



ANKERPUNKT

# SPEISE

UND GETRÄNKEKARTE

SUMMER EDITION

Mittagsmenü  
am See

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



## A H O I A M A N K E R P U N K T !

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



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 Josper-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







A Glutenhaltiges Getreide\*  
 B Krebstiere\*  
 C Eier\*  
 D Fische\*  
 E Erdnüsse\*  
 F Sojabohnen\*  
 G Milch inkl. Laktose\*

H Schalenfrüchte\*  
 L Sellerie\*  
 M Senf\*  
 N Sesamsamen\*  
 O Schwefeldioxid & Sulfite  
 P Lupinen\*  
 R Weichtiere\*

\*UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

## Vorspeisen S. 08

Starters	S. 08
Suppen	S. 09
Salateria	S. 09

## Hauptspeisen S. 10

Veggie und Vegan	S. 10	Burger	S. 21
Seafood	S. 12	Piraten Schatzkiste	S. 21
Steaks	S. 17	Sushi	S. 23
Grillmeister	S. 17	Reis Bowls	S. 24
Pizza	S. 19	Pasta	S. 26

## Nachspeisen S. 26

## Getränke S. 30

Heißgetränke	S. 30	Weine	S. 33
Softdrinks	S. 30	Shooters & Digestif	S. 38
Bier	S. 32	Gin	S. 38
Spritzer	S. 32	High Balls & Longdrinks	S. 39
Prosecco, Sekt & Champagner	S. 33	Cocktails	S. 40

# Frühstück

10-12 Uhr

## Ham & Eggs <sup>AO</sup>

mit Schinken, 3 Eiern und 2 Scheiben Toastbrot

## Rührei (Veggie) <sup>AO</sup>

mit 4 Eiern und 2 Scheiben Toastbrot

## Caprese (Veggie) <sup>AG</sup>

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

## Antipasti Ankerpunkt <sup>AG</sup>

Prosciutto Crudo, Parmesansplitter, gegrilltes Gemüse, mit ofenfrischem Rosmarinbrot

## Piadina Ankerpunkt <sup>AG</sup>

Tomaten, Rucola, Mozzarella, Prosciutto Crudo

## Piadina Caprese <sup>AG</sup>

Tomaten, Rucola, Mozzarella

## Antipasti Ankerpunkt <sup>AG</sup>

Prosciutto Crudo, Parmesansplitter, gegrilltes Gemüse, mit ofenfrischem Rosmarinbrot

## Piadina Ankerpunkt <sup>AG</sup>

Tomaten, Rucola, Mozzarella, Prosciutto Crudo

## Piadina Caprese (Veggie) <sup>AG</sup>

Tomaten, Rucola, Mozzarella

## Vitello Tonnato <sup>ODGM</sup>

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

## Rindercarpaccio <sup>CEGM</sup>

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

## Octopus Salat <sup>AD</sup>

Fenchel-Blattsalat mit Octopus und Orangenstücke mit Ciabatta

## Jimmi's Beef Tartare 140g <sup>ACGM</sup>

zartes Rinderfilet reichlich garniert, Butter, mit getoastetem Toastbrot

## Caprese (Veggie) <sup>AG</sup>

Cherrytomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl, mit Rosmarinbrot

# Starters



# Suppen

## Knoblauchcremesuppe (Veggie) <sup>AGL</sup>

mit Weißbrot-Croutons

## Frittatensuppe <sup>ACG</sup>

kräftige Rindsuppe

## Tomatensuppe (Veggie) <sup>A</sup>

mit Pesto und Weißbrot-Croutons

## Blattsalat (Veggie) <sup>M</sup>

Frischer Blattsalat aus Österreich

## Insalata Mista (Veggie) <sup>M</sup>

Salate nach Saison

## Tomatensalat (Veggie) <sup>M</sup>

Tomaten, Zwiebel

## Insalata Ankerpunkt <sup>GM</sup>

Blattsalate mit Prosciutto Crudo, Parmesansplitter & Oliven

## Insalata Elisabeth <sup>BGM</sup>

Blattsalate mit Tomatenwürfel, Garnelen & Parmesansplitter

## Insalata Tonno <sup>ODGM</sup>

Blattsalate mit Thunfisch, Mozzarella, Ei, Karotten & Cherrytomaten

## Insalata Pollo <sup>ML</sup>

Blattsalate nach Saison mit Tomatenwürfel & gegrillter Hühnerbrust

## Caesar Salad <sup>ACGM</sup>

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

## Gegrillte Calamari <sup>DM</sup>

mit Knoblauch auf Blattsalat

# Salateria

3 Stück getoastetes Toastbrot

# Veggie

**Knoblauchcremesuppe (Veggie)** <sup>AGL</sup>  
mit Weißbrot-Croutons

**Tomatensuppe (Veggie)** <sup>A</sup>  
mit Pesto und Weißbrot-Croutons

**Blattsalat (Veggie)** <sup>M</sup>  
Frischer Blattsalat aus Österreich

**Insalata Mista (Veggie)** <sup>M</sup>  
Salate nach Saison

**Tomatensalat (Veggie)** <sup>M</sup>  
Tomaten, Zwiebel

**Piadina Caprese (Veggie)** <sup>AG</sup>  
Tomaten, Rucola, Mozzarella

**Caprese (Veggie)** <sup>AG</sup>  
Cherrytomaten, Mozzarella, frischer Basilikum,  
Olivenöl, mit Rosmarinbrot

## VORSPESIPE & STARTERS

**1. Margherita (Veggie)** <sup>AG</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan „Grana Padano“,  
frischer Basilikum

**3. Pugliese (Veggie)** <sup>ADG</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, Oregano

**4. Marinara (Veggie)** <sup>A</sup>  
Tomatensauce, Knoblauch, frischer Basilikum, Oregano,  
Extra Virgin D.O.P. Olive Oil (ohne Käse)

**7. Funghi (Veggie)** <sup>AG</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano

**17. Vegetariana (Veggie)** <sup>AG</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Gemüsesorten nach Saison, Oregano

**20. Pacifico (Veggie)** <sup>A</sup>  
Tomatensauce, Knoblauch, Cherrytomaten, Kapern, Artischocken,  
Oliven, frischer Basilikum, Oregano (ohne Käse)

**23. Positano (Veggie)** <sup>AG</sup>  
Mozzarella, Cherrytomaten, frischer Basilikum (ohne Tomatensauce)

**24. Quattro Formaggi (Veggie)** <sup>AG</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino,  
Parmesan „Grana Padano“, Oregano

**34. Knoblauchbrot (Veggie)** <sup>A</sup>  
mit ein wenig Salz & Knoblauch

**35. Rosmarinbrot (Veggie)** <sup>A</sup>  
mit ein wenig Salz & Rosmarin

**37. Millionäre (Veggie)** <sup>AG</sup>  
Mozzarella, Trüffelöl (ohne Tomatensauce)

## PIZZA

Aufpreis für glutenfreie Pizzen

↙ *Unsere Pizzen  
gibt es natürlich  
auch glutenfrei!*

**Penne Pomodoro (Veggie)** <sup>A</sup>  
frische Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl, Zwiebel

**Penne All' Arrabbiata (Veggie)** <sup>AO</sup>  
Tomatensauce, Knoblauch, Parmesan „Grana Padano“, Zwiebel, Chili

**Tortellini (Veggie)** <sup>GO</sup>  
gefüllt mit Spinat, Ricotta, Parmesan „Grana Padano“, Weißwein

**Spaghetti aglio e olio (Veggie)** <sup>A</sup>  
Olivenöl, Chili und Knoblauch

## PASTA

**Veggie Burger** <sup>ACGLMN</sup>  
Gemüsepatty, Tomate, Salat, hausgemachte Sauce, Pommes Frites

**Gemüselaibchen (Veggie)** <sup>LMG</sup>  
mit gegrilltem Gemüse & Schnittlauch-Sauerrahm-Dip

**Pommes Frites (Veggie)** <sup>A</sup>

**Süßkartoffel-Pommes (Veggie)** <sup>A</sup>

## BURGERS AND MORE

**Misosuppe (Veggie)** <sup>ADFN</sup>  
Tofu, Sojabohnen, gemahlener Reis, Seetang

**Edamame (Veggie)** <sup>FN</sup>  
Sojabohnen

**Frühlingsrollen (Veggie)** <sup>FN</sup>  
5 Stk. gefüllt mit Gemüse dazu Sweet Chili

**Gurken Maki (Vegan)** <sup>AF</sup>  
16 Stk.

**Avocado Maki (Vegan)** <sup>AF</sup>  
16 Stk.

**Avocado Rolls (Vegan)** <sup>AFN</sup>  
Avocado, Gurke, Oshinko (eingelegter Rettich), Mangosauce

**Mango Rolls (Veggie)** <sup>AFN</sup>  
Mango, Avocado, Gurke, Oshinko (eingelegter Rettich), Mangosauce

## ASIATISCH

**Tofu Bowl (Veggie)** <sup>ACFN</sup>  
Tofu, frisches knackiges Gemüse nach Saison, Schnittlauch,  
Teriyaki, Sesam

# und Vegan





Wo Genuss  
Wellen schlägt

# Seafood

Spezialität

Weltbekannt  
aus dem TV

**Calamari Spezial à la Chefkoch Jimmi** <sup>ADR</sup>  
gegrillt in Weinsauce mit Knoblauchbrot

**Calamari Gegrillt** <sup>ADR</sup>  
mit Knoblauchbrot

**Calamari Fritti** <sup>ACMR</sup>  
Sauce Tartare

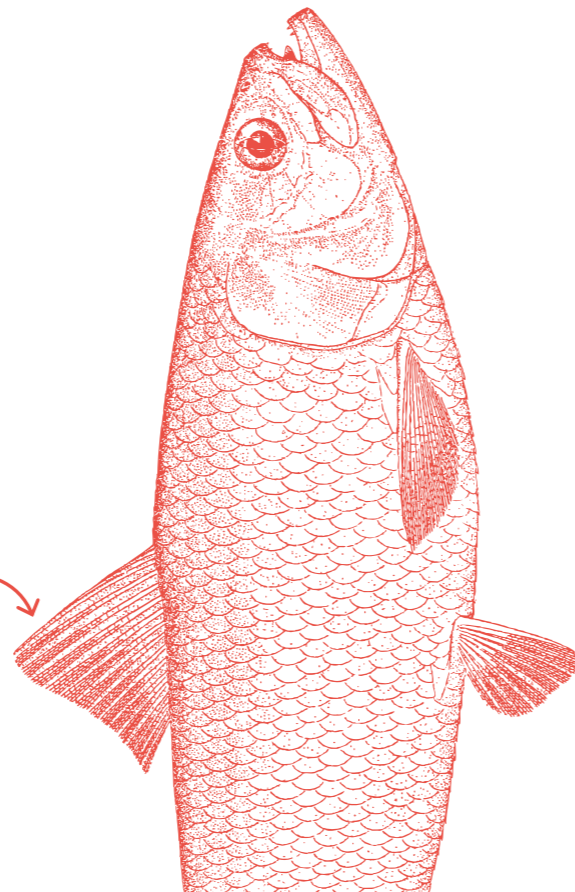
**Calamari Gegrillt** <sup>BDOM</sup>  
mit Knoblauch auf Blattsalat

**Goldbrasse Filet** <sup>GD</sup>  
Mangold-Kartoffeln, Olivenöl und Knoblauch

**Wolfsbarsch „Branzino“ Filet** <sup>GD</sup>  
Mangold-Kartoffeln, Olivenöl und Knoblauch

**Zander Filet** <sup>GD</sup>  
Petersilienkartoffeln, Sauce Tartare,  
Olivenöl und Knoblauch

Wir empfehlen:  
Unseren Catch  
of the Day!



bekannt aus  
dem ORF



Calamari Spezial  
à la Chefkoch Jimmi



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](mailto: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](mailto:reservierung@ankerpunkt.at).

mit Garten und großer Grünfläche

EVENT-LOCATION  
ca. 500 m<sup>2</sup>





Noch mehr  
Steak-Genuss?  
Fragen Sie  
nach unseren  
Specials!

# Steaks

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



## Cowboy Steak 300g<sup>G</sup>

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

## Jimmi's Surf & Turf Steak 250g & 2 Stk. Garnelen<sup>HF</sup>

Filet Steak, Speckbohnen, Bratkartoffeln

## Steak 300g<sup>G</sup>

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

## Ladysteak 200g<sup>G</sup>

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

## CAPTAIN'S Steak 300g<sup>G</sup>

Filet Steak, überbacken mit Gorgonzola, Speckbohnen, Bratkartoffeln

## ANKERPUNKT Steaktoast<sup>ACG</sup>

zwei Filet-Steaks mit Blattsalat und hausgemachter Cocktailsauce, Toastbrot

## Lust auf noch mehr Steak-Genuss?

Fragen Sie unser Personal nach Tomahawk, T-Bone, Dry-aged Steaks ...

## GRILLMEISTER

### Kotelettes<sup>OGM</sup>

2 Stk. Schweinskarree, Grillgemüse, Zwiebelragout & Kräuterbutter

♥ Steirerfleisch

### Schweinefilet im JOSPER gebraten<sup>OG</sup>

feine Pilzsauce, Speckbohnen, Bratkartoffeln

♥ Steirerfleisch

### Wiener Schnitzel<sup>ACG</sup>

vom steirischen Schwein mit Pommes Frites, Zitronenspalte, Ketchup

♥ Steirerfleisch

### Hühnerbrust vom Grill<sup>OGM</sup>

Grillgemüse, Zwiebelragout und Kräuterbutter

### Ćevapčići<sup>ACGM</sup>

Pommes Frites, wahlweise mit Zwiebelragout oder Ajvar

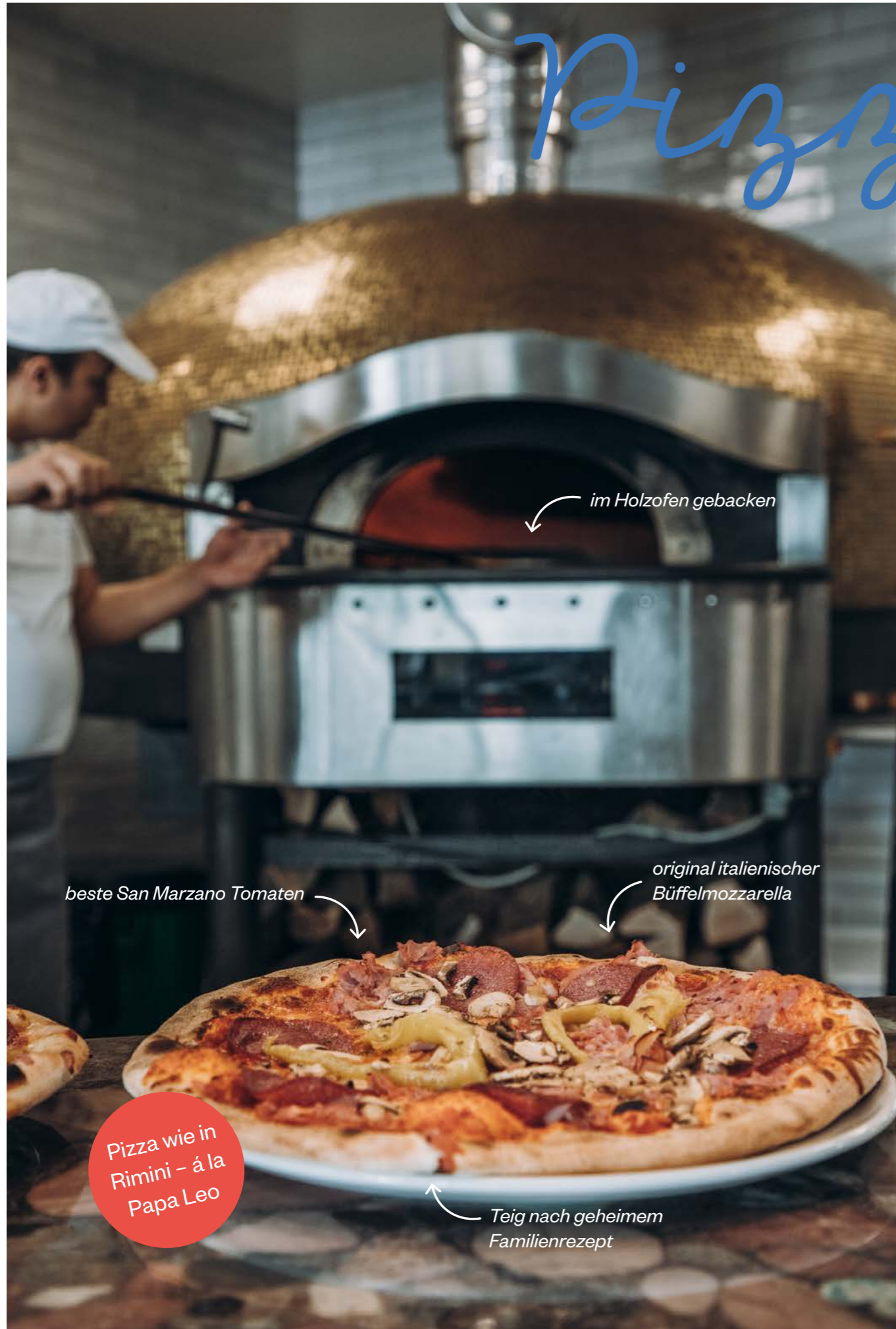
### CAPTAIN'S Clubsandwich<sup>ACMO</sup>

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

### Gemüselaiochen (Veggie)<sup>LM</sup>

mit Grillgemüse & Schnittlauch-Sauerrahm-Dip





# Pizza

im Holzofen gebacken

beste San Marzano Tomaten

original italienischer  
Büffelmozzarella

Pizza wie in  
Rimini – á la  
Papa Leo

Teig nach geheimem  
Familienrezept

1. **Margherita (Veggie)** <sup>AG</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan „Grana Padano“, frischer Basilikum
2. **Napoli** <sup>ADG</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano
3. **Pugliese (Veggie)** <sup>ADG</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, Oregano
4. **Marinara (Veggie)** <sup>A</sup>  
Tomatensauce, Knoblauch, frischer Basilikum, Oregano, Extra Virgin D.O.P. Olive Oil (ohne Käse)
5. **Salami** <sup>AGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano
6. **Schinken** <sup>AGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano
7. **Funghi (Veggie)** <sup>AG</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano
8. **Tonno** <sup>ADG</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano
9. **Diavola** <sup>AGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Pfefferoni, Oregano
10. **Alla Boscaiola** <sup>AGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano
11. **Quattro Stagioni** <sup>ADGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano
12. **Capricciosa** <sup>AGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano
13. **Calzone** <sup>AGM</sup>  
„Gefüllte Pizza“: Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Pfefferoni
14. **Paradiso** <sup>AGGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Kapern, Ei, Oregano
15. **Lulu** <sup>AGGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Mayonnaise, Ei, Oregano
16. **Hawaii** <sup>AGMO</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano
17. **Vegetariana** <sup>AG</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Gemüsesorten nach Saison, Oregano
18. **Landhaus** <sup>AGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Speck, Pfefferoni
19. **Ankerpunkt** <sup>AG</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo, Cherrytomaten, Parmesansplitter & Olivenöl
20. **Pacifico (Vegan)** <sup>A</sup>  
Tomatensauce, Knoblauch, Cherrytomaten, Kapern, Artischocken, Oliven, frischer Basilikum, Oregano (ohne Käse)

Alle Pizzen  
gibt es auch  
glutenfrei

## PIZZEN TRADITIONELL

Aufpreis für glutenfreie Pizzen



**PIZZEN GOURMET**

- 21. Atlantico** <sup>ADGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Sardellen, Salsiccia, Oliven, Oregano
- 22. Jack Sparrow** <sup>ADGO</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Ananas, Oregano
- 23. Positano (Veggie)** <sup>AG</sup>  
Mozzarella, Cherrytomaten, frischer Basilikum (ohne Tomatensauce)
- 24. Quattro Formaggi (Veggie)** <sup>AG</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino, Parmesan „Grana Padano“, Oregano
- 25. Pier Süd** <sup>AGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Gorgonzola, Oregano
- 26. Prosciutto Crudo** <sup>AG</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Parmesansplitter
- 27. Diavola Piccante** <sup>AGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Parmesansplitter, frischer Basilikum, Oregano
- 28. Rustica** <sup>AGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Oregano
- 29. Mediterranea** <sup>ADGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Tomaten getrocknet, Salami, Gorgonzola, Pfefferoni, Oliven, Kapern, Oregano
- 30. Pavarotti** <sup>ACGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Mayonnaise, Mais, Ei, Speck, Oregano
- 31. Christine** <sup>ABGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Garnelen, Oregano
- 32. Elisabeth** <sup>ABGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Cherrytomaten, Riesengarnelen, frischer Basilikum
- 33. Frutti di Mare** <sup>ABDG</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano
- 34. Knoblauchbrot (Veggie)** <sup>A</sup>  
mit ein wenig Salz & Knoblauch
- 35. Rosmarinbrot (Veggie)** <sup>A</sup>  
mit ein wenig Salz & Rosmarin
- 36. Walter Casanova (ohne Rand)** <sup>ADGM</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Thunfisch, Gorgonzola
- 37. Millionäre (Veggie)** <sup>AG</sup>  
Mozzarella, Trüffelöl (ohne Tomatensauce)

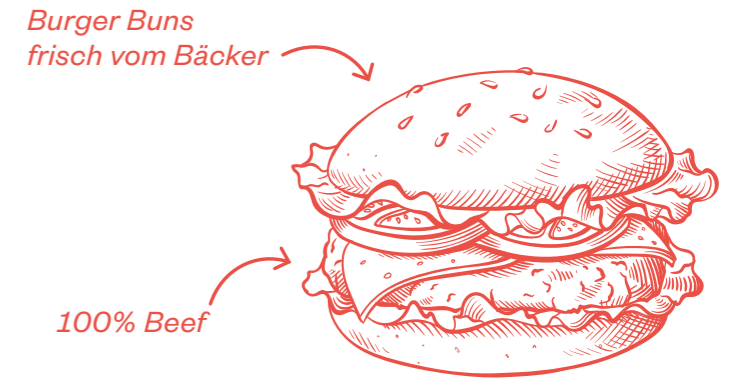
*Boot für mind. 3 Personen*

**PIZZABOOT**

- Pizzaboot "Ankerpunkt"** <sup>AG</sup>  
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola, Cherrytomaten, Parmesansplitter und Olivenöl
- Pizzaboot "Piratenhochzeit"**  
3 Sorten Pizza, Allergene lt. ausgesuchten Pizzen

**Aufpreis für glutenfreie Pizzen**

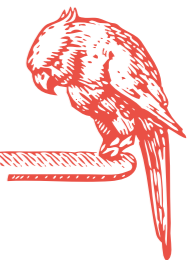
Alle Pizzen gibt es auch glutenfrei



# Burger

- Ankerpunkt Burger** <sup>ACGLMN</sup>  
Beef Patty, karamellisierte Zwiebel, Tomate, Rucola, hausgemachte Sauce, Pommes Frites
- Veggie Burger** <sup>ACGLMN</sup>  
Gemüsepatty, Tomate, Salat, hausgemachte Sauce, Pommes Frites
- Cheese Burger** <sup>ACGMN</sup>  
Beef Patty, Cheddar Käse, Tomate, Salat, hausgemachte Sauce, Pommes Frites
- Chicken Burger** <sup>ACGLMN</sup>  
Hühnerbrust, Tomate, Salat, hausgemachte Sauce, Pommes Frites
- Tuna Burger** <sup>ACGDMN</sup>  
Thunfischsteak, Tomate, Salat, Guacamole, frittierte Zwiebel, hausgemachte Sauce, Pommes Frites
- CAPTAIN'S BURGER (scharf)** <sup>ACGMNO</sup>  
2 x Beef Patty, Jalapeños, Essiggurken, Salat, Tomate, Sour Cream, hausgemachte Sauce, Pommes Frites

**Aufpreis Süßkartoffel-Pommes**



# Piraten Schatzkiste

- Pommes Frites (Veggie)** <sup>A</sup>
- Süßkartoffel-Pommes (Veggie)** <sup>A</sup>
- Kinderpasta zur Auswahl**  
Bolognese <sup>AGL</sup>, Carbonara <sup>ACGMO</sup> oder Arrabbiata <sup>AG</sup>
- Moby Dick** <sup>ACDG</sup>  
Fischstäbchen, Pommes Frites, Ketchup
- Meerjungfrauenteller** <sup>ACG</sup>  
Hühnernuggets, Pommes Frites, Ketchup
- Piratenteller** <sup>ACG</sup>  
Ćevapčići, Pommes Frites, Ketchup
- Froschkönig** <sup>ACG</sup>  
Kinderwiener vom Schwein mit Pommes Frites, Ketchup

Steirerfleisch



# Sushi



**Sashimi Medium** <sup>ABDFN</sup>  
9 Stk. gemischter Fisch

**Sashimi Large** <sup>ABDFN</sup>  
12 Stk. gemischter Fisch

**Nigiri Medium** <sup>ABDFHN</sup>  
6 Stk. Nigiri, 6 Stk. Rolls

**Nigiri Large** <sup>ABDFHN</sup>  
10 Stk. Nigiri, 6 Stk. Rolls

**Sushi Sashimi** <sup>ABDFHN</sup>  
5 Stk. Nigiri, 6 Stk. Sashimi, 6 Stk. Rolls

**Gurken Maki (Vegan)** <sup>AF</sup>  
16 Stk.

**Avocado Maki (Vegan)** <sup>AF</sup>  
16 Stk.

**Lachs Maki** <sup>ADF</sup>  
16 Stk.

**Tuna Maki** <sup>ADF</sup>  
16 Stk.

**Boot Special Mix** für 1 Person <sup>ABDFGHN</sup>  
5 Stk. Nigiri, 4 Stk. Maki, 3 Stk. Sashimi, 8 Stk. Sushi Rolls

**Boot Special Mix** für 2 Personen <sup>ABDFGHN</sup>  
10 Stk. Nigiri, 8 Stk. Tempura, 6 Stk. Sashimi, 16 Stk. Sushi Rolls

**Boot Special Mix** für 3 Personen <sup>ABDFGHN</sup>  
18 Stk. Nigiri, 8 Stk. Tempura, 9 Stk. Sashimi, 24 Stk. Sushi Rolls

## PLATE

**Avocado Rolls (Vegan)** <sup>AFN</sup>  
Avocado, Gurke, Oshinko (eingelegter Rettich), Mangosauce

**Mango Rolls (Veggie)** <sup>AFN</sup>  
Mango, Avocado, Gurke, Oshinko (eingelegter Rettich), Mangosauce

**California Rolls** <sup>ABFGHN</sup>  
Avocado, Krebsfleisch, Salat, Lachs, Mayosauce

**Tuna Rolls** <sup>ADFHN</sup>  
Thunfisch, Gurke, Avocado, Teriyaki

**Rainbow Rolls** <sup>ADFN</sup>  
Gurke, Avocado, Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Mayosauce

**Crunchy Ebi Rolls** <sup>ABFHN</sup>  
gebackene Garnelen, Gurke, Avocado, Teriyaki

**Crispy Reis** <sup>ADFGN</sup>  
Thunfisch Tartare, Chili Sauce, Gurke, Avocado

**Tempura Rolls** <sup>ADFGNR</sup>  
Thunfisch, Gurke, Avocado, Kaviar, Chili Sauce

**Dragon Roll Special** <sup>ABDFGN</sup>  
gebackene Garnelen, Lachs, Avocado, Teriyaki

**California Shrimps** <sup>ABDFGN</sup>  
gebackene Shrimps, Lachs, Gurke, Avocado, Teriyaki, Mayosauce

**Futomaki Rolls** <sup>ABDFN</sup>  
Avocado, Lachs, Krebsfleisch, Salat, Gurke, Teriyaki

## SUSHI-ROLLS 8 STK.



**EXTRAS**

**Misosuppe (Veggie)** <sup>ADFN</sup>  
Tofu, Sojabohnen, gemahlener Reis, Seetang

**Edamame (Veggie)** <sup>FN</sup>  
Sojabohnen

**Frühlingsrollen (Veggie)** <sup>FN</sup>  
5 Stk. gefüllt mit Gemüse dazu Sweet Chili

# Reis Bowls

**Enten Bowl** <sup>AFN</sup>  
Knusprige Ente, frisches knackiges Gemüse nach Saison, Schnittlauch, Teriyaki, Sesam

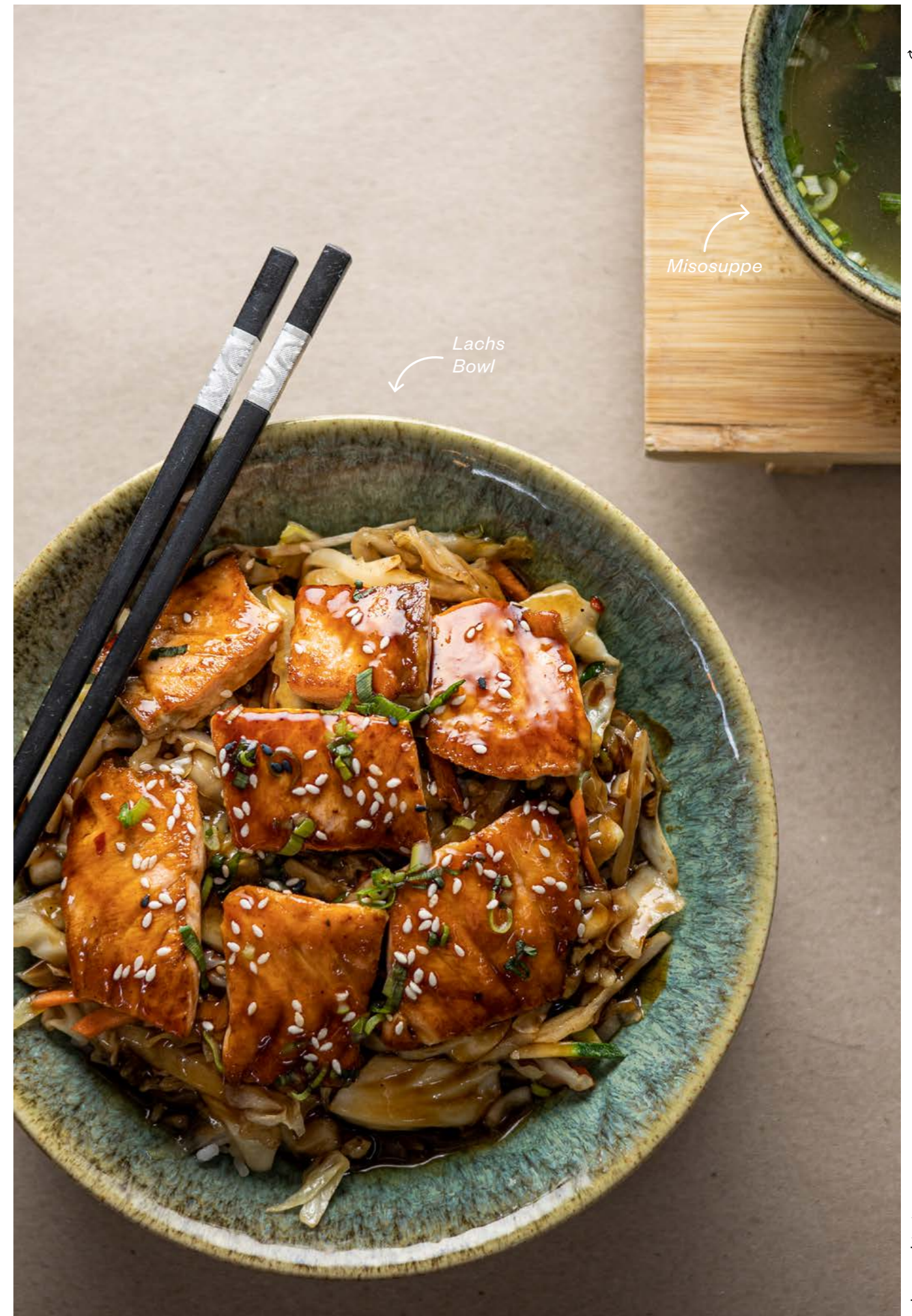
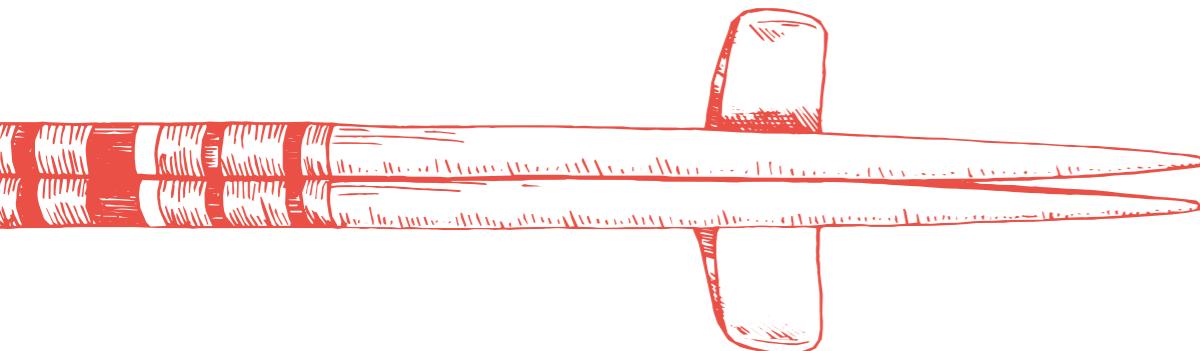
**Beef Bowl** <sup>AFN</sup>  
scharf angebratenes Rindfleisch, frisches knackiges Gemüse nach Saison, Schnittlauch, Teriyaki, Sesam

**Chicken Bowl** <sup>ACFN</sup>  
gegrilltes Huhn, frisches knackiges Gemüse nach Saison, Schnittlauch, Spiegelei, Teriyaki, Sesam

**Tofu Bowl (Veggie)** <sup>ACFN</sup>  
Tofu, frisches knackiges Gemüse nach Saison, Schnittlauch, Teriyaki, Sesam

**Lachs Bowl** <sup>ADFN</sup>  
Lachsfiletstücke, frisches knackiges Gemüse nach Saison, Schnittlauch, Teriyaki, Sesam

**Sushi Gott Haus Bowl** <sup>ACFGN</sup>  
gebackenes Huhn, Ei, frisches knackiges Gemüse nach Saison, Schnittlauch, Spiegelei, Teriyaki-Chili Sauce, Sesam





# Pasta

Unsere Nudeln gibt es natürlich auch glutenfrei!



## Penne Pomodoro (Veggie) <sup>A</sup>

frische Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl, Zwiebel

## Penne All' Arrabbiata (Veggie) <sup>AC</sup>

Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebel, Chili

## Spaghetti Alla Carbonara <sup>ACGMO</sup>

Sahne, Ei, Schinken, Parmesan "Grana Padano"

## Spaghetti Alla Bolognese <sup>ACL</sup>

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

## Tagliatelle All' Ankerpunkt <sup>AGG</sup>

Prosciutto Crudo, Rucola, Cherrytomaten, Mascarpone

## Tagliatelle All' Elisabeth <sup>ABCG</sup>

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

## Tortellini Alla Creme <sup>ACGO</sup>

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

## Tortellini (Veggie) <sup>GO</sup>

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

## Spaghetti aglio e olio (Veggie) <sup>A</sup>

Olivenöl, Chili und Knoblauch

mit ♥ hausgemacht

# Dessert

## Manuela's Sorbetto <sup>AGE</sup>

Zitroneneis, Prosecco, Absolut Vodka

## Tiramisu <sup>AGE</sup>

italienisches Dessert mit Mascarpone, Biskotten, Rum, Kaffee

## Panna cotta <sup>G</sup>

italienisches Sahnedessert mit Erdbeersauce

## Crème brûlée <sup>CG</sup>

französisches Dessert mit einer karamellisierten Kruste

## klassischer Eiskaffee <sup>ACG</sup>

Vanilleeis mit Kaffee und Sahne

## Eisschoko <sup>ACG</sup>

Vanilleeis mit Schokolade und Sahne

## Frozen Joghurt à la Rimini (vegan) <sup>G</sup>

mit Früchten (Gluten- & laktosefrei)

Tipp

## Erdbeereisbecher <sup>CG</sup>

Vanilleeis mit Erdbeermark

## Marillenliköreisbecher <sup>CGO</sup>

Vanilleeis mit Marillenlikör

## Affogato <sup>CG</sup>

Espresso mit Vanilleeis



Tagliatelle All' Elisabeth



# H O C H Z E I T E N

**Verbindet das Beste aus beiden Welten für eure Hochzeit: Die Südsteiermark und echtes Beachfeeling. Das gibt's nur am Ankerpunkt, der wohl einzigartigsten Eventlocation der Region – für eine unvergessliche Hochzeit, die euch und euren Gästen einfach im Gedächtnis bleibt.**

Ab sofort wird im Ankerpunkt geheiratet: Wir bieten euch unsere Eventlocation direkt am See für eure Hochzeit an. Egal, ob ein kleinerer Empfang in einem separaten Raum oder eine große Hochzeit mit anschließender Party als geschlossene Veranstaltung im gesamten Lokal – der Ankerpunkt bietet den idealen Rahmen. Für die Hochzeitsnacht braucht ihr euch ebenfalls keinerlei Gedanken über eine passende Unterkunft in der Nähe machen: Wir haben eine eigene Hochzeitssuite direkt im Gebäude, die wir euch natürlich gerne zur Verfügung stellen.

Unterstützung gibt's auch auf der kulinarischen Ebene: Wir empfehlen euch gerne den passenden Caterer für euren großen Tag. Da wir in der Gastro-Szene bestens vernetzt sind, finden wir für eure Hochzeit ganz sicher die ideale kulinarische Umrahmung – ganz nach euren Vorstellungen und Wünschen!

Und was wäre eine Hochzeit ohne die anschließende Party? Mit unserer „clubreifen“ Ausstattung ist, angefangen von der Live-Band bis zum DJ, alles möglich – und auf Anfrage können wir euch sogar ausgewählte Musiker und DJs für euren besonderen Tag organisieren. So bleibt garantiert kein Fuß still – und die Party kann beginnen!

Gemeinsam machen wir eure Hochzeit zu einem einzigartigen Erlebnis für euch und eure Gäste – wir freuen uns auf eure Anfrage per E-Mail an [flaschenpost@ankerpunkt.at](mailto:flaschenpost@ankerpunkt.at).





# Heißgetränke



Ristretto

Espresso

Espresso Macchiato <sup>G</sup>

Verlängerter <sup>G</sup>

Verlängerter schwarz <sup>G</sup>

Cappuccino <sup>G</sup>

Latte Macchiato <sup>G</sup>

Aufpreis Sojamilch <sup>F</sup>

**Chai Latte** <sup>G</sup>  
hot oder cold

**Heiße Schokolade** mit Schlag <sup>G</sup>

**Heiße Schokolade** <sup>G</sup>

**Tee**  
diverse Sorten

## ICED COFFEES

Ice Latte <sup>G</sup>

Ice Latte mit Karamell <sup>G</sup>

Ice Latte mit Schokolade <sup>G</sup>

# 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
Richard's Sun Eistee Granatapfel		0,33l
Orangina		0,25l

Piratenlimo-Bio	0,4l
Erdbeere	
Wassermelone	
Kaktusfeige	
Hausgemachter Eistee	0,4l
Hausgemachter Eistee	0,5l
Hausgemachte Zitronenlimonade	0,4l
Hausgemachte Zitronenlimonade	0,5l
Ingwerlimonade	0,4l
Ingwerlimonade	0,5l
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	


mit  hausgemacht



Red Bull ENERGY DRINK	0,25l
Red Bull SUGARFREE	0,25l
Red Bull SUMMER 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 Black Orange	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 <sup>A</sup>

Puntigamer vom Fass <b>PUNTIGAMER</b>	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
Gönn dia	Fl. 0,33l

- Sommerspritzer
- Weißer Spritzer
- Rosé Spritzer
- Holunder Spritzer
- Sauvignon Spritzer
- Muskateller Spritzer
- Maracuja Spritzer



Nr. 1 since 2012

**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

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

Rosato Spritz  
Prosecco, Soda, Ramazotti Rosato

Italicus Rosolio di Bergamotto Spritz  
Prosecco, Schweppes Tonic, Soda

# Spritzer<sup>o</sup>

# Prosecco, Sekt & Champagner <sup>o</sup>

Prosecco Villa Sandi	Fl. 0,75l Glas 0,1l
Luc Belair Gold	Fl. 0,75l
Luc Belair Lux	Fl. 0,75l
Luc Belair Rosé	Fl. 0,75l
Schlumberger Sparkling	Fl. 0,75l
Chandon Garden Spritz	Fl. 0,75l Glas 0,1l
Moët & Chandon Brut	Fl. 0,75l Piccolo Fl. 0,2l
Moët & Chandon Rosé	Fl. 0,75l
Moët & Chandon Nectar Impérial	Fl. 0,75l
Moët & Chandon Ice Impérial	Fl. 0,75l
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	Fl. 0,75l
Mumm Ice	Fl. 0,75l
Perrier-Jouet Belle Epoque	Fl. 0,75l
Veuve Clicquot Yellow Label	Fl. 0,75l
Veuve Clicquot Brut Réserve	Fl. 0,75l
Veuve Clicquot Rosé Brut	Fl. 0,75l
Roederer Brut	Fl. 0,75l
Dom Pérignon	Fl. 0,75l
Dom Pérignon Rosé	Fl. 0,75l
Dom Pérignon Luminous	Fl. 0,75l
Ruinart Blanc de Blancs	Fl. 0,75l
Ruinart Rosé	Fl. 0,75l

# offene Weine<sup>o</sup>



Sauvignon Blanc 1/8  
Rosé 1/8  
Zweigelt 5 Jahre 1/8  
Beerenauslese 1/16



Muskateller 1/8  
Weissburgunder 1/8  
Zweigelt 1/8  
Kapazunder Cuvée 1/8



Sauvignon Blanc 1/8  
Weissburgunder 1/8  
Welschriesling 1/8



Unsere Hausweine



# Flaschenweine<sup>0</sup>

	<b>ANKERPUNKT SAUVIGNON BLANC 2023</b> Hausabfüllung Tement / Urlaubsgefühle, passt zu jedem Anlass	0,75l
	<b>ANKERPUNKT ROSÉ 2023</b> Hausabfüllung Tement / Lebensgefühl unter der Sonne, ein Traum	0,75l 1,5l 3l
	<b>WELSCHRIESLING Opok 2023</b> südsteirische Lebensfreude, am Gaumen saftig mit erfrischender Säure	0,75l
	<b>SAUVIGNON BLANC Kalk &amp; Kreide 2022</b> wunderbar kreidige Würze	0,75l
	<b>BEERENAUSLESE BA.T Edelsüss 2017</b> sehr saftig mit erfrischendem Säurebogen	0,375l
	<b>ANKERPUNKT ZWIGELT Alte Rebe 2015</b> Hausabfüllung Tement / 5 Jahre fassgereift blumig, fruchtig, feurig, perfekt zu jedem Anlass	0,75l
	<b>VERJUS Apero weiß</b> – alkoholfrei vitalisierendes Erfrischungsgetränk aus grünen Trauben	0,75l
	<b>VIPAVA PINOT NOIR 2020</b> fruchtig, aromatisch, interessant / kalt serviert	0,75l



<b>WELSCHRIESLING Südsteiermark DAC 2023</b> lebendige Säure mit geringem Alkoholgehalt	0,75l
<b>MEIN SATZ 2022</b> Cuvée mit leichtem Trinkfluss	0,75l
<b>SAUVIGNON BLANC Südsteiermark DAC 2023</b> typisch steirische Aromen, kompakte-brillante Frucht & Würze	0,75l
<b>WEISSBURGUNDER Südsteiermark DAC 2023</b> elegante, eingebundene Säure mit weichem Abgang	0,75l
<b>CHARDONNAY Ried Jägerberg 1 STK 2020</b> rauchig-würziger Holzton, schöne Säurestruktur	0,75l
<b>GRAUBURGUNDER Ried Jägerberg 1 STK 2021</b> leichte Fruchtsüße, gehaltvoller Körper mit guter Länge	0,75l
<b>SAUVIGNON BLANC Ried Loren 2020</b> kraftvoll, mineralisch mit salzigem Rückgeschmack	0,75l
<b>SAUVIGNON BLANC Ried Loren Reserve 2017</b> kraftvoll, mineralisch mit salzigem Rückgeschmack	0,75l



<b>GELBER MUSKATELLER Südsteiermark DAC 2023</b> am Gaumen elegante Fruchtnote, jugendlich-schlanke Statur	0,75l
<b>WELSCHRIESLING Südsteiermark DAC 2023</b> fein-pikante Würze, frische Säurestruktur	0,75l
<b>SAUVIGNON BLANC Südsteiermark DAC 2023</b> elegantes, sinnliches Spiel, schön fruchtig	0,75l
<b>SAUVIGNON BLANC Ried Sulzthal 2021</b> ausdrucksstarke Aromen, am Gaumen mächtig	0,75l 1,5l



<b>MUSKATELLER Eichberg 2023</b> begeisterndes Aromaspektakel, hochelegantes Finish	0,75l
<b>SAUVIGNON BLANC Südsteiermark DAC 2022</b> ausdrucksstark, straff, würzig	0,75l
<b>SAUVIGNON BLANC Gamlitz Südsteiermark DAC 2021</b> charaktervoll, präzise, engmaschig	0,75l
<b>SAUVIGNON BLANC Ried Kranachberg 2020</b> rauchiges, tief mineralisches Bouquet, ergänzt von reifen Feigen, präzise und engmaschig	0,75l
<b>MORILLON Gamlitz 2021</b> hochfein und harmonisch, saftig am Gaumen	0,75l
<b>MORILLON Ried Pfarrweingarten 2020</b> in der Nase Quitte, Mandarinen, und Salzmandeln, am Gaumen Äpfel unterlegt von Vanille, fein und elegant	0,75l



<b>MUSKATELLER Südsteiermark DAC 2023</b> harmonisch am Gaumen, Fruchtigkeit und Säure sehr schön ausbalanciert	0,75l
<b>WEISSBURGUNDER Südsteiermark DAC 2022</b> einladende fruchtige Note, lebendiger Nachhall	0,75l





**SAUVIGNON BLANC Gaisriegel 2020** 0,75l  
in der Nase Mango, Ananas, Fenchel, am Gaumen salzige Mineralik

**SAUVIGNON BLANC Schiefer 2022** 0,75l  
kompakt, mineralisch, schöne reife Johannisbeernote



WEINGUT KODOLITSCH

**GELBER MUSKATELLER Südsteiermark DAC 2023** 0,75l  
„Weltmeisterweingut 2018“ anhaltender & fruchtbetonter Nachhall

**KITZECK-SAUSAL RIESLING Südsteiermark DAC 2021** 0,75l  
harmonische Balance von Herkunft und fruchtbetonter Typizität

**SAUVIGNON BLANC Ried Schieferterrassen Südsteiermark DAC 2021** 0,75l  
terroirgeprägter Wein mit mineralischen Noten, fein balanciert



**WEISSBURGUNDER Vulkanland Steiermark DAC 2022** 0,75l  
knackig mit exotischer Note

**GRAUBURGUNDER Vulkanland Steiermark DAC 2022** 0,75l  
saftig, cremig, mit Biss

**SAUVIGNON BLANC Ried Hochstrandl Vulkanland Steiermark DAC 2018** 0,75l  
mineralische Noten & feine Fruchtsüße mit gelbem Pfirsich & Ananas

WEINGUT KNOLL

**RIESLING Ried Loibenberg Smaragd Wachau DAC 2021** 0,75l  
saftig-komplex, zitronige Nuancen und dunkle Mineralik

**GRÜNER VELTLINER Loibner Steinfeder Wachau DAC 2021** 0,75l  
geschmeidig am Gaumen, ausbalanciertes Säure-Fruchtspiel

**GRÜNER VELTLINER Smaragd Ried Loibenberg Wachau DAC 2021** 0,75l  
rauchige Nuancen, typische Würze, salziger Touch



Weingut Franz Hirtzberger

**GRÜNER VELTLINER Rotes Tor Federspiel Wachau DAC 2020** 0,75l  
würzig-frisch, großes Trinkvergnügen

**GRÜNER VELTLINER Smaragd Axpointhaus 2021** 0,75l  
saftige Frucht, frische Kräuter, schwarzer Pfeffer



**WHISPERING ANGEL 2022** 0,75l  
erfrischender Rosé, Aromen von roten Beeren, Pfirsich und Zitrusfrüchten

**ROCK ANGEL 2022** 1,5l  
eleganter Rosé mit Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Zitrusfrüchten



Vom aktuellen Sauvignon-Blanc-Weltmeister 2024 bis zum mit 100 Punkten bewerteten Sauvignon Blanc im A la Carte Magazin stehen hier sämtliche Sauvignon Blancs aus den Weltmeister-Rieden aller südsteirischen Weltmeister-Winzer zur Auswahl.

aktueller Weltmeister



**SAUVIGNON BLANC Ried Grubthal 2020 Südsteiermark DAC** 0,75l  
Weingut Muster.gamlitz, Weltmeister 2016



**SAUVIGNON BLANC Ried Oberkranachberg 2020 Südsteiermark DAC** 0,75l  
Weingut Skoff Original, Weltmeister 2017



WEINGUT KODOLITSCH

**SAUVIGNON BLANC Ried Rosengarten T.M.S. 2021 Südsteiermark DAC** 0,75l  
Weingut Kodolitsch, Weltmeister 2018

100 Punkte A la Carte



**SAUVIGNON BLANC Ried Hochsulz 2022 Südsteiermark DAC** 0,75l  
Weingut Dreisiebner Stammhaus, Weltmeister 2019



**SAUVIGNON BLANC Ried Sernauberg Exzellenz 2021 Südsteiermark DAC** 0,75l  
Weingut Riegelnegg-Olwitschhof, Weltmeister 2021



**SAUVIGNON BLANC Ried Kranachberg Rotriegel 2019 Südsteiermark DAC** 0,75l  
Weingut Peter Skoff - Domäne Kranachberg, Weltmeister 2022



**SAUVIGNON BLANC Eichberg 2023 Südsteiermark DAC** 0,75l  
Weingut Adam-Lieleg, Weltmeister 2023





# Shooters & Digestif

Woo Woo  
Peachtree, Absolut Vodka, Cranberry Juice

Yougurette<sup>o</sup>  
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
Ramazotti	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



# High balls & Longdrinks<sup>o</sup>

Absolut Vodka Lemon  
Absolut Vodka Orange  
Absolut Vodka Apfelsaft  
Absolut Vodka Red Bull  
Absolut Vodka Red Bull Edition  
Absolut Vodka Makava  
Premium Vodka Absolut Lemon (Elyx, Grey Goose)  
Premium Vodka Absolut Tonic (Elyx, Grey Goose)  
Premium Vodka Absolut Red Bull (Elyx, Grey Goose)  
(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  
Campari Orange  
Gin Lemon  
Gin Tonic

## alles bitter

**& VERMOUTH**

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

**PUR**

---

**MIT SODA SERVIERT**

---

**MIT TONIC SERVIERT**

---



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



**Cheers!**

## Coladas

### Piña Colada <sup>GO</sup>

Havana Rum weiß & braun, Cocos, Sahne, Ananassaft

### Strawberry Colada <sup>GO</sup>

Havana Rum weiß & braun, Cocos, Sahne, Erdbeermark, Ananassaft

### Amaretto Colada <sup>GO</sup>

Havana Rum, Amaretto, Cocos, Sahne, Ananassaft

### Baileys Colada <sup>GO</sup>

Havana Rum, Baileys, Cocos, Sahne, Ananassaft

### Swimming Pool <sup>GO</sup>

Absolut Vodka, Cocos, Sahne, Ananassaft, Blue Curaçao

### Coconut Kiss <sup>G</sup> - alkoholfrei

Cocos, Obers, Ananassaft

### Virgin Swimming Pool <sup>G</sup> - alkoholfrei

Cocos, Sahne, Ananassaft, Blue Curaçao alkoholfrei

### Virgin Strawberry Colada <sup>G</sup> - alkoholfrei

Cocos, Sahne, Erdbeermark, Ananassaft



## Classics

### Sex On The Beach <sup>O</sup>

Absolut Vodka, Peachtree, Cranberry Juice, Orangensaft

### Tequila Sunrise <sup>O</sup>

OLMECA Gold Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

### Cosmopolitan <sup>O</sup>

Absolut Vodka, Cranberry, Orangenlikör, Limettensaft

### Negroni <sup>O</sup>

MALFY Gin, Select, Wermut

## Sours

### Diverse Sours <sup>O</sup>

Montenegro, Ramazzotti, Aversa,  
Absolut Vodka, Whiskey, Amaretto  
je mit Zitronensaft, Orangensaft und Läuterzucker

## Caipis & Mojitos

### Caipirinha <sup>O</sup>

Janeiro, Limes, brauner Zucker, Lime Juice

### Strawberinha <sup>O</sup>

Janeiro, Limes, brauner Zucker, Erdbeermark, Lime Juice

### Mojito <sup>O</sup>

Havana, Angostura, Limes, Soda, Minze, Staubzucker

### Strawberry Mojito <sup>GO</sup>

Havana, Limes, Soda, Erdbeermark, Minze, Staubzucker

### Cuba Libre <sup>O</sup>

Havana, Limes, Cola, Lime Juice

### Moscow Mule <sup>O</sup>

Absolut Vodka, Limes, Lime Juice, Ginger Beer Organics

### Ipanema - alkoholfrei

Limes, Ginger Ale Organics, brauner Zucker

## Strongs

### Long Island Iced Tea <sup>O</sup>

Absolut Vodka, MALFY Gin, Havana Rum weiß, Tequila,  
Zitronensaft, Bols Triple Sec, Cola

### Ankerpunkt-Taucher <sup>O</sup>

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

### Mai Tai <sup>HO</sup>

Havana Rum braun, Mandelsirup, Limettensaft, Peachtree,  
Zitronensaft, Ananassaft



nur von Mai  
bis September!

## Sangria Summer Special

### Sangria ANKERPUNKT <sup>O</sup>

Frische Früchte der Saison im Krug

aufgegossen mit:

<b>Prosecco</b>	0,7l
<b>Luc Belair Gold</b>	0,7l
<b>Moët Chandon Brut</b>	0,7l
<b>Vipava</b>	0,7l



# Best of

by Barchefin Viky

## Everybody's Darling °

Vermouth, Hibiscus, Chandon Garden Spritz

## Tahara °

Absolut Vodka, Vermouth, Matcha, Aloe Vera

## 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

## White Russian °

Absolut Vodka, Kahlua, Sahne

## Godfather

Jameson Whiskey, Amaretto

## Für kleine Piraten



**Florida** - alkoholfrei  
Maracujasirup, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

**CAPTAIN HOOK** - alkoholfrei  
Wassermelone, Läuterzucker, Ananassaft

**CAPTAIN BLAUBÄR** - alkoholfrei  
Blue Curaçao alkoholfrei, Limette, Orange, Gummibärli





# EVENTS 2024

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.



JEDEN FREITAG  
ab  
19h

jeden Dienstag	<b>Tanzabend</b> Schlager & Fox Musik vom Feinsten von 19.00 - 00.00
jeden Freitag	<b>AHOI PARTY</b> Schlager & Hits von 19.00 - 00.00
jeden Samstag	<b>Amore Mio – House &amp; Fresh Summer Beats</b> mit DJ Leo Rath
02. August	<b>Schlagernacht in Weiss</b>
03. August	<b>Fête Blanche Ankerpunkt</b>
18. August	<b>17. Südsteirischer Triathlon</b>
13. September	<b>Antenne Fest</b>
30. Dezember	<b>Bauernsilvester mit Live-Musik</b>
31. Dezember	<b>Silvester Spektakel mit Musik, Galadinner und Feuerwerk</b>

Wir freuen uns!

**TISCHRESERVIERUNG UNTER 03452/76080**

**ODER PER MAIL AN [RESERVIERUNG@ANKERPUNKT.AT](mailto:RESERVIERUNG@ANKERPUNKT.AT)**

## ANKER- PUNKT PARTY

DER ABEND FÜR  
TANZBEGEISTERTE

JEDEN DIENSTAG  
ab  
19h



Mehr Informationen findet  
ihr auf unserer Website.



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 Haidt // 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.

**Das Ankerpunkt Schlagerkochbuch erscheint im Herbst 2024.**

Alle Infos zu unserem Herzensprojekt findet ihr auch online unter [www.ankerpunkt.at/kochbuch](http://www.ankerpunkt.at/kochbuch).





Impressum: Für den Inhalt verantwortlich:  
ANKERPUNKT, Heidenwaldweg 3, 8434 Tillmitsch,  
Österreich, flaschenpost@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

V I E L E N   D A N K  
F Ü R   E U R E N   B E S U C H !

03452/76080

reservierung@ankerpunkt.at

www.ankerpunkt.at

Ankerpunkt  
*to go*

Lust auf Ankerpunkt für daheim?

Bestellt über unsere "Ankerpunkt to go App"  
und sammelt dabei fleißig Punkte – verfügbar  
für Android und iOS!



iOS



Android

