

Küchengeschichten

Liebe Gäste, wir begrüßen Sie ganz herzlich hier bei uns im

Restaurant Anna im Hotel Göller in Hirschaid

Seit 1960 können Sie im damaligen „Rasthaus“ und heute

Hotel Göller echt Fränkische Köstlichkeiten genießen!

In unserem Familienbetrieb steht nun schon die vierte Generation

in der Küche, um für Sie liebevoll regionale und

frische Produkte zuzubereiten

Bei uns finden Sie ein breites Angebot an Fleisch- und Fischgerichten,

Pasta und vegetarischen Speisen.

Charaktervolle Frankenweine runden das Ganze ab. Oder wie wär's

mit einem Anna Zwickel, unserem Hausbier, nach altem Rezept und

bayrischem Reinheitsgebot gebraut? Gerne verwöhnen wir Sie bei

Ihrem Besuch, ob alleine oder zu zweit, mit einer Familien- oder

Betriebsfeier, in einem unserer vier Restaurants, wie Wintergarten,

Spiegelsaal, „Annas“ und Frankenstube

oder in unserem Sommergarten!

Auch eine Blockhütte mit speziellem Ambiente und

Kaminfeuer steht zu Ihrer Verfügung!

Lassen Sie sich überraschen!

Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Samstag:

Hotel: 7:00 Uhr bis 22:00 Uhr, bei Bedarf länger geöffnet

Küche von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und von

17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

und am Sonntag

8:00 Uhr bis 15:00 Uhr, Küche von 11:30 bis 14:00 Uhr

Unsere Aperitifempfehlung:

Prosecco mit eingelegten Walderdbeeren		3,60 €
Lillet Wild Berry		4,90 €
Aperol Sprizz		4,90 €
Champagner 0,2 l	1 Glas	9,50 €
	2 Gläser	14,00 €
	3 Gläser	19,50 €
	4 Gläser	25,00 €

Vorspeisen und leichte Gerichte:

Carpaccio vom hausgemachten Zwetschgenbaumes, fein mariniert in einer Zitronen-Trüffelmarinade mit Käsehobel, Brot und Butter ^{2,3}

Hausgemachtes, auf Buchenholz geräuchertes Rindfleisch, fein marmoriert und hauchdünn geschnitten, mit einer perfekten Marinade verfeinert

10,80 €

Knackige Salate der Saison, mit würzig gegrillten Putenstreifen, serviert mit einem frisch gebackenen Pita- Fladenbrot ^{2,3}

10,80 €

Knackige Salate der Saison, umlegt mit gebackenen Calamari, garniert mit Oliven, Zaziki und Pita-Fladenbrot ^{2,3}

10,80 €

Bunte Blattsalate, mariniert mit unserem Hausdressing, mit Thunfisch, Tomate, Oliven, Zwiebeln und Weißbrot ^{2,3}

10,80 €

Bunte Blattsalate, garniert mit hausgemachtem Zwetschgenbaumes, Gurke, Tomate und Weißbrot ^{2,3}

10,80 €

Überwiegend aus der Region, werden unsere Salate vitaminschonend für Sie zubereitet. Ein Frischegenuss mit hausgemachtem Dressing.

Aus unserer Suppenküche:

Fränkische Leberkloßsuppe

....mit kräftiger Rinderbrühe, traditionell und hausgemacht

3,80 €

Tomatenkremesuppe mit Sahnehäubchen

....ein fruchtiges Aroma von frischen Tomaten

4,20 €

Getrübelt Pilzrahmsüppchen^{2,3}

....natürlich hausgemacht, mit einem Tropfen weißem Trüffelöl

4,80 €

Fischgerichte:

*Filet vom Norwegischen Fjordlachs an einer leichten Silvanersoße,
mit mediterranem Pfannengemüse und Kartoffelrösti^{2,3}*

*Gewürzt mit feinen Kräutern und auf der Haut kross gebraten,
servieren wir Ihnen dieses leichte Gourmetgericht.*

16,80 €

*Seelachsfilet gebacken, mit feiner, hausgemachter Remouladensoße
und Kartoffelsalat, serviert mit bunten Salaten der Saison^{2,3}*

*Knusprig der Fisch, lauwarm der Kartoffelsalat, vitaminreich
die Salatauswahl, ein Gericht für die, die 's deftig lieben!*

13,50 € *

*Karpfenfilet im Bierteig gebacken, mit lauwarmem Kartoffelsalat
und bunten Salaten der Saison^{2,3}*

13,80 €

*Karpfenfilet aus dem Wurzelsud in feiner Dillrahmsoße,
serviert mit Petersilienkartoffeln*

15,50 €

*Wir Franken lieben unseren Karpfen! In den Monaten mit "r"
ist er gesetzt in der heimischen Küche!*

Traditionell - Fränkisch - Gut

*Fränkischer Tafelspitz auf Meerrettichsoße mit Preiselbeeren
und zwei rohen Klößen^{2,3}*

*Die Klöß! "Roh" und doch gekocht! Einfach nicht wegzudenken aus der
regionalen Küche. Wenn der Franke feiert, gehören die Klöß immer dazu!*

11,50 € *

*Knusprige Zwickelbierhaxn, leicht gepökelt, auf hausgemachtem
Sauerkraut mit zwei rohen Klößen^{2,3}*

12,80 €

*Geschmorte Gans- oder Entenbrust Fränkische Art mit Preiselbeeren,
Apfelblaukraut und zwei rohen Klößen^{2,3}*

*Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte, welche von beiden die Küche
gerade im Ofen hat!*

Entenbrust 14,90 € Gansbrust 15,90 €

*Schweinelendchen mit frischen Champignons in RahmsöÙe,
hausgemachte Eierspätzle und bunte Salate der Saison^{2,3}*

*Nicht fränkisch, aber auch nicht wegzudenken
aus der traditionellen Küche.*

14,50 €

*Ochsenbackerl in RotweinsöÙe mit hausgemachtem Apfelblaukraut
und zwei Semmelklößen*

*Eingelegt in kräftigem Rotwein und nach drei Tagen sanft im Ofen
geschmort, sollten Sie diese Spezialität unbedingt kosten!*

15,80 €

Hausgebeiztes Wildgulasch mit Apfelblaukraut und zwei Semmelklößen

Deftig gewürzt mit einer leichten Pfeffer- und Wachholdernote!

14,80 €

Die Internationalen

*Pfannengyros mit hausgemachtem Krautsalat, Zwiebeln, Zaziki,
Oliven und Tomatenreis 2,3*

11,60 €

*Helios Platte - gegrillte Medaillons von Schwein und Pute,
mit Chilispießchen, Zaziki, gebackenen Calamari,
Krautsalat, Oliven und Tomatenreis 2,3*

15,80 €

*Putenmedaillons Thailändische Art in leicht scharfer Currysoße 2,3
mit Butterreis*

11,00 € *

*Gegrillte Schweinemedallions aus dem Rücken geschnitten,
mit Tomaten und Käse gratiniert, auf Tomaten- Spinatpasta
in einer leichten Sahnesoße mit Knoblauch und Chili*

13,50 € *

*Schweinerückensteak mit grünem Madagaskarpfeffer in Cognacrahm,
Speckbohnen 2,3 und Pommes frites*

11,80 € *

*Jägerschnitzel in Waldpilzsoße mit buntem Buttergemüse
und Kartoffelkroketten 2,3*

11,80 € *

*Cordon bleu vom Schweinerücken mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und gemischten Salaten 2,3*

11,80 €

*Putensteak vom Grill mit Rahmchampignons, Butternudeln
und bunten Salaten der Saison 2,3*

13,80 € *

Saftige Steaks vom Grill

Zu allen Steaks servieren wir unser Kräuterbrot!

Putensteak Maitre d`hotel <i>mit feiner, hausgemachter Kräuterbutter 2,3</i>	180g	9,90 €
Schweinerückensteak Maitre d`hotel <i>mit feiner, hausgemachter Kräuterbutter 2,3</i>	200g	8,40 €
Schweinerückensteak Allgäuer Art <i>mit Tomaten und Käse überbacken</i>	200g	9,40 €

Unsere Rumpsteaks vom Angusrind mit leichtem Fettrand:

Rumpsteak Sir Pepper <i>mit Madagaskarpfeffer in Cognacrahm 2,3</i>	200g	14,50 €
Rumpsteak Buffalo <i>mit feiner, hausgemachter Kräuterbutter 2,3</i>	200g	14,50 €
Lady Steak <i>mit feiner, hausgemachter Kräuterbutter 2,3</i>	160g	11,00 €

Aufpreis Top Rumpsteak ohne Fettrand: 2,00 €

Aufpreis für Rumpsteak von 200g auf 250g 2,90 € oder auf 300g 5,60 €

Filetsteak Maitre d`hotel	150g	15,80 €
<i>mit feiner, hausgemachter Kräuterbutter 2,3</i>	180g	17,80 €
Filetsteak Favourite	150g	16,80 €
<i>mit Champignons und Käse überbacken</i>	180g	18,80 €

Aufpreis für Filetsteak von 180g auf 250g: 4,80 € oder auf 300g: 8,40€

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen zum Steak:

Grüne Bohnen mit Rauchspeck 2,3	2,50 €	Süßkartoffel Pommes frites	3,60 €
Buntes Buttergemüse	2,50 €	Butternudeln	2,40 €
Bunte Salate der Saison 2,3	3,00 €	Pommes frites	2,40 €
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 2,3	3,80 €	Zwei knusprige Kräuterbrote 2,3	2,80 €
Baked Potato mit Special Cream 2,3	3,60 €	Kartoffelkroketten	2,60 €
Baked Potato mit Kräuterbutter 2,3	3,60 €	Pfeffersoße / Pilzrahmsoße 2,3	1,90 €

Unsere Seniorenteller:

<i>Fränkischer Tafelspitz auf Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Kloß 2,3</i>	<i>8,40 €</i>
<i>Jägerschnitzel in Waldpilzsoße mit Buttergemüse und Kroketten</i>	<i>8,40 €</i>
<i>Lendchengeschnetzeltes mit Champignons, Buttergemüse, Kroketten</i>	<i>9,50 €</i>

Vegetarisch und Vegan

*Pastateller in einer leichten Sahnesoße mit frischen Tomaten,
Spinatstreifen, Knoblauch und Chili*
*9,80 € **

*Veganes Gemüsepfännchen mit mediterranen Kräutern,
gebratenen Pilzen und Rosmarinkartoffeln*
13,80 €

*Veganer Salatteller mit Zwiebeln und Oliven
Balsamico und olivenöl*
*8,60 € **

Das beste zum Schluss:

Der Männertraum:

Fränkische Apfelküchla in Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Sahne 5,90 €
....dazu unser Fränkischer Hausbrand: 2,00 €

Der Ladykiller:

Lauwarm gefülltes Schokoladensouffle, Vanilleeis, Rumkirschen, Sahne 6,80 €
.....dazu unser Nusslikör: 2,00 €

Die heiße Liebe:

Vanilleeisbecher mit heißen Schattenmorellen und Sahne 4,90 €

Die Lust auf Nuss:

*Leckeres Haselnuss- und Straciatellaeiskrem, garniert mit
karamellisierten Nüssen und Sahne 5,60 €*

Die kleineren Sünden

Gemischtes Eis 3,60 € mit Sahne 4,00 €

*Schwarzwaldmädel - Cremiges Straciatellaeis auf einem Bett aus Kirschen,
verfeinert mit Balsamico und Kirschwasser*
3,20 €

Kick it! Köstliches Crema Vanilla mit Kaffee
2,90 €

Unser Götter der Woche

*Getrüffeltes Waldpilzsüppchen
mit Sahne*

4,80 €

*Burgunder Rinderbraten hausgebeizt, mit Apfelblaukraut
und Serviettenknödel*

13,80 €

*Wiener Schnitzel, vom Kalbsrücken, mit Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und bunten Salaten der Saison^{2,3}*

19,80 €

Parfait der Woche

*Sahnehalfgefrorenes von eingelegten Zwetschgen,
fein garniert mit Zwetschgenkompott und Hippenrolle*

7,50 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis ab 0,50 €