pesto Ruocola und Parmesan

LUST AUF NOCH MEHR STEAK-GENUSS?

Fragen Sie unser Servicepersonal oder unseren Küchenchef JIMMI nach Tomahawk, T-Bone, Dry-aged Steaks ...

GRILLMEISTER

KOTELETTES ^{C G M}

2 Stk. Schweinskarree, Grillgemüse, Zwiebelragout & Kräuterbutter

♥ Steirerfleisch

SCHWEINEFILET IM JOSPER GEBRATEN ^{C G}

feine Pilzsauce, Speckbohnen, Bratkartoffeln

♥ Steirerfleisch

WIENER SCHNITZEL ^{A C G}

vom steirischen Schwein mit Pommes Frites, Zitronenspalte, Ketchup

♥ Steirerfleisch

CORDON BLEU A LA RIMINI ^{A C G}

vom steirischen Schwein gefüllt mit Vulcanoschinken, Mozzarella serviert mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

♥ Steirerfleisch



HÜHNERBRUST VOM GRILL ^{C G M}

Grillgemüse, Zwiebelragout und Kräuterbutter

ĆEVAPČIĆI ^{A C G M}

Pommes Frites, wahlweise mit Zwiebelragout oder Ajvar

CAPTAIN'S CLUBSANDWICH ^{A C M O}

Hühnerbrust, Speck, Tomate, Salat, Guacamole, hausgemachte Sauce & Pommes Frites

GEMÜSELAIBCHEN (VEGGIE) ^{A L M}

mit Tempura Green Beans & Schnittlauch-Sauerrahm-Dip



Mediterranea

Positano

Ankerpunkt

Pizza

1. MARGHERITA (VEGGIE) A G

Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan „Grana Padano“, frischer Basilikum

2. NAPOLI A D G

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

3. PUGLIESE (VEGGIE) A D G

Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, Oregano

4. MARINARA (VEGGIE) A

Tomatensauce, Knoblauch, frischer Basilikum, Oregano, Extra Virgin D.O.P. Olive Oil (ohne Käse)

5. SALAMI A G M

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano

6. SCHINKEN A G M

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano

7. FUNGHI (VEGGIE) A G

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano

8. TONNO A D G

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano

9. DIAVOLA A G M

Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Pfefferoni, Oregano

10. ALLA BOSCAIOLA A G M

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano

11. QUATTRO STAGIONI A D G M

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano

12. CAPRICCIOSA A G M

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano

13. CALZONE A G M

„Gefüllte Pizza“: Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Pfefferoni

14. PARADISO A O G M

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Kapern, Ei, Oregano

15. LULU A O G M

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Mayonnaise, Ei, Oregano

16. HAWAII A G M O

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano

17. VEGETARIANA (VEGGIE) A G

Tomatensauce, Mozzarella, Gemüsesorten nach Saison, Oregano

18. LANDHAUS A G M

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Speck, Pfefferoni

19. ANKERPUNKT A G

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Vulcanoschinken, Cherrytomaten, Parmesansplitter & Olivenöl



20. PACIFICO (VEGAN) A

Tomatensauce, Knoblauch, Cherrytomaten, Kapern, Artischocken, Oliven, frischer Basilikum, Oregano (ohne Käse)

PIZZEN TRADITIONELL

AUFPREIS FÜR GLUTENFREIE PIZZEN

Alle Pizzen gibt es auch glutenfrei


PIZZEN GOURMET

- 21. ATLANTICO** ^{ADGM}
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Sardellen, Salsiccia, Oliven, Oregano
- 22. JACK SPARROW** ^{ADGO}
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Ananas, Oregano
- 23. POSITANO (VEGGIE)** ^{AG}
Mozzarella, Cherrytomaten, frischer Basilikum (ohne Tomatensauce)
- 24. QUATTRO FORMAGGI (VEGGIE)** ^{AG}
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino, Parmesan „Grana Padano“, Oregano
- 25. PIER SÜD** ^{AGM}
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Gorgonzola, Oregano
- 26. PROSCIUTTO CRUDO** ^{AG}
Tomatensauce, Mozzarella, Vulcanoschinken, Parmesansplitter 
- 27. DIAVOLA PICCANTE** ^{AGM}
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Parmesansplitter, frischer Basilikum, Oregano
- 28. RUSTICA** ^{AGM}
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Oregano
- 29. MEDITERRANEA** ^{ADGM}
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Tomaten getrocknet, Salami, Gorgonzola, Pfefferoni, Oliven, Kapern, Oregano
- 30. PAVAROTTI** ^{AGM}
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Mayonnaise, Mais, Ei, Speck, Oregano
- 31. CHRISTINE** ^{ABGM}
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Garnelen, Oregano
- 32. ELISABETH** ^{ABGM}
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Cherrytomaten, Riesengarnelen, frischer Basilikum
- 33. FRUTTI DI MARE** ^{ABDG}
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano
- 34. WALTER CASANOVA (OHNE RAND)** ^{ADGM}
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Thunfisch, Gorgonzola
- 35. WURSTI PIZZA** ^{AG} Kinderhit NEU
Tomatensauce, Mozzarella, Frankfurter
- 36. FERRARI ROSSO** ^{AGM} Tipp
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, rote Zwiebel
- 37. KNOBLAUCHBROT (VEGAN)** ^A
mit ein wenig Salz & Knoblauch
- 38. ROSMARINBROT (VEGAN)** ^A
mit ein wenig Salz & Rosmarin

Alle Pizzen gibt es auch glutenfrei

Boot für mind. 3 Personen

PIZZABOOT

- PIZZABOOT "ANKERPUNKT"** ^{AG} 
Tomatensauce, Mozzarella, Vulcanoschinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesansplitter und Olivenöl
- PIZZABOOT "PIRATENHOCHZEIT"**
3 Sorten Pizza, Allergene lt. ausgesuchten Pizzen

AUFPREIS FÜR GLUTENFREIE PIZZEN



im Holzofen gebacken

beste San Marzano Tomaten

original italienischer Büffelmozzarella

Pizza wie in Rimini - á la Papa Leo

Teig nach geheimem Familienrezept

Pasta

Unsere Nudeln gibt es natürlich auch glutenfrei!

PENNE POMODORO (VEGGIE) ^A

frische Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl, Zwiebel

PENNE ALL' ARRABBIATA (VEGGIE) ^{A O}

Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebel, Chili

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ^{A C G M O}

Sahne, Ei, Schinken, Parmesan "Grana Padano"

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE ^{A C L}

Faschiertes, Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Oregano, Parmesan „Grana Padano“

TAGLIATELLE ALL' ANKERPUNKT ^{A C G}

Vulcanoschinken, Rucola, Cherrytomaten, Mascarpone



TAGLIATELLE ALL' ELISABETH ^{A B C G}

Zwiebel, Tomaten, Rucola, Garnelen, Parmesan „Grana Padano“, Mascarpone

TORTELLINI ALLA CREME ^{A C G O}

gefüllt mit Rindfleisch, Sahne, frische Kräuter, Zwiebel, Parmesan „Grana Padano“, Weißwein

TORTELLINI (VEGGIE) ^{G O}

gefüllt mit Spinat, Ricotta, Parmesan „Grana Padano“, Weißwein

SPAGHETTI AGLIO E OLIO (VEGGIE) ^A

Olivenöl, Chili und Knoblauch

FREGOLA DI SARDA (VEGGIE) ^{A C O}

mit Tomatensauce & mediterrane Kräuter

Tipp

GNOCCI VERDE (VEGGIE) ^{A O}

Gnocci mit Basilikumpesto

Hit

GNOCCI ROSSO (VEGGIE) ^{A O}

Gnocci mit Tomatenpesto

TAGLIATELLE VERDE (VEGGIE) ^{A O}

Tagliatelle mit Basilikumpesto

TAGLIATELLE ROSSO (VEGGIE) ^{A O}

Tagliatelle mit Tomatenpesto



Tagliatelle
All' Elisabeth

Burger

ANKERPUNKT BURGER ^{ACGLMN}

Beef Patty, karamellisierte Zwiebel, Tomate, Rucola, hausgemachte Sauce, Pommes Frites

VEGGIE BURGER ^{ACGLMN}

Gemüsepatty, Tomate, Salat, hausgemachte Sauce, Tempura Green Beans

CHEESE BURGER ^{ACGMN}

Beef Patty, Cheddarkäse, Tomate, Salat, hausgemachte Sauce, Pommes Frites

CHICKEN BURGER ^{ACGLMN}

Hühnerbrust, Tomate, Salat, hausgemachte Sauce, Pommes Frites

TUNA BURGER ^{ACGDMN}

Thunfischsteak, Tomate, Salat, Guacamole, frittierte Zwiebel, hausgemachte Sauce, Pommes Frites

CAPTAIN'S BURGER (scharf) ^{ACGMNO}

2 x Mixed Beef & Pork Patty, Speck, Jalapeños, Essiggurken, Salat, Tomate, Sour Cream, hausgemachte Sauce, Pommes Frites

AUFPREIS SÜSSKARTOFFEL-POMMES ^A

AUFPREIS TEMPURA GREEN BEANS ^A

PIRATEN SCHATZKISTE

POMMES FRITES (VEGAN) ^A

SÜSSKARTOFFEL-POMMES (VEGAN) ^A

TEMPURA GREEN BEANS (VEGGIE) ^A

KINDERPASTA ZUR AUSWAHL

Bolognese ^{ACL}, Carbonara ^{ACGMO} oder Arrabbiata ^{AC}

MOBY DICK ^{ACDG}

Fischstäbchen, Pommes Frites, Ketchup

MEERJUNGFRAUENTELLER ^{ACG}

Hühnernuggets, Pommes Frites, Ketchup

PIRATENTELLER ^{ACG}

Ćevapčići, Pommes Frites, Ketchup

FROSCHKÖNIG ^{ACG}

Kinderwiener vom Schwein mit Pommes Frites, Ketchup

STRAMMER MAX ^{ACG}

Grill Frankfurter mit Pommes Frites, Ketchup

Tipp



Sushi



AVOCADO MAKI (VEGAN) ^{AF}

16 Stk.

GURKEN MAKI (VEGAN) ^{AF}

16 Stk.

LACHS MAKI ^{ADF}

16 Stk.

NIGIRI MEDIUM ^{ABDFHN}

6 Stk. Nigiri, 6 Stk. Rolls

NIGIRI LARGE ^{ABDFHN}

10 Stk. Nigiri, 6 Stk. Rolls

SASHIMI MEDIUM ^{ABDFN}

9 Stk. gemischter Fisch

SASHIMI LARGE ^{ABDFN}

12 Stk. gemischter Fisch

SUSHI SASHIMI ^{ABDFHN}

5 Stk. Nigiri, 6 Stk. Sashimi, 6 Stk. Rolls

TUNA MAKI ^{ADF}

16 Stk.

BOOT SPECIAL MIX FÜR 1 PERSON ^{ABDFGHN}

5 Stk. Nigiri, 4 Stk. Maki, 3 Stk. Sashimi, 8 Stk. Sushi Rolls

BOOT SPECIAL MIX FÜR 2 PERSONEN ^{ABDFGHN}

10 Stk. Nigiri, 8 Stk. Tempura, 6 Stk. Sashimi, 16 Stk. Sushi Rolls

BOOT SPECIAL MIX FÜR 3 PERSONEN ^{ABDFGHN}

18 Stk. Nigiri, 8 Stk. Tempura, 9 Stk. Sashimi, 24 Stk. Sushi Rolls

PLATE

AVOCADO ROLLS (VEGAN) ^{AFN}

Avocado, Gurke, Oshinko (eingelegter Rettich), Mangosauce

CALIFORNIA ROLLS ^{ABFGHN}

Avocado, Krebsfleisch, Gurke, Lachs, Mayosauce

CALIFORNIA SHRIMPS ^{ABDFGN}

gebackene Shrimps, Lachs, Gurke, Avocado, Teriyaki, Mayosauce

CRISPY REIS ^{ADFGN}

Thunfisch Tartare, Chili Sauce, Gurke, Avocado

CRUNCHY EBI ROLLS ^{ABFHN}

gebackene Garnelen, Gurke, Avocado, Teriyaki

DRAGON ROLL SPECIAL ^{ABDFGN}

gebackene Garnelen, Lachs, Avocado, Teriyaki

FUTOMAKI ROLLS ^{ABDFN}

Avocado, Lachs, Krebsfleisch, Salat, Gurke, Teriyaki

MANGO ROLLS (VEGAN) ^{AFN}

Mango, Avocado, Gurke, Oshinko (eingelegter Rettich), Mangosauce

RAINBOW ROLLS ^{ADFN}

Gurke, Avocado, Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Mayosauce

TEMPURA ROLLS ^{ADFGNR}

Thunfisch, Gurke, Avocado, Kaviar, Chili Sauce

TUNA ROLLS ^{ADFHN}

Thunfisch, Gurke, Avocado, Teriyaki

SUSHI-ROLLS 8 STK.

MISOSUPPE (VEGGIE) ADFN

Tofu, Sojabohnen, gemahlener Reis, Seetang

EDAMAME (VEGGIE) AFN

Sojabohnen

EXTRAS

FRÜHLINGSROLLEN (VEGGIE) AFN

5 Stk. gefüllt mit Gemüse dazu Sweet Chili

REIS BOWLS

ENTEN BOWL AFN

Knusprige Ente, frisches knackiges Gemüse nach Saison, Schnittlauch, Teriyaki, Sesam

BEEF BOWL AFN

scharf angebratenes Rindfleisch, frisches knackiges Gemüse nach Saison, Schnittlauch, Teriyaki, Sesam

CHICKEN BOWL ACFN

gegrilltes Huhn, frisches knackiges Gemüse nach Saison, Schnittlauch, Spiegelei, Teriyaki, Sesam

TOFU BOWL (VEGGIE) ACFN

Tofu, frisches knackiges Gemüse nach Saison, Schnittlauch, Teriyaki, Sesam

AVOCADO BOWL (VEGGIE) ACFN

Avocado, frisches knackiges Gemüse nach Saison, Schnittlauch, Teriyaki, Sesam

Tip

LACHS BOWL ADFN

Lachsfiletstücke, frisches knackiges Gemüse nach Saison, Schnittlauch, Teriyaki, Sesam

SUSHI GOTT HAUS BOWL ACFGN

gebackenes Huhn, Ei, frisches knackiges Gemüse nach Saison, Schnittlauch, Spiegelei, Teriyaki-Chili Sauce, Sesam





Affogato



Pistazien-tiramisu



Marillen-liköreisbecher

Eisschoko

Erdbeer-eisbecher

Klassischer Eiskaffee

mit hausgemacht

Wessert

EISVARIATIONEN

KLASSISCHER EISKAFFEE ^{A O G}
Vanilleeis mit Kaffee und Sahne

EISSCHOKO ^{A O G}
Vanilleeis mit Schokolade und Sahne

FROZEN JOGHURT
À LA RIMINI (VEGAN) ^G Tipp
mit Früchten (Gluten- & laktosefrei)

ERDBEREISBECHER ^{A O G}
Vanilleeis mit Erdbeermark

ERBEERLIKÖREISBECHER ^{A O G O}
Vanilleeis mit Erdbeerlikör

MARILLENLIKÖREISBECHER ^{A O G O}
Vanilleeis mit Marillenlikör

AFFOGATO ^{O G}
Espresso mit Vanilleeis

PISTAZIENEIS ^G

CAFE DE CREMA ^G

MANUELA'S SORBETTO (VEGGIE)
Zitroneneis, Prosecco, Absolut Vodka

TIRAMISU ^{A G E}
italienisches Dessert mit Mascarpone, Biskotten, Rum, Kaffee

PISTAZIENTIRAMISU ^{A G}
Pistazien, Mascarpone, Sahne, Biskotten, Matcha

PANNA COTTA ^G
italienisches Sahnedessert mit Erdbeersauce

CRÈME BRÛLÉE ^{O G}
französisches Dessert mit einer karamellisierten Kruste



Frozen Joghurt

Panna Cotta

Tiramisu



Crème Brûlée



Manuela's Sorbetto

HEISSGETRÄNKE

RISTRETTO

ESPRESSO

ESPRESSO MACCHIATO ^G

VERLÄNGERTER ^G

VERLÄNGERTER SCHWARZ ^G

CAPPUCCINO ^G

LATTE MACCHIATO ^G

AUFPREIS SOJAMILCH ^F

CHAI LATTE ^G
hot oder cold

HEISSE SCHOKOLAD
mit Schlag ^G

HEISSE SCHOKOLADE ^G

TEE
diverse Sorten

ICED COFFEES

ICED LATTE ^G

ICED LATTE MIT KARAMELL ^G

ICED LATTE MIT SCHOKOLADE ^G

EVENTS

Nah am Wasser gebaut und immer auf bestem Kurs: Der Ankerpunkt ist bereits jetzt eine Legende. Mit Blick auf den See und guten Tunes im Ohr, vergeht die Zeit wie im Flug und bringt Entspannung und Happiness.



Unseren Veranstaltungskalender finden Sie übersichtlich auf unserer Website.

Wir freuen uns!

**TISCHRESERVIERUNG UNTER 03452/76080
ODER PER MAIL AN AHOI@ANKERPUNKT.AT**



SMOOTHIES

DETOX ME Ananas, Banane, Spinat, Mango, Apfel	0,4l
MRS. RED Erdbeere, Blaubeere, Mango, Açai, Apfel	0,4l
KISS ME Drachenfrucht, Mango, Banane, Passionsfrucht, Apfel	0,4l
LONG LIFE Pflirsich, Passionsfrucht, Mango, Apfel	0,4l



SOFTDRINKS

beste Qualität
aus unserer
Ankerpunkt
Energiequelle

LEITUNGSWASSER	0,3l
	0,5l
	1l
RÖMERQUELLE – still	0,33l
RÖMERQUELLE – prickelnd	0,33l
	0,75l
SAN PELLEGRINO	0,75l
COCA-COLA ZERO	0,33l
MAKAVA	0,33l
MAKAVA GESPRITZT	0,5l
KOMBUCHA CLASSIC	0,33l
EISTEE PFIRSICH	0,3l
	0,5l
HAUSGEMACHTER EISTEE	0,4l
	0,5l
HAUSGEMACHTE ZITRONENLIMONADE	0,4l
	0,5l
INGWERLIMONADE	0,4l
	0,5l



PIRATENLIMO-BIO Erdbeere Wassermelone Kaktusfeige	0,4l	mit hausgemacht
---	------	------------------


SODA	0,3l
	0,5l
SODA ZITRONE	0,3l
	0,5l
COLA, CAPPY, APFEL, HOLUNDER, SPEZI, FANTA, KRÄUTER	0,3l
	0,5l
COLA, CAPPY, APFEL, HOLUNDER, SPEZI, FANTA, KRÄUTER – gespritzt	0,3l
	0,5l
COLA, CAPPY, APFEL, HOLUNDER, SPEZI, FANTA, KRÄUTER – Leitungswasser	0,3l
	0,5l



SCHUSS ZITRONE	
Red Bull ENERGY DRINK	0,25l
Red Bull SUGARFREE	0,25l
Red Bull EDITION	0,25l
ORGANICS Simply Cola	0,25l
ORGANICS Bitter Lemon	0,25l
ORGANICS Ginger Ale	0,25l
ORGANICS Tonic Water	0,25l
ORGANICS Easy Lemon	0,25l
ORGANICS Purple Berry	0,25l

PAGO (Marille, Johannisbeere, Erdbeere)	
PAGO – pur	0,2l
PAGO – gespritzt	0,3l
	0,5l
PAGO – Leitungswasser	0,3l
	0,5l

BIER^A

PUNTIGAMER VOM FASS PUNTIGAMER	0,2l
	0,3l
	0,5l
GÖSSER NATURRADLER	0,2l
	0,3l
	0,5l
DIESEL	0,3l
	0,5l
HEINEKEN 	Fl. 0,33l
GÖSSER – alkoholfrei	Fl. 0,33l
CORONA	Fl. 0,33l
WEIZENBIER HEFETRÜB	Fl. 0,5l

Nr. 1 since 2012

SPRITZER^o

- SOMMERSPRITZER**
- WEISSER SPRITZER**
- ROSÉ SPRITZER**
- HOLUNDER SPRITZER**
- SAUVIGNON SPRITZER**
- MUSKATELLER SPRITZER**
- MARACUJA SPRITZER**
- ANKERPUNKT SPRITZ**
Rosé Prosecco, hausgemachter Holundersaft, Soda, Minze
- ANKERPUNKT BELLINI**
Fruchtnektar Marille mit Prosecco & Zitroneneis
- BELLINI**
Fruchtnektar Marille mit Prosecco
- EVERYBODY'S DARLING**
Vermouth, Chandon Garden Spritz, Hibiscus
- APEROL SPRITZER**
Wein, Aperol, Soda
- ARANCINA SPRITZ 0,0 Alc** – alkoholfrei
Ramazzotti Arancina 0,0 alc. mit Tonic
- ARANCINA SPRITZ**
Ramazzotti Arancina, Prosecco, Soda
- VENEZIANO SPRITZ**
Prosecco, Aperol, Soda
- MARTINI SPRITZ**
Prosecco, Martini Fiero, Soda
- CHANDON GARDEN SPRITZ**
- HUGO**
Prosecco, Holunder, Soda
- LILLET WILD BERRY SPRITZ** mit Schweppes Tonic
- LILLET CLASSIC SPRITZ** mit Schweppes Tonic
- LILLET GRAPE 0,0 Alc** – alkoholfrei
Lillet 0,0 alc. mit Grapefruit Tonic
- ROSATO SPRITZ**
Prosecco, Soda, Ramazzotti Rosato
- ITALICUS ROSOLIO DI BERGAMOTTO SPRITZ**
Prosecco, Schweppes Tonic, Soda

PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER^o

PROSECCO VILLA SANDI	Fl. 0,75l
	Glas 0,1l
LUC BELAIR GOLD, LUX, ROSÉ	Fl. 0,75l
SCHLUMBERGER SPARKLING	Fl. 0,75l
CHANDON GARDEN SPRITZ	Glas 0,1l
	Fl. 0,75l
	Fl. 1,5l
MOËT & CHANDON BRUT 	Piccolo Fl. 0,2l
	Fl. 0,75l
	Fl. 1,5l
	Fl. 3,0l
	Fl. 6,0l
MOËT & CHANDON ROSÉ	Fl. 0,75l
	Fl. 1,5l
MOËT & CHANDON NECTAR IMPÉRIAL	Fl. 0,75l
MOËT & CHANDON NIR (NECTAR IMPÉRIAL ROSÉ)	Fl. 0,75l
	Fl. 1,5l
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL	Fl. 0,75l
	Fl. 1,5l
	Fl. 3,0l
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ	Fl. 0,75l
	Fl. 1,5l
MUMM ICE	Fl. 0,75l
PERRIER-JOUET BELLE EPOQUE	Fl. 0,75l
PERRIER-JOUET BRUT	Fl. 0,75l
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL	Fl. 0,75l
	Fl. 1,5l
VEUVE CLICQUOT BRUT RÉSERVE	Fl. 1,5l
VEUVE CLICQUOT LUMINOUS	Fl. 1,5l
ROEDERER BRUT	Fl. 0,75l
DOM PÉRIGNON BRUT VINTAGE 2012	Fl. 0,75l
DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE 2006	Fl. 0,75l
DOM PÉRIGNON LUMINOUS VINTAGE 2013	Fl. 0,75l
RUINART BLANC DE BLANCS	Fl. 0,75l
RUINART ROSÉ	Fl. 0,75l
LAURENT PERRIER ROSÉ	Fl. 0,75l
	Fl. 1,5l

OFFENE WEINE^o



- SAUVIGNON BLANC** 1/8
- ROSÉ** 1/8
- ZWEIFELT 5 JAHRE** 1/8
- BEERENAUSLESE** 1/16
- CHARDONNAY** 1/8
- WEISSBURGUNDER** 1/8
- ZWEIFELT** 1/8
- KAPAZUNDER CUVÉE** 1/8
- SAUVIGNON BLANC** 1/8
- WEISSBURGUNDER** 1/8
- WELSCHRIESLING** 1/8



FLASCHENWEINE ^o

	ANKERPUNKT SAUVIGNON BLANC 2024 Hausabfüllung Tement / Urlaubsgefühle, passt zu jedem Anlass	0,75l
	ANKERPUNKT ROSÉ 2024 Hausabfüllung Tement / Lebensgefühl unter der Sonne, ein Traum	0,75l 1,5l 3l
	SAUVIGNON BLANC Kalk & Kreide 2023 wunderbar kreidige Würze	0,75l
	BEERENAUSLESE BA.T Edelsüss 2017 sehr saftig mit erfrischendem Säurebogen	0,375l
	ANKERPUNKT ZWEIFELT Alte Rebe 2015 Hausabfüllung Tement / 5 Jahre fassgereift blumig, fruchtig, feurig, perfekt zu jedem Anlass	0,75l
	RIESLING Ried Edelschuh 2022 dunkle Mineralik, gelbes Steinobst, Honig, saftig, präzise, exotische Nuancen	0,75l
	SAUVIGNON BLANC Gaisriegel 2020 in der Nase Mango, Ananas, Fenchel, am Gaumen salzige Mineralik	0,75l
	SAUVIGNON BLANC Schiefer 2022 kompakt, mineralisch, schöne reife Johannisbeernote	0,75l



WELSCHRIESLING Südsteiermark DAC 2024 lebendige Säure mit geringem Alkoholgehalt	0,75l
SAUVIGNON BLANC Südsteiermark DAC 2024 typisch steirische Aromen, kompakte-brillante Frucht & Würze	0,75l
WEISSBURGUNDER Südsteiermark DAC 2024 elegante, eingebundene Säure mit weichem Abgang	0,75l
CHARDONNAY Ried Jägerberg 1 STK 2020 rauchig-würziger Holzton, schöne Säurestruktur	0,75l
GRAUBURGUNDER Ried Jägerberg 1 STK 2022 leichte Fruchtsüße, gehaltvoller Körper mit guter Länge	0,75l
SAUVIGNON BLANC Ried Loren 2022 kraftvoll, mineralisch mit salzigem Rückgeschmack	0,75l
SAUVIGNON BLANC Ried Loren Reserve 2017 kraftvoll, mineralisch mit salzigem Rückgeschmack	0,75l



MUSKATELLER Eichberg Südsteiermark DAC 2023 begeisterndes Aromaspektakel, hochelegantes Finish	0,75l
SAUVIGNON BLANC Südsteiermark DAC 2023 ausdrucksstark, straff, würzig	0,75l
SAUVIGNON BLANC Südsteiermark DAC 2021 ausdrucksstark, straff, würzig	1,5l
SAUVIGNON BLANC Gamlitz Südsteiermark DAC 2023 charaktervoll, präzise, engmaschig	0,75l
SAUVIGNON BLANC Ried Kranachberg Südsteiermark DAC 2020 rauchiges, tief mineralisches Bouquet, ergänzt von reifen Feigen, präzise und engmaschig	0,75l
MORILLON Gamlitz Südsteiermark DAC 2024 hochfein und harmonisch, saftig am Gaumen	0,75l
MORILLON Ried Pfarrweingarten Südsteiermark DAC 2020 in der Nase Quitte, Mandarinen, und Salzmandeln, am Gaumen Äpfel unterlegt von Vanille, fein und elegant	0,75l



GELBER MUSKATELLER Südsteiermark DAC 2024 am Gaumen elegante Fruchtnote, jugendlich-schlanke Statur	0,75l
WELSCHRIESLING Südsteiermark DAC 2024 fein-pikante Würze, frische Säurestruktur	0,75l
SAUVIGNON BLANC Südsteiermark DAC 2024 elegantes, sinnliches Spiel, schön fruchtig	0,75l
SAUVIGNON BLANC Ried Sulzthal 2023 ausdrucksstarke Aromen, am Gaumen mächtig	1,5l



MUSKATELLER Südsteiermark DAC 2024 harmonisch am Gaumen, Fruchtigkeit und Säure sehr schön ausbalanciert	0,75l
WEISSBURGUNDER Südsteiermark DAC 2024 einladende fruchtige Note, lebendiger Nachhall	0,75l
CHARDONNAY Kitzreck Sausal Südsteiermark DAC 2023 in der Nase komplex, konzentriert und vielschichtig, im Gaumen elegant	0,75l

Jahrgänge können sich aufgrund von Verfügbarkeit verändern.



GELBER MUSKATELLER Südsteiermark DAC 2024
„Weltmeisterweingut 2018“ anhaltender & fruchtbetonter Nachhall

GELBER MUSKATELLER Ried Rosengarten 2024
Geruch Rosenblüten, vielschichtig, trocken, linear, brillante Frucht

RIESLING Kitzeck-Sausal Südsteiermark DAC 2024
harmonische Balance von Herkunft und fruchtbetonter Typizität

SAUVIGNON BLANC Ried Schieferterrassen Südsteiermark DAC 2023
terroirgeprägter Wein mit mineralischen Noten, fein balanciert

0,75l
0,75l
0,75l
0,75l



WEISSBURGUNDER Vulkanland Steiermark DAC 2024
knackig mit exotischer Note

GRAUBURGUNDER Vulkanland Steiermark DAC 2024
saftig, cremig, mit Biss

SAUVIGNON BLANC Ried Hochstrandl Vulkanland Steiermark DAC 2018
mineralische Noten & feine Fruchtsüße mit gelbem Pfirsich & Ananas

0,75l
0,75l
0,75l

WEINGUT KNOLL

RIESLING Ried Loibenberg Smaragd Wachau DAC 2023
saftig-komplex, zitronige Nuancen und dunkle Mineralik

GRÜNER VELTLINER Smaragd Ried Loibenberg Wachau DAC 2023
rauchige Nuancen, typische Würze, salziger Touch

0,75l
0,75l



GRÜNER VELTLINER Rotes Tor Wachau DAC 2024
würzig-frisch, großes Trinkvergnügen

GRÜNER VELTLINER Smaragd Axpoint 2024
saftige Frucht, frische Kräuter, schwarzer Pfeffer

GRÜNER VELTLINER Honivogl 2024
exotisch, zart rauchig, kräftig und mineralisch

0,75l
0,75l
0,75l



WHISPERING ANGEL 2024
erfrischender Rosé, Aromen von roten Beeren, Pfirsich und Zitrusfrüchten

ROCK ANGEL 2024
eleganter Rosé mit Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Zitrusfrüchten

0,75l
1,5l
0,75l
1,5l

ALZINGER

GRÜNER VELTLINER Ried Loibenberg 2024
tiefe Würze, vegetabil, kraftvoll, konzentriert, cremig, elegant balanciert

RIESLING Ried Steinertal 2024
elegant, geradlinig, subtil-fruchtig, konzentriert, nachhaltig am Gaumen

RIESLING Ried Höhereck 2024
Steinobst, kühl, engmaschig, aromatisch, saftig, frisch

RIESLING Ried Loibenberg 2024
Terroirgeprägt, konzentriert, elegant, Steinobst, samtig, saftig, lebhaft

0,75l
0,75l
0,75l
0,75l



GRÜNER VELTLINER Dürnsteiner 2024
würzig, Kräuter, weißer Pfeffer, fruchtig, mineralisch, dichter und langer Körper

RIESLING Ried Burgstall 2024
Puristisch, in der Nase Pfirsich & Ananas, am Gaumen filigran- mineralisch

0,75l
0,75l

PICHLER-KRUTZLER

GRÜNER VELTLINER Ried Klostersatz 2023
in der Nase Wiesenkräuter, Apfel, Limette, am Gaumen saftig, finessenreich, zugänglich

0,75l



SAUVIGNON-BLANC-IKONEN SÜDSTEIERMARK

Diese Sauvignon Blanc stammen aus jenen Weingütern, die die Südsteiermark zur internationalen Referenz gemacht haben. Sauvignon Blanc Jahrgänge aus den Welt.Meister.Rieden.

Absolute Sauvignon Blanc Ikonen - vielfach prämiert und von höchster sensorischer Ausdruckskraft. Weine, welche die ganze Bandbreite der Sauvignon-Blanc-Elite meisterhaft vereint – von Jahrgang zu Jahrgang - brutal schnell vergriffen, unverwechselbar und geschaffen für Kenner außergewöhnlicher Weine.



SAUVIGNON BLANC Ried Grubthal Südsteiermark DAC 2024
Weingut Muster.gamlitz, Weltmeister 2016 und 2020

0,75l



SAUVIGNON BLANC Ried Rosengarten T.M.S. Südsteiermark DAC 2022/2023
Weingut Kodolitsch, Weltmeister 2018

0,75l



SAUVIGNON BLANC Ried Hochsulz Südsteiermark DAC 2024
Weingut Dreisiebner Stammhaus, Weltmeister 2019

0,75l



SAUVIGNON BLANC Ried Ollwitsch Südsteiermark DAC 2022
Weingut Riegelnegg-Olwitschhof, Weltmeister 2021

0,75l



SAUVIGNON BLANC Ried Kranachberg Rottriegl Südsteiermark DAC 2020
Weingut Peter Skoff – Domäne Kranachberg, Weltmeister 2022

0,75l



SAUVIGNON BLANC Eichberg Südsteiermark DAC 2025
Weingut Adam-Lieleg, Weltmeister 2023

0,75l

Jahrgänge können sich aufgrund von Verfügbarkeit verändern.

www.weltmeister-winzer.com



SHOOTERS & DIGESTIF

WOO WOO

Peachtree, Absolut Vodka, Cranberry Juice

YOUNGURETTE®

Absolut Vodka, Erdbeermark, Sahne

ESPRESSO MARTINI SHOT

KLEINER KLOPFER	
SAMBUCA MOLINARI	2cl
MARILLE PEER	2cl
WILLIAMS PEER	2cl
WEICHSEL PEER	2cl
ZIRBE PEER	2cl
HASELNUSS PEER	2cl
BERLINER LUFT	2cl
GRAPPA WEISS	2cl
GRAPPA OF BONOLLO	2cl
AVERNA	4cl
RAMAZZOTTI	4cl
AMARO MONTENEGRO	2cl
JÄGERMEISTER	2cl
DIPLOMÁTICO	2cl
RON ZACAPA	2cl
RUM DE COCO	2cl
BUMBU ORIGINAL	2cl
BUMBU XO	2cl
BUMBU CREAM	2cl
PERNOD / RICARD	2cl
JAMESON	2cl
CHIVAS REGAL	2cl
THE GLENLIVET	2cl
THE DEACON	2cl
ABERLOUR	2cl
FOUR ROSES BOURBON	2cl
BALLANTINES	2cl

alles gin

... FERTIG SERVIERT MIT TONIC



INTERNATIONALE GINS

Malfy Gin (alle Qualitäten)	
Bombay Sapphire	Beefeater 24 / Beefeater Pink
Bombay Bramble	Mermaid Classic / Pink
Hendricks	Plymouth
Monkey47 / Monkey47 Sloe	Ceders
Gin Mare	Kinobi (passt zu Sushi)

HEIMISCHE GINS

Stin Gin / Stin Gin Sloe
Schneeberger Dry Gin
Aeijst

alles bitter

& VERMOUTH

Miss Rosy classic oder rosé	4cl
Hannibal	4cl
Motif	4cl
Margret Schneeberger	4cl

PUR

MIT SODA SERVIERT

MIT TONIC SERVIERT

ABSOLUT ANKERPUNKT (Vodka, Soda, frische Zitrone)

ABSOLUT VODKA LEMON

ABSOLUT VODKA ORANGE

ABSOLUT VODKA APFELSAFT

ABSOLUT VODKA RED BULL

ABSOLUT VODKA RED BULL EDITION

ABSOLUT VODKA MAKAVA

PREMIUM VODKA ABSOLUT ELYX LEMON

PREMIUM VODKA ABSOLUT ELYX TONIC

PREMIUM VODKA ABSOLUT ELYX RED BULL

(BÜFFELGRAS) GRASOVKA GINGER

BACARDI COLA

BACARDI ORANGE

BACARDI APFELSAFT

BACARDI RED BULL

HAVANA COLA

MALIBU ORANGE

JACK DANIEL'S COLA

JACK DANIEL'S RED BULL

WHISKEY COLA

WHISKEY RED BULL

CAMPARI SODA / SELECT SODA

CAMPARI ORANGE / SELECT ORANGE

GIN LEMON

GIN TONIC

HIGH BALLS & LONGDRINKS

Alle Achtung:
„Josefine“ (Seite 43) wurde
gemeinsam mit Barchefin Viky
extra für den **Ankerpunkt**
Kochbuchschlager kreiert.
Unbedingt probieren!



Cheers!

COLADAS

PIÑA COLADA ^G◦
Havana Rum weiß & braun, Cocos, Sahne, Ananassaft

STRAWBERRY COLADA ^G◦
Havana Rum weiß & braun, Cocos, Sahne, Erdbeermark, Ananassaft

AMARETTO COLADA ^G◦
Havana Rum, Amaretto, Cocos, Sahne, Ananassaft

BAILEYS COLADA ^G◦
Havana Rum, Baileys, Cocos, Sahne, Ananassaft

SWIMMING POOL ^G◦
Absolut Vodka, Cocos, Sahne, Ananassaft, Blue Curaçao

CLASSICS

SEX ON THE BEACH ◦
Absolut Vodka, Peachtree, Cranberry Juice, Orangensaft

TEQUILA SUNRISE ◦
OLMECA Gold Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

COSMOPOLITAN ◦
Absolut Vodka, Cranberry, Orangenlikör, Limettensaft

NEGRONI ◦
MALFY Gin, Select, Wermut

SOURS

DIVERSE SOURS ◦
Montenegro, Ramazzotti, Averna,
Absolut Vodka, Whiskey, Amaretto
je mit Zitronensaft, Orangensaft und Läuterzucker

STRONGS

LONG ISLAND ICED TEA ◦
Absolut Vodka, MALFY Gin, Havana Rum weiß, Tequila,
Zitronensaft, Bols Triple Sec, Cola

ANKERPUNKT-TAUCHER ◦
Absolut Vodka, Havana Rum weiß, Batida de Coco,
Lime Juice, Peachtree, Bols Triple sec, Orangensaft

MAI TAI ^H◦
Havana Rum braun, Mandelsirup, Limettensaft, Peachtree,
Zitronensaft, Ananassaft

*Für große &
kleine Piraten*

MOCKTAILS – alkoholfrei

FLORIDA
Maracujasirup, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

CAPTAIN HOOK
Wassermelone, Läuterzucker, Ananassaft

CAPTAIN BLAUBÄR
Blue Curaçao alkoholfrei, Limette, Orange, Gummibärli

COCONUT KISS ◦
Cocos, Obers, Ananassaft

VIRGIN SWIMMING POOL ◦
Cocos, Sahne, Ananassaft, Blue Curaçao alkoholfrei

VIRGIN STRAWBERRY COLADA ◦
Cocos, Sahne, Erdbeermark, Ananassaft

IPANEMA
Limes, Ginger Ale Organics, brauner Zucker

DETOX ME
Ananas, Banane, Spinat, Mango, Apfel

MRS. RED
Erdbeere, Blaubeere, Mango, Açaí, Apfel

KISS ME
Drachenfrucht, Mango, Banane, Passionsfrucht, Apfel

LONG LIFE
Pflirsich, Passionsfrucht, Mango, Apfel

HAUSGEMACHTER EISTEE 0,4l
0,5l

HAUSGEMACHTE ZITRONENLIMONADE 0,4l
0,5l

INGWERLIMONADE 0,4l
0,5l

PIRATENLIMO-BIO 0,4l
Erdbeere
Wassermelone
Kaktusfeige

NEU



Best of

BY BARCHEFIN VIKY

EVERYBODY'S DARLING ◦

Vermouth, Hibiscus, Chandon Garden Spritz

AHOI WELLNESS

Absolut Wassermelone, Soda

JOSEFINE – Lieblingsdrink von Alle Achtung

Absolut Wassermelone, Cranberry, Soda

ALLE ACHTUNG – Espresso Martini ◦

Espresso, Absolut Vodka, Kaffeelikör, Rohrzucker

PORNSTAR MARTINI ◦

Absolut Vodka, Vanille, Passionsfrucht, Zitrone, Prosecco

NEGRONI ◦

Gin, Select, Wermut

WATERMELON "AHOI" ◦

Absolut Wassermelone Vodka, Ananassaft, Läuterzucker

GODFATHER

Jameson Whiskey, Amaretto

CAIPIS & MOJITOS

CAIPIRINHA ◦

Janeiro, Limes, brauner Zucker, Lime Juice

STRAWBERINHA ◦

Janeiro, Limes, brauner Zucker, Erdbeermark, Lime Juice

MOJITO ◦

Havana, Angostura, Limes, Soda, Minze, Staubzucker

STRAWBERRY MOJITO ◦ ◦

Havana, Limes, Soda, Erdbeermark, Minze, Staubzucker

CUBA LIBRE ◦

Havana, Limes, Cola, Lime Juice

MOSCOW MULE ◦

Absolut Vodka, Limes, Lime Juice, Ginger Beer Organics



Besuchen Sie unseren
Online-Shop
www.weikhard.at



WEIKHARD

Das erste Haus. Seit 1680.

Hauptplatz 13 • A 8010 Graz



Mehr Informationen findet
ihr auf unserer Website.



Die Lieblings-Rezepte
der Schlagerstars



- Adriana // Alle Achtung // Bianca Holzmann // Chris Bertl // Claudia Jung // Die Draufgänger // Die Edlseer // Die jungen Zillertaler // Die Lauser // Die Südsteirer // DJ Ötzi // Felix Muhr // Julia Buchner // Marco Ventre // Marlena Martinelli // Monika Martin // Natalie Holzner // Nordwand // Oliver Hädt // Patrizio Buanne // Petra Frey // Simone & Charly Brunner // Udo Wenders ...

DER KOCHBUCH-SCHLAGER

Musik, Kulinarik und Liebe gehen im ANKERPUNKT-Schlagerkochbuch eine genussvolle Verbindung ein. Die Idee der langjährigen Szenekennerin **Eva Mang** fanden zahlreiche nationale und internationale Schlager-Musik-Stars so „g’schmackig“, dass sie sich gerne im Hotspot der Südsteiermark vor und hinter der Kamera einfanden. Ein gelungenes Erfolgsrezept, um mit den wichtigsten Zutaten für Lebens- und Genussfreude ein sehr persönliches Kochbuch von, mit und für Schlagerfreunde zusammenzustellen.

Freut euch auf ausgewählte Lieblingsrezepte sowie Tipps und Tricks rund ums Kochen und Cocktailshaken von zahlreichen Stars aus der Schlager- und Popszene.

Alle Infos zu unserem Herzensprojekt findet ihr auch online unter www.ankerpunkt.at/kochbuch.



Zimmer mit
Terrasse und Seeblick

E-Auto
Ladestation

E-Bike
Ladestation

Eventlocation
mit ca. 500 m²

Impressum: Für den Inhalt verantwortlich:
ANKERPUNKT, Heidenwaldweg 3, 8434 Tillmitsch,
Österreich, ahoi@ankerpunkt.at, www.ankerpunkt.at
Konzept, Text und Design: movemus marketing, movemus.at
Fotos: ©Monika Beate Reiter, ©Karin Bergmann, ©Thomas Schnabl, ©Simon Fortmüller,
Druck- und Satzfehler sowie Preisänderungen vorbehalten.



BIS BALD BUSSI BABA



**VIELEN DANK
FÜR EUREN BESUCH!**

03452/76080

ahoi@ankerpunkt.at

www.ankerpunkt.at

