

---

GOLDENER ANKER  
FELSENSTRASSE 2 • DILLWEISSENSTEIN

Telefon 0 72 31 - 28 08 770

Fax 07231 - 28 08 775

Internet: [www.goldener-anker-weissenstein.de](http://www.goldener-anker-weissenstein.de)

E-Mail: [info@goldener-anker-weissenstein.de](mailto:info@goldener-anker-weissenstein.de)

---

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

Montag: ab 11:00 Uhr

Dienstag: Ruhetag

Mittwoch bis Samstag ab 11:00 Uhr

Sonntag: ab 10:00 Uhr

---

**WARMER KÜCHE:**

Montag, Mittwoch bis Freitag ab 11:30 - 14:00 und 17:00 - 22:00 Uhr

Samstag durchgehend ab 11:30 bis 22:00 Uhr

Sonntag durchgehend ab 11:30 bis 21:00 Uhr

Zudem bieten wir Montag bis Freitag in der Zeit von  
11:30 - 14:00 Uhr unser täglich wechselndes Tagesessen an.

---

Liebe Gäste,

---

herzlich willkommen im Goldenen Anker – wir freuen uns, Sie als Gast in diesem etwas anderen Gasthaus begrüßen zu dürfen.

1722 wurde der Goldene Anker vom Flößer und Schultheiß Christoph Trautz erbaut und ist das letzte verbliebene Flößerhaus im Stadtkreis, das die einstige wirtschaftliche Bedeutung der Schwarzwaldflößerei veranschaulicht.

Bis heute hat der Goldene Anker eine wechselvolle und lebendige Nutzungsgeschichte erlebt. Die wohl längste Zeit hat dieses Haus Gäste bewirtet, war Gasthaus und in seiner jüngeren Geschichte beherbergte es das erste Pforzheimer soziokulturelle Zentrum (Penn Club 2000).

Nach 12 Jahren Ruhepause konnten wir dieses altehrwürdige Gasthaus am 06. Dezember 2006 wieder eröffnen.

Ermöglicht wurde dies durch ein europäisches Modellprojekt (Equal Entwicklungspartnerschaft Pfiff der Stadt Pforzheim), das sich als lokales Netzwerk die Aufgabe gestellt hat, vor allem jungen arbeitslosen Menschen neue Chancen am Arbeitsmarkt zu eröffnen.

Dieses Ziel wurde von der Eigentümerin des denkmalgeschützten Hauses, der Stadtbau GmbH Pforzheim, mit viel Engagement unterstützt, was sich in der umfangreichen Sanierung des Hauses widerspiegelt.

Bei den Sanierungsarbeiten war außerdem ein Equal Projekt der GBE beteiligt, das langzeitarbeitslose Frauen und Männer in unterschiedlichen Handwerksberufen qualifiziert. Zusammen mit Dillweißensteiner Handwerksbetrieben haben Sie in 10 Monaten die Gaststätte umgebaut. Heute werden im Goldenen Anker 24 Frauen und Männer in Berufen des Gastgewerbes qualifiziert (Projekt Quafé /Quafé Bausteine).

Es sind größtenteils junge Menschen, die den Sprung in Ausbildung oder Arbeit noch nicht geschafft haben und die auf ihrem Weg in ein selbstbestimmtes und ökonomisch unabhängiges Leben ein Stück fachliche Wegbegleitung brauchen. Dabei werden Sie von professionellen Gastrofachleuten angeleitet und von Sozialpädagogen unterstützt. Vier Ausbildungsplätze wurden geschaffen und für zwei geistig behinderte junge Menschen ein Dauerarbeitsplatz eingerichtet.

Um am Arbeitsmarkt bestehen zu können, muss der Lernort so gestaltet sein, dass er wie ein „normaler“ Betrieb funktioniert und deshalb ist der Goldene Anker wieder Restaurant und Gasthaus, das für Sie als Gast offen steht.

Im Gastraum stehen 50 Sitzplätze zur Verfügung und in zwei Nebenräumen mit jeweils 25 Plätzen können Feiern ausgerichtet, Sitzungen abgehalten werden oder Vereinstreffen stattfinden.

Die historische Flößerstube mit 35 Sitzplätzen im 1. Obergeschoss kann für Seminare genutzt werden.

Und last but not least können die Sommermonate im verwunschenen Ankergarten (100 Plätze) verbracht werden.

Unsere Küche ist frisch, saisonal und regional; wir verwenden keine Fertigprodukte, für die Speisen werden Produkte aus biologischem Anbau und biologischer Produktion verwendet und zu fairen Preisen angeboten.

Wenn Sie eine Feier bei uns ausrichten möchten, helfen wir Ihnen gerne bei der Menüauswahl.

Für Feiern anderswo bietet das Ankerteam einen Cateringservice nach Ihren Wünschen an.

Unser professionelles Gastroteam - Susanne Peter, Michael Prescher und Norbert Hörmann berät sie gerne.

Helfen Sie uns, den Goldenen Anker wieder zu einem Haus voller Leben werden zu lassen.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, geben Sie Anregungen und äußern Sie Kritik – all das hilft uns, ein gastfreundliches Haus zu sein, in dem Sie sich wohlfühlen.

Dabei haben Sie eine aktive Rolle, indem Sie als Gast ganz direkt helfen, die ProjektteilnehmerInnen zu qualifizieren.

Genießen Sie Ihre Zeit im Goldenen Anker  
Ihr Anker Team

## Getränke

---

## Speisen \ Warme Küche

---

Montag, Mittwoch - Freitag 11:30 - 14:00 Uhr und 17:00 - 22:00 Uhr  
Samstag durchgehend bis 22:00 Uhr  
Sonntag durchgehend bis 21:00 Uhr

Außerhalb dieser Zeiten servieren wir von unserer „Kleinen Karte“

Zudem bieten wir Montag bis Freitag in der Zeit von  
11:30 - 14:00 Uhr unser täglich wechselndes Tagesessen an.  
(ein vegetarisches und ein Fleisch- oder Fischgericht)

## Weine

---

## Spirituosen

---

# GETRÄNKE

---

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Euro

Mineralwasser Teinacher naturell 0,25 l	1,80
Mineralwasser Teinacher medium 0,25 l	1,80
Mineralwasser Teinacher medium 0,5 l	3,00
Mineralwasser Teinacher medium 0,75 l	3,80
Mineralwasser Teinacher still 0,75 l	3,80
Apfelsaft 0,2 l	2,00
Apfelsaftschorle 0,2 l	1,70
Apfelsaftschorle 0,3 l	2,20
Orangensaft 0,2 l	2,20
Kirschsafft 0,2 l	2,30
Johannisbeersaft 0,2 l	2,30
Johannisbeersaftschorle 0,3 l	2,30
BIONADE Ingwer-Orange 0,33 l	2,80
BIONADE Holunder 0,33 l	2,80
BIONADE Litschi 0,33 l	2,80
Orangina 0,2 l	2,30
Bitter Lemon 0,2 l <sup>12</sup>	2,30
Tonic 0,2 l	2,30
Coca-Cola, Fanta 0,2 l <sup>1,2,11</sup>	2,00
Coca-Cola, Fanta 0,3 l <sup>1,2,11</sup>	2,50
Coca-Cola light 0,33 l <sup>1,2,11</sup>	2,50
Fanta 0,2 l <sup>1</sup>	2,00
Fanta 0,3 l <sup>1</sup>	2,50

---

Kennzeichnung Zusatzstoffe: <sup>1</sup> Farbstoff (Betacarotin, Riboflavin); <sup>2</sup> Konservierungsstoff (Nitrat); <sup>3</sup> Süßungsmittel; <sup>5</sup> Antioxidat. Mittel; <sup>10</sup> Enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam, E 951); <sup>11</sup> coffeinhaltig; <sup>12</sup> chininhaltig.

# GETRÄNKE

---

## BIERE

Euro

### VOM FASS

Ketterer Gold-Privat Export 0,3 l	2,30
Ketterer Gold-Privat Export 0,4 l	2,80

Ketterer Edelpils 0,3 l	2,30
Ketterer Edelpils 0,4 l	2,80

Radler süß oder sauer 0,3 l	2,00
Radler süß oder sauer 0,4 l	2,50

### FLASCHENBIERE

Ketterer Sebastian Hefe hell 0,5 l	3,20
Schneiderweisse Kristallweizen 0,5 l	3,20

Becks alkoholfrei 0,33 l	2,50
Schneiderweisse Hefe hell alkoholfrei 0,5 l	3,00

---

---

# GETRÄNKE

---

## HEISSE GETRÄNKE

Euro

Espresso <sup>1</sup>	2,00
Espresso doppelt <sup>1</sup>	3,50
Tasse Kaffee Creme <sup>1</sup>	2,20
Café Latte <sup>1</sup>	2,50
Cappuccino <sup>1</sup>	2,50
Latte Macchiato <sup>1</sup>	2,50
Heiße Schokolade	2,30

Unser Kaffee ist ein Bio-Kaffee + Fair und kommt von der Pforzheimer Kaffeerösterei Schwarzmeier e.k.

## TEE IM GLAS

Schwarztee, Ceylon <sup>2</sup>	2,00
Roibuschtee	2,00
Pfefferminztee	2,00
Kamillentee	2,00
Grüner Tee <sup>2</sup>	2,00
Kräutertee	2,00
Früchtetee	2,00
Glühwein	3,50

---

Kennzeichnung Zusatzstoffe: <sup>1</sup> coffeinhaltig; <sup>2</sup> teehaltig

## SPEISEN

---

Bitte beachten Sie auch unsere beigelegte saisonale Wochenkarte.

VORSPEISEN UND SALATE	Euro
Fruchtige Tomatensuppe mit Brot	3,60
Bruschetta-geröstetes Baguette mit Tomaten, Pesto und Parmesanspänen	4,50
Bunter gemischter Salatteller	4,70
Großer bunter Salatteller	
- mit knusprigen Putenstreifen und Brot	10,70
- mit eingelegtem Schafskäse, Oliven und Brot	10,70
Mediterraner Vorspeisenteller mit Brot	11,50

## VEGETARISCHE GERICHTE

Antipastiteller mit Brot	8,50
Gebackene Maispolenta im Knuspermantel nach Tessiner Rezeptur auf würzigem Rahmgemüse	8,80
Thai Gemüsecurry mit roten Linsen, Kokos-Joghurdip und Reistimbale	9,30
- kleine Portion	7,00
Gemüsevariation ‚Goldener Anker‘ mit Kartoffelrösti, gefülltem Kräuterflädle und Sour Cream	11,80
Steinpilztortellini in Salbeibutter, Lauchzwiebeln und Pinienkerne	8,50

---

Wir verwenden für die Zubereitung von Speisen Produkte aus biologischem Anbau und biologischer Produktion

# SPEISEN

---

## HAUPTGERICHTE

Euro

Lammragout im Lembergersößle mit Rahmnudeln und Mini-Salat	15,50
- kleine Portion	12,00
Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Wedges Kartoffeln	11,50
- mit Mini-Salat	13,80
- kleine Portion	8,80
In Zitronen-Chilly-Öl marinierte Landhuhnkeule mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse vom Markt	13,50
Gratin von Edelfischfilets mit Gemüse-Rahmnudeln und mildem Bergkäse überbacken, Mini-Salat	14,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bio Rumpsteak mit Butterspätzle	15,00
- mit Mini-Salat	17,30

## KINDERKARTE

Portion Wedges Kartoffeln mit Tomatenketchup o. Mayo	3,50
Butterspätzle mit Bratensauce	4,00
Kinderschnitzel mit Wedges Kartoffeln	7,00
Kartoffelrösti mit Karotten-Zuckerschoten-Rahmgemüse	5,80

---

Wir verwenden für die Zubereitung von Speisen Produkte aus biologischem Anbau und biologischer Produktion

# SPEISEN

---

## BEILAGEN

Euro

Butterspätzle	2,80
Pariser Kartoffeln (angebraten)	2,80
Wedges Kartoffeln	2,80
Gemüsereis	2,80
Bandnudeln	2,80

## DESSERT \ EIS

siehe Tageskarte

1 Kugel Eis (Eissorten: Vanille, Schoko, Erdbeer, Walnuß)	1,20
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	3,60
- mit Sahne	4,20
Heiße Liebe - Vanilleeis auf warmem Beerenragout	4,50
Warme Blätterteigapfeltasche mit Vanilleeis	4,50
Cassis-Zimtzwetschgen mit Walnußeis	5,00

---

Wir verwenden für die Zubereitung von Speisen Produkte aus biologischem Anbau und biologischer Produktion

# WEINE

---

DEUTSCHLAND / BADEN

Euro

## ROTWEINE

0,25 l / 1,0 l Fl.

2005er Sulzfelder Schwarzriesling Qualitätswein

3,50 / 13,00

Weingut: Hagenbucher

Rebsorte: Schwarzriesling

Geschmacksrichtung: trocken

Weinbeschreibung: dunkles Rubinrot; klare Frucht nach Pflaumen und schwarzen Früchten; füllig im Mund; süße Frucht; harmonisch; weiche reife Tanine.

2004er Sulzfelder Lemberger Qualitätswein

4,50 / 13,00

Weingut: Hagenbucher

Rebsorte: Lemberger

Geschmacksrichtung: trocken

Weinbeschreibung: sehr dunkles Rubinrot; klare Frucht nach schwarzen Früchten; füllig im Mund; gute Struktur; harmonisch; Tanine, die eine weitere Reife ohne weiteres möglich machen.

## WEIßWEINE

0,25 l / 1,0 l Fl.

2007er Sulzfelder Riesling QbA

3,20 / 12,00

Weingut: Hagenbucher

Rebsorte: Riesling

Geschmacksrichtung: trocken

Weinbeschreibung: Feine Frucht nach Pfirsich, dezente Würze; ist frisch und harmonisch im Mund, ein schön fruchtbetonter Riesling.

---

---

# WEINE

---

## WEIßWEINE

0,25 l / 0,75 l Fl.

### Cuvée Ka ora weiß 2008 <sup>Bio</sup>

4,00 / 11,00

Weingut: Ökologisches Weingut Reblandhof

Farbe: hellgoldgelb

Weinbeschreibung: Ein frisches, lebhaftes Cuvée aus Johanniter, Gewürtztraminer & Burgundersorten. Seine feinen fruchtig-blumigen

Aromen von Rosen, Ingwer, Litschi, Ananas & leichtem Honig schmeichelt dem Gaumen.

### 2007er Rivaner QbA trocken <sup>Bio</sup>

4,90 / 14,20

Weingut: Claus Bischoff Ökologisches Weingut

Weinbeschreibung: Der Rivaner ist sehr mild und fruchtig im Geschmack

### 2007er Sulzfelder Grauburgunder Kabinett trocken

- / 19,50

Weingut: Hagenbucher

Rebsorte: Grauburgunder

Weinbeschreibung: Wein mit einer sehr klaren reifen Frucht, gelbe Früchte, herrlich reintönig; feines Bouquet; füllig, klar, reife Frucht mit Struktur und Biss.

# WEINE

---

## WEISSHERBST

0,25 l / 1,0 l Fl.

2006er Sulzfelder Rosé QbA trocken

3,50 / 13,00

Weingut: Hagenbucher

Weinbeschreibung: Helles Ziegelrot; klare Frucht; füllig im Mund;  
süße Frucht; harmonisch.

2007er Schwarzriesling - Weißherbst Kabinett trocken <sup>Bio</sup>

0,75 l Fl.

Weingut: Claus Bischoff Ökologisches Weingut

21,00

Weinbeschreibung: Der Weißherbst duftet zart und leicht nach  
Kirschen und Himbeeren, er ist sehr fruchtig und lebendig.

## PROSECCO / SEKT

0,1 l / 0,75 l Fl.

Rosecco 2005 <sup>Bio</sup>

2,70 / 17,00

Weingut: Ökologisches Weingut Reblandhof

vollmundig, rund, prickelnd

Farbe: zartes Rosé

Claussecco <sup>Bio</sup>

0,75 l Fl.

Weingut: Claus Bischoff Ökologisches Weingut

19,50

# WEINE

---

FRANKREICH

Euro

## WEIßWEINE

0,25 l / 1,0 l Fl.

Le Corbeau Blanc, Vin de Pays d`Oc <sup>Bio</sup>

3,00 / 11,00

Mediterran erfrischender, angenehm aromatischer Weißwein mit milder Säure.

2007 la Croix Simon, Entre-Deux-Mers, Blanc AOC <sup>Bio</sup>

0,75 l Fl.

frisch, anregend, Semillon, Muscadelle und der duftige Sauvignon ergänzen sich ausgewogen

18,00

## ROSÉWEINE

Le Corbeau Rose, Vin de Pays d`Oc <sup>Bio</sup>

3,00 / 11,00

Erfrischend. Leicht, mit verführerischem Duft aus typischen Rebsorten wie Syrah und Grenache.

## ROTWEINE

Le Corbeau Rouge, Vin de Pays d`Oc <sup>Bio</sup>

3,00 / 11,00

leicht zu trinken, viel Frucht, schön weich, ein ehrlicher leckerer Landwein

# WEINE

---

SPANIEN

Euro

## ROTWEINE

0,25 l / 0,75 l Fl.

COVILA Crianza 2005

4,20 / 12,00

100%Tempranillo

Ein „kleiner“ Rioja mit Eleganz und Charakter mit Anklängen von getrockneten Kräutern und eingemachten, dunklen Früchten.

Auf der Zunge fleischig mit guter Struktur. Das Holz ist harmonisch integriert.

JUAN GIL Pedrera Monastrell-Shiraz 2007

4,20 / 12,00

Ausbau imahltank.

Die Weinberge gedeihen auf 700m Höhe, blitzsaubere Vinifikation.

Tiefe dunkelrote Farbe, duftig in der Nase und samtig auf der Zunge.

Süße Fruchtnoten roter und schwarzer Beeren dominieren, süffig. Ausbau imahltank. „Grüne“ Ernte und Ausdünnung des Nachtriebes für bessere Reifung. Ein kleiner Wein von großer Dichte und Tiefe.

---

---

# WEINE

---

0,25 l / 0,75 l Fl.

## DEHESA DE RUBIALES Alaia 2005

- / 12,00

4 meses en barrica

Rebsorten Tempranillo, Prieto Picudo, Merlot

Schönes, dunkles Rubinrot, elegant und weich, gut eingebundene Tannine zeichnen diesen Wein aus. Er ist 4 Monate im Eichenfass gereift und präsentiert eine beerige, süße Frucht, mit Noten von Zimt und Vanille

## EMILIO MORO Finca Resalso 2007

- / 28,00

100% Tinto Fino

Der "kleine" Moro ist so gut, rund, fleischig, dass man eigentlich keinen anderen ... mehr braucht.

## CELLER PIÑOL Sacra Natura eco 2005

- / 24,00

Rebsorten: 50% Cariñena, 30% Merlot, 10% Syrah, 10% Tempranillo

Herkunft: D.O. Terra Alta

Weinbeschreibung: Dunkelrubinrote Farbe, fleischige Frucht auf mineralischer Basis, im Hintergrund Kräuternoten und cremige Noten vom Holz, reife Tannine, süße Frucht und lang anhaltend im Finale.

## BOHIGAS Cabernet Sauvignon 2004

- / 21,50

Sehr geschmeidiger, weicher Cabernet mit wunderschönen Röstnoten vom Holz, dezente Noten von Bratapfel und Zimt, dicht und lang anhaltend. Holz sehr harmonisch integriert.

Nur 6000 Flaschen erzeugt.

2004 schlägt den 2003er um Längen!

---

---

# WEINE

---

## WEIßWEINE

0,25 l / 0,75 l Fl.

### MAS OLIVERAS Chardonnay Cuvée 2007

4,20 / 12,00

Saftige und frische Cuvée aus den Rebsorten Chardonnay und Macabeo. Helle Früchte, etwas Citrus, eine angenehme Säure, machen diesen fruchtigen Sommerwein aus.

### OSTATU Blanco 2007

4,50 / 13,00

80% Viura, 20% Malvasia.

Herkunft: D.O.ca Rioja

Weinbeschreibung: Fein, raffiniert, mit kräftigem Körper, sehr mineralisch. Dieser Wein hat sich von Jahr zu Jahr zu einem der schönsten Weißweine der Rioja entwickelt. Kein Barrique.

### CARRASVIÑAS Verdejo 2007

4,20 / 12,00

Elegante, feine Kräuternuancen, etwas Grapefruit und Fenchel, sehr fein strukturiert, mit guter Säure und einem langen Finale.

Seit dem die Schwester des Inhabers den Wein macht, haben wir eine tolle Qualitätssteigerung erlebt.

---

---

# WEINE

---

## ROSÉWEINE

0,25 l / 0,75 l Fl.

### CARE Cabernet S. Tempranillo 2007

- / 16,00

Erstklassiger Rosado erzeugt aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon. Auf der Zunge sind rote Kirschen und Beeren zu schmecken. Elegante Noten von reifer, roter Paprika. Ein Rosado voller Kraft und Frische, ein Sommerwein auf höchstem geschmacklichen Niveau.

### Marques de Caro rosado Bobal 2008

4,20 / 12,00

Rosado von 100% Bobal, fruchtig frisch mit etwas Würze von der Hagebutte, sehr schön zu Grillfleisch und Schaletieren

## SEKT / CAVA

0,75 l Fl.

### BOCCHORIS Brut Nature Reserva

17,00

Dies ist der Beweis, daß man auch mit minimalistischer Ausstattung ein Produkt hoher Qualität anbieten kann.

Rebsorten Xarel.lo, Macabeo Parellada sehr frisch und spritzig elegante Nase.

---

---

## Spirituosen

---

### APÈRITIF

Euro

Martini bianco 5 cl	2,50
Pernod 2 cl	2,50
Pernod 4 cl	4,00
Classic "Old medium" "Amontillado" Sherry 5 cl	3,20
Classic "Dry-sec" Fino Sherry 5 cl	3,20
Campari Soda 2 cl	3,20
Campari Orange 2 cl	4,00

### DIGESTIF

Ramazotti 2 cl	2,30
Fernet Branca 2 cl	2,30
Jägermeister 2 cl	2,30
Grappa 2 cl	2,90

### OBSTBRÄNDE

Klipfel "Poiré Williams" 2 cl	3,00
Klipfel "Mirabelle" 2 cl	3,00
Klipfel "Kirsch" 2 cl	3,00

### SPANISCHE LIKÖRE

Mascarò Narciso 2 cl	3,30
Mascarò Gran Licor De Naranja 2 cl	3,30
Mascarò Marc de Cava 2 cl	3,50

---

---

## Spirituosen

---

### SPANISCHER BRANDY

Euro

Fernando Castilla "Solera Reserva" 2 cl	3,00
Carlos I Solera "Gran Reserva" 2 cl	3,50
Mascarò Privè Naraso Brandy 2 cl	3,50
Fernando De Castilla Solera "Gran Reserva" 2 cl	4,50

### FRANZÖSISCHER COGNAC

Remy Martin Fine Champagne Cognac V.S.O.P. 2 cl	3,90
---	------

### AQUAVIT

Linie Aquavit 2 cl	2,50
--------------------	------

### LONGDRINKS

Gordons Dry Gin Tonic 4 cl	5,50
Campari Orange 4 cl	5,50
Cuba Libre - weißer Rum 4 cl, mit Cola	4,80
Wodka Lemon 4 cl	5,50

---

---