



Herzlich Willkommen

...in einem Haus mit bewegter Geschichte

Der Gasthof zum Anker prägt das Ortsbild von Wachau seit über 160 Jahren. Nachdem die Gemeinde 1862 dem Betrieb einer zweiten Schankwirtschaft im Ort zugestimmt hatte, errichtete Carl Gotthold Huhle das Gebäude, das schon bald zum gesellschaftlichen Mittelpunkt des Dorfes wurde. Mit seinem großen Tanzsaal, einer Fleischerei und zahlreichen Festen war der Anker über Generationen hinweg ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Gäste.

Ab 1919 führte die Familie Tittel den Gasthof über viele Jahrzehnte. Nach der Schließung 1992 stand das historische Gebäude lange leer und schien seinem Verfall entgegenzugehen.

Mit viel Liebe zum Detail wurde der Anker ab 2020 von Mario Schubert, einem Architekten aus Radeberg, der tief in der Region verwurzelt ist, umfassend saniert und 2024 als Restaurant, Hotel und Veranstaltungsort wiedereröffnet.

Was einst als Dorfgasthof begann, ist heute wieder ein Haus voller Leben – mit Restaurant, sieben Hotelzimmern und viel Raum für große und kleine Feiern.

**Wir freuen uns, Sie als Gast in dieser Geschichte willkommen zu heißen
– schön, dass Sie da sind!**





Vorspeisen & Salate

Brotkorb

Sauerteigbrot und Baguette mit Olivenöl & Gartenkräuter-Quark

6,50

Kaltes Gurken-Buttermilch-Süppchen

6,90

Gemischte Pflücksalate

Radicchio, Gurke, Tomate, Mais mit Orangen-Senf-Dressing

klein 7,50
groß 13,50

Lauwarmer Ziegenkäse

Tomaten-Zucchini-Ragout

15,50

Kleiner Genuss im Glas

Burrata, Rote Bete & Basilikumöl
Hackbällchen & Kartoffel-Gurkensalat
Obazda & eingelegte Zwiebel
Schweizer Wurstsalat

...serviert mit Brot | pro Gläschen 5,90



Hauptspeisen

Rippchen

Weißkrautsalat „Anker Style“ mit getrockneter Aprikose & Sesam,
Petersilien-Aioli, Brot

25,00

Schnitzel vom Landschwein

hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

22,50

Irishes Flanksteak 200g

wilder Brokkoli, Pflücksalate, geschmorte Tomaten

28,00

Grobe Rostbratwurst

Bautzner Senfpüree, Weißkrautsalat „Anker Style“
mit getrockneter Aprikose & Sesam, Pflaumensenf

19,50

Matjes „Hausfrauen Art“

geröstete Drillinge, Pflücksalate

17,90

Kartoffeln & Quark

geröstete Drillinge, marinierte Rote Bete,
Quark mit Gartenkräutern & Gurke, Liebstöckel-Öl, Senfkaviar

18,50

Sommerpasta

Rigatoni, Tomate, Burrata, Zitronenöl, Rucola

20,50



Desserts

Crème Brûlée

hausgemachtes Eis der Saison

9,50

Limetten-Quark-Mousse

Beerenragout, Butterkeks Crumble

9,50

Kugel hausgemachtes Sorbet

aufgegossen mit Sekt

6,50

Eiskaffee | Eisschokolade

hausgemachtes Vanilleeis

7,90

Kugel hausgemachtes Eis

nach Tagesangebot

3,50

Zu unseren Desserts empfehlen wir

Riesling Beerenauslese 0,06l

Weingut Lehner-Minkowitsch | Weinviertel | Österreich

6,00

Alle Preise sind in € und mit der gesetzlichen Mehrwertsteuer angegeben.
Für Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sprechen Sie uns gerne an.