

Herzlich
Willkommen
in
Annas Hof

Luftkurort Gohrisch

Speisen &
Getränke

Der Mensch ist wie er ißt

www.annas-hof.de
Tel 035021 67258 Fax 035021 67098
e-mail: annas.hof@online.de

Sehr geehrte Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich in der ältesten "Sommerfrische" von Gohrisch in Annas Hof.

Ein gutes Essen braucht seine Zeit. Um Ihnen das Warten etwas zu verkürzen ein kleiner Ausflug in die Geschichte.

Es waren zwar Bewohner des Gebietes selbst, der Magister Wilhelm Leberecht Göttinger (1758-1818) in Neustadt und der Pfarrer Carl Heinrich Nicolai (1739-1823) in Lohmen, die durch ihre "Beschreibungen" und "Wegweiser der Sächsischen Schweiz" zur Popularisierung des Reisegebietes maßgeblich beigetragen haben; die Besucher aber kamen aus Dresden angereist. Die beiden an der Dresdner Kunstakademie tätigen Schweizer Maler Adrian Zingg und Anton Graff sollen es gewesen sein, die bei ihren Wanderungen in die Berge die Bezeichnung " Sächsische Schweiz" geprägt haben.

Bedeutende Künstler der Romantik (u.a. Caspar David Friedrich und Ludwig Richter), sind auf dem "Malerweg" gewandert. Dieser Wanderweg führte von Dresden aus über Pillnitz, durch den Liebenthaler Grund nach Stadt Wehlen weiter über die Bastei, den Hockstein durch das Polenztal zum Brand und durch den Tiefen Grund nach Schandau. Weiter ging es durch das Kirnitzschtal über den Kuhstall, den Winterberg und das Prebischtor hinab ins Elbtal nach Herrnskretzschen.

Mit dem Beginn der Dampfschiffahrt(1837) und der Fertigstellung der Eisenbahn (1851) setzte der Massenbesuch unseres Gebietes ein. Gasthöfe, Pensionen und Hotels schossen in den Ortschaften wie Pilze aus der Erde.

Adalbert Hauffe, früherer Besitzer von Annas Hof, stattete sein Gut mit Gästezimmern aus und legte somit den Grundstein für den beginnenden Fremdenverkehr in Gohrisch.

Seinerzeit um 1869 begrüßte er mit seiner Frau Anna den Königlichen Kammermusiker zu Dresden - Arno Kabisius - mit seiner Familie als ersten Sommergast in Gohrisch.

Und so nahm der Fremdenverkehr seinen Lauf. In den vergangenen Jahren kamen viele Gäste gern in Annas Hof. Mal zur Sommerfrische, in das Betriebsferienheim oder in die heutige Gaststätte und Pension.

Gohrisch war schon immer Anziehungspunkt für Fremde. Das Vorhandensein vieler schöner Villen im Jugendstil und umgebauter Bauernhöfe gibt dem Ort ein besonderes Flair.

Wir möchten dazu beitragen, Ihren Alltagsstress zu entfliehen und für ein paar schöne Stunden in unserem Haus Geist und Seele einfach mal baumeln zu lassen.

Und nun einen recht

Guten Appetit

Thomas Kretschmar und Team

Aus der ältesten Privatbrauerei Sachsens
- Meißner Schwerter Bräu -

vom Faß

Schwerter Privat Pils

Ein Pils der Spitzenklasse, mildherb und voller Frische

alle Faßbiere

0,2 l 1,70

Elbsommer Obergäriges naturtrübes Jahrgangsbier

Erfrischend spritzig, leicht und doch herrlich aromatisch

Gebraut mit besonderer Weißhefe, bestem Hopfen

und Sommergerste aus dem Meißner Elbland

0,3 l 2,00

Schwerter Sant Afra Dunkel

malzaromatisches, bekömmliches, vollmundiges Spitzen-Bier

schonend geröstete Malze verleihen Geschmack und Farbe

0,5 l 3,00

aus der Flasche

Schwerter Red Lager- Eisbier-

kupferrot durch eine Komposition aus Spezialmalzen

vollmundiger Geschmack und milde Hopfennote

durch lange eiskalte Lagerung

0,3 l 1,90

Meißner German Porter

mit spezieller Porterhefe vergorenes tiefschwarzes Starkbier

genießen Sie dieses Bier mit feinerherber Bitterschokolade

0,3 l 2,20

Kloster Andechs

Weissbier Hell

0,5 l 3,00

Weissbier Dunkel

0,5 l 3,00

Weissbier Hell (alkoholfrei)

0,5 l 3,00

Clausthaler Alkoholfreies Bier

0,5 l 3,00

Oppacher Mineralquellen:

Mineralwasser 0.25 l 1,80

Bitter Lemon 0.25 l 1,95

Tonic-Water 0.25 l 1,95

Ginger Ale 0.25 l 1,95

0.2 l 0,4 l

Cola 1,2) 1,40 2,00

Orangenlimonade 1,2,5) 1,40 2,00

Zitronenlimonade 1,40 2,00

Tafelwasser 0,4 l 1,80

Apfelsaftschorle 0.4 l 2,20

Malzbier 0,5 l 2,70

Natursäfte

Apfelsaft 0,2 l 1,70

Orangensaft 0,4 l 2,60

Tomatensaft 0,4 l 2,60

Kirschnektar

Bananennektar

Grapefruitsaft

kleiner Radler 0,3 l 1,90

großer Radler 0,5 l 2,90

<u>Wein aus ökologischem Anbau</u>	Schoppen 0,25 l	Flasche 0,75 l
Rheinischer Landwein weiß halbtrocken Rebe Müller-Thurgau und Weissburgunder frisch, leicht, Anklänge von Äpfeln und blumigen Noten	3,90	11,30
Rheinhessen Weißwein lieblich Rebe Müller-Thurgau und Weissburgunder frisch, Anklänge von Äpfeln und blumigen Noten	3,90	11,30
Rheinischer Rotwein trocken Rebe Schwarzriesling und Trollinger Kräftig, elegant, Erdbeeraroma mit zartem Muskatton	4,00	11,60
Pfälzer Rotwein halbtrocken Rebe Regent und Portugieser Aromen von Pflaume und Johannisbeere mit Tanningerüst	4,00	11,60
Pfälzer Rotwein lieblich Rebe Regent und Portugieser Aromen von Pflaume und Johannisbeere mit Tanningerüst	4,00	11,60
La Mancha Spanischer Weißwein trocken Rebe Airen Erfrischend, süffig Duft von exotischen Früchten	3,90	11,30
La Mancha Spanischer Rotwein trocken Rebe Monastrell und Tempranillo Fruchtaromen nach Cassis und Erdbeeren sowie Noten von Kräutern	3,90	11,30

Unsere Weine aus dem "Ökoweinkontor Haus am Goldberg" in Osthofen stehen für Genuß und Lebensfreude und weil der Genuß unserer Weine ein Genuß ohne Reue sein soll, werden die Rebflächen der Winzer, von denen diese Weine stammen, ökologisch bewirtschaftet.

Die Reben wachsen auf gesunden Böden. Vielseitige Begrünung versorgt den Boden mit Humus und liefert Bodenleben und Reben Nahrung. Chemische Düngemittel sind überflüssig.

Bei der Abwehr von Schädlingen hilft sich die Natur selbst. Nützlinge wie Marienkäfer, Ohrwürmer, Raubmilben, Florfliegen oder Schlupfwespen fressen Schädlinge und wenn diese selbst schädlich werden finden sie natürliche Feinde in Form von Meisen und Spatzen. Der Einsatz chemisch-synthetischer Spritzmittel ist im ökologischen Weinbau verboten.

Im Weinkeller wird auf vieles verzichtet, was das Gesetz zwar erlaubt aber oft Gesundheitsschäden mit sich bringen kann. Es wird sehr gering geschwefelt, es werden keine gechlorten Korken eingesetzt, es erfolgt kein Zusatz von Sorbin und Ascorbinsäure. Ökologisch angebaute Weine schonen die Natur und unsere Gesundheit und sie schmecken

absolut lecker

Zum Wohle

<u>Wein aus ökologischem Anbau</u>		Flasche 0,75 l
Riesling Rheinhessen	Weißwein trocken QbA	12,90
<p>Ein voller Duft nach Pfirsichen kennzeichnen diesen frischen säurebetonten Klassiker zu Fischgerichten</p>		
Chardonnay del Veneto Italien	Weißwein trocken	12,90
<p>Feine Zitrusnoten, gepaart mit einem schönen Weinbergpfirsicharoma , langanhaltend als Aperitif, zu Fischgerichten und Käse</p>		
Riesling Pfalz Weißwein halbtrocken	QbA	12,90
<p>Ein eleganter Riesling mit feiner Pfirsichnote und harmonischem Säure/Süßespiel zu Fischgerichten</p>		
Chardonnay Pfalz Weißwein Spätlese süß		12,90
<p>Der Duft von Melonen, exotischen Früchten und reifen Stachelbeeren zeichnen diesen vollsüßen Wein aus. zu gereiftem Käse Edelschimmelkäse und Süßspeisen</p>		
Portugieser Weißherbst Rheinhessen rosé trocken		12,90
<p>Verhaltener Duft von Cassis und Himbeeren belebende Säure zu Fisch und Fleischgerichten</p>		
Spätburgunder Rheinhessen Rotwein trocken	QbA	13,40
<p>In der Nase Aromen von Brombeeren, Erdbeeren sowie Nuancen von Mandeln, gehaltvoll, samtig zu Braten und Wild</p>		
Regent Rheinhessen Rotwein trocken		12,90
<p>Reife Aromen von Himbeeren und Cassis schöne Tanninstruktur zu dunklem Fleisch und Lamm</p>		
Dornfelder Rheinhessen Rotwein trocken	QbA	13,40
<p>Intensive Fruchtaromen nach Sauerkirschen, Brombeeren und Holunder prägen diesen voluminösen gerbstoffbetonten Wein zu Braten und Wild</p>		
Merlot del Veneto Italien Rotwein trocken		12,90
<p>Fruchtiges Kirscharoma mit leichten Würznoten zu Pasta und mediterranen Speisen</p>		
Riesling Sekt Pfalz brut		17,90
<p>Reifes Pfirsicharoma mit präsender Hefenote rassig, erfrischend als Aperitif und zu leichtem Fisch</p>		

Im nördlichsten deutschen Weinanbaugebiet Jessen-Schweinitz,

dem ehemals kursächsischen Landesteil am Südrand des Fläming, stehen heutzutage nur noch wenige Hektar Reben. Noch vor 300 Jahren genoß man in Schlössern, Klöstern und Schenken den hier auf 1200 Morgen Rebland gereiften Wein.

Kleine Rebflächen und wenige Winzer können heute die entstandene Lücke nicht schließen, doch haben ihr Fleiß und althergebrachtes Können stets für einen guten, wenn auch raren Tropfen gesorgt.

Schoppen 0,25 l

Sächsischer Müller-Thurgau trocken 5,00
2008 Jessener Gorrenberg

Sächsischer Dornfelder rot trocken 5,50
2007 Elstertal

Flasche 0,75 l

Müller-Thurgau QbA, trocken 14,40
2007 Jessener Gorrenberg

Kerner Kabinett QbA, halbtrocken 15,90
2007 Jessener Gorrenberg

Kerner Kabinett QmP, trocken 15,90
2007 Jessener Gorrenberg

Schwarzriesling QbA, trocken oder halbtrocken 19,70
2007 Jessener Gorrenberg

Spätburgunder QbA, trocken 19,70
2007 Jessener Gorrenberg

Rotkäppchen Sekt trocken, halbtrocken oder mild 13,40

Rotkäppchen Sekt Picco trocken halbtrocken 0,2 l 3,80

Mixgetränke 0,3 l

Gin-Tonic 4,20

Wodka-Cola 4,20

Whisky-Cola 5,00

Campari-Orange 4,20

Amaretto-Kirsch 4,20

Batida de Coco 4,20

Kräuterliköre 2cl 1,40

1,40

Elbsandsteiner
Königsteiner Berggeist
Wesenitz-Bitterlikör
Kleinhennersdorfer Höhlengeist
Wilthener Gebirgskräuter
Wilthener Gebirgskräuter mint
Jägermeister
Karlsbader Becherbitter
Fernet Branca
Underberg 2cl 1,90

Aquavit 2cl 2,00

Bommerlunder
Malteser
Jubilaeums Aquavit

Grappa di Prosecco
Uve d´ Alexander 2cl 2,40

Dimple Scotch Whisky 2cl 2,40

Remy Martin
Fine Champagne Cognac 2cl 2,80

Metaxa 7 Sterne 2cl 2,60

Spirituosen 2cl

Wilthener Weinbrand Feiner Alter
Nordhäuser Doppelkorn
Wodka Moskowskaya
Ouzo
Krietzschwitzer Obstler
Kirschlikör

Baileys Irish Cream 2cl 1,80
Ramazzotti 2cl 1,80

Obstbrand

Schwarzwald
Wald-Himbeergeist 2cl 2,00
Williams-Christ-Birne

Brennerei Prinz zur Lippe (Meißen)
Apfelbrand 2cl 2,50
Himbeergeist
Williams-Birnenbrand Quittenlikör

Himbeerlikör
Meißner Schwerter Geman Porter -
Bierbrand

Dr Alghol (Lene Voigt)

In Maßen dut dr Alghol
dn allermeerschten Leiten wohl.
Doch wer sei Seifchen iwerdreibt, Ganz winzche Schwibbse sin
erdrächlich.
nich ohne beese Folchen bleibt. Besoffenheit blamiert
unsäächlich.

Was mancher da schon angerichtet,
hat de Garriäre glatt vernichtet.

Hamm ringsum alle ooch´nen Affen,
wärd geener uff sein Nachbar gaffen.
Doch sin ganz Nichterne noch drunter,
dann rutscht mr in dr Achtung nunter.

Drum will dr Mensch ä Fläschchen gibben,
dann mußsch heeme solo nibben.
Da merktersch nachhär bloß alleene,
wenn bletzlich wacklich wärn de Beene.

<u>Aus dem Suppentopf</u>	Preis €
Ukrainische Soljanka Pikante Spezialität mit Tomatenmark, Streifen von Schinken, Wurst (1,5,8) Braten, Zwiebeln und Salzgürkchen (russisch: Soljoni) dazu Weißbrot	3,00
Zwiebelsuppe mit Käsecrouton In Weinbrand sautierte Zwiebelringe in klarer Brühe abgerundet mit Weißwein, oben auf überbackener Käsetoast	3,00
Tomatencremesuppe mit Käsespänen Pürierte Tomaten gebunden mit Creme fraich verfeinert mit Basilikum	2,90
Forellensüppchen "Lachsbach" Cremesuppe mit Wurzelgemüse, Meerrettich und Forellenfilet	3,90
<u>Für den kleinen Hunger</u>	
Sächsisches Heringshackerle Salat aus Matjes, Gurke, Zwiebel, Apfel und Kräutern dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm	6,50
Heiße Zieglinde Gebackener Weichkäse vom Lauterbacher Ziegenhof dazu Preiselbeeren und Toast	4,90
Angemachter Ziegbert Marinierter Camembert vom Lauterbacher Ziegenhof auf Senf-Butterbrot mit Zwiebelringen	4,80
Caramelisierter Ziegbert Camembert vom Lauterbacher Ziegenhof mit Rohrzucker überbacken auf Rucola dazu Aroniagelee und Toast	4,80
<u>Vegetarische Speisen</u>	
Nudel-Gratin mit Zucchini, Champignons und Paprika in Kräutersahne mit Käse gebacken	7,80
Sennerfrühstück Bratkartoffeln mit Gurke, Zucchini, Tomate und Käse im Omelett	7,80
Omelett mit Blattspinat und Pinien dazu Kartoffeln	7,20
Couscous-Pfanne mit Gemüsebratlingen	7,90
Gebackener Fenchel auf Gemüsebukett Petersilienkartoffeln	9,80

Leckerer aus Topf und Pfanne

Schweinerückensteak mit Bratapfel in Berner Soße dazu Backzwiebeln und Pommes frites	10,80
Gedünstetes Hähnchenbrustfilet auf Ananas in Curryrahm dazu Siebenkorn-Equilia und Salat	9,80
Wildgulasch mit gebratenen Pilzen dazu Butterspätzle	9,90
Hausgemachte Wildschweinsülze mit Kräutervinaigrette und Bratkartoffeln	6,80
Schweinerückenschnitzel mit Gemüse und Petersilienkartoffeln	9,40
Struppener Bauernfrühstück mit Gewürzgürkchen Bratkartoffeln mit Knackwurst im Omelett	7,40

De beeden Gäse (Lene Voigt)

Ä Gunde will ä Gäse hamm,
Dr Hänldler dut een fassen,
där hängt mit noch een fest zusamm,
als wolltrn nie mähr lassen.
"Verbibbch", so schimpft dr Händler wild
un langt schon nachn Mässer,
da meent dr Gäsegaifer mild:
"Ach Meester, ´s is wohl bässer,
ich nähmse alle beede mit,
se sin so scheen verwachsen,
mir dättr färmlich weh, där Schnitt !"

sowas gibbts bloß in Sachsen

Leckerer vom Bio-Bullen des Bauern Gnauck aus Hinterhermsdorf

Dresdner Sauerbraten 11,80
in Lebkuchen-Rosinensauce mit Apfelrotkraut
und hausgemachten Böhmisches Knödeln

Rinderroulade nach Hausfrauen Art
12,90
pikant gefüllt mit Butterbohnen und Kartoffelklöße

Rumpsteak mit Bärlauchbutter 14,80
dazu Bohnen im Speckmantel
und Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Wenns Gleeße gibbt (Lene Voigt)

Wenns Gleeße gibbt, das is e Fest
In dr Familche jedesmal.
Da bleibt gee eenzches Stick als Rest
nein.
Un war ooch noch so groß de Zahl.
gar zu sähr

Sogar dr Oba där haut rein,
Als wenn ´r noch e Bursche wär
Un wärcht e halwes Dutzend

De Gullern schmecken

Dr Onkel Garl leecht noch een druff
Un spießt soähm dn siemten an.
Dann endlich heertr seifzend uff,
Weil ´r nich mähr bewältchen gann.

De gude Muddi, die vorhär
Mumbelschlacht
Sich abgeblackt hat stundenlang,
rum.
Gann nachn zweeten schon nich mähr,
Gaum dass richtch angefang´.

Se freit sich an dr

Von all ihrn Liem da um sich

Ob eens drbei wohl hat gedacht
Ans miehevolle Dran un Drum?

aus dem Nudeltopf leckere Pasta

Tagliatelle con trota di salmone Bandnudeln mit Lachsforelle Kirschtomaten und Pinienkerne geben dieser Pasta ihren fruchtig, nussigen Geschmack	9,90
Zucchini-Karotten- Tagliatelle Bandnudeln, Möhrchen- und Zucchinistreifen mit Pinien in Rosmarin- Rahm (vegetarisch)	8,20
Spaghetti alla carbonara Spaghetti nach Art der Köhlerin in leichter Basilikum-Ei-Sahne-Soße mit Schinken-Zwiebel-Geröstel (1,5,8)	7,20
Spaghetti alla puttanesca Spaghetti nach Dirnenart in feuriger Sardellen-Tomatensoße mit Oliven und Kapern	6,60
Ravioli alla milanese Spinatgefüllte Teigtaschen auf Tomatenragout (vegetarisch)	6,40
dazu frisch geriebener Parmesan	1,20

De Geschmäcker (Lene Voigt)

Wenn och bloß dreie sin beisamm,
Nur den Geschmack wärn gaum se hamm.
Beim Dema Lieblingsessen,
Da deiln sich de Indressen.

Dr andre spiert im Rachen
Am liebsten scharfe Sachen.
Senf, Babriga un Feffer,
Das is fier dän ä Dreffer.

dr eene schwärmt fier Dorten
Mit heechsten Lowesworten,
fiehlt sich im Baradiese
Bei alln, was recht scheen sieße.

Doch stillvergniecht dr Dritte
Hat bloß`ne eenzche Bitte:
"Drickt mir bis an mei Ende
Domaden in de Hände !"

Fangfrisch aus der Forellenzucht am Lachsbach

Forellensüppchen "Lachsbach"

Cremsuppe mit Wurzelgemüse und Forellenfilet	Tasse	3,90
abgeschmeckt mit Meerrettich und Riesling	Terrine	7,20

Regenbogenforelle "Müllerin Art"

in Butter gebraten mit Apfel-Sahne-Meerrettich
dazu ein Salat

12,40

Meißner Nußforelle

Forellenfilets in Haselnußkruste gebacken
mit Petersilienkartoffeln dazu ein Salat

12,40

Gedünstete Lachsforellenfilets

auf Blattspinat mit Pinien, dazu Langkorn-Wildreis

12,80

Bandnudeln mit Lachsforelle

Kirschtomaten und Pinienkerne geben dieser Pasta
ihren fruchtig, nussigen Geschmack

9,90

aus anderen Gewässern

Gebratenes Wels-Filet

an Limonen-Dillrahm mit Zuckerschoten und Petersilienkartoffeln

9,90

Matjes-Doppelfilet "Hanse" auf Kartoffelpuffern

mit gebratenen Apfelspalten und gebackenen Zwiebelringen
dazu ein grüner Salat mit Kräuterdressing

8,90

Sächsisches Heringshäckerle

Salat aus Matjes, Gurke, Zwiebel, Apfel und Kräutern
dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm

6,50

Frisches aus dem Gemüsegarten

Salat "Waldidylle" 8,60
In Butter gebratene Champignons auf knackigem Eisberg- und Feldsalat mit warmen Kartoffel-Dressing

Salat "Lachsbachfischer" 9,80
Verschiedene Blattsalate und Kräuter mit Rathmannsdorfer Räucherlachs und Apfel-Sahne-Meerrettich

Salat "Hähnchenbrust" 8,40
Großer bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Salat "Lauterbacher Ziegenhirt" 8,60
Verschiedene Blattsalate und Kräuter mit Ziegenfrischkäse

Kleiner gemischter Salat 3,00
Tomatensalat 3,00

Hausgemachte Dressings zur Wahl:
Kräuterdressing mit Olivenöl und Essig
Joghurtdressing mit Kräutern
Dijonsenf-Sahnedressing

Zu den großen Salaten servieren wir Vollkorntoast

De Domade (Lene Voigt)

Wie ´ch ä gleeenes Mädchen war, Ach, wie war ich schwär entteischt !
dachte ich mir wunderbar Habb gebläkt un habb gegreischt,
so äne Domade. so dat ´ch mich erschrecken.
Voller Freide biß ich nein, Sieße warse geene Schbur,
gloobte, die dät sieße sein un ich schbuckte se reddur
bald wie Schoggelahde. mocht nich mähr dran lecken.

Mußte in mein schbättern Lähm
ofte noch zur Genntnis nähm
solche Resuldade.
Mancher lockt dorch Eißre sehr,
bis mer märkt beim Nahvergehr:
Is där Mänsch bloß fade ! Schade !

..und abends aus der kalten Küche

Wildschützplatte "Jägermeister"	10,80
Hausgemachter Wildschinken auf Waldorfsalat, dazu Butter und Brot ein Jägermeister zur Verdauung	
Schinken- Salamiplatte mit Ei (1)	7,60
dazu Gurken und Tomaten , Butter und Brot	
Raffiniertes Bratenbrot	7,40
Saftiger Schweinebraten auf Brot mit Senfbutter und Gürkchen	
Karlsbader Toast (1,2)	7,20
Schinken und Pfirsich mit Edamer überbacken auf Toast	
Struppener Wurstbrett`l	7,40
Hausmacher Blut- und Leberwurst, Schinkenspeck und Knacker dazu Sauergemüse, Butter und Brot	
Käseteller mit Früchten (2)	8,40
dazu Butter und Brot	

Dessert

Zwei Sächsische Quarkkälchen (hausgemacht) mit Zimtrahm und Lene´s Apfelmus	3,80
Rote Beerengrütze mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne (2)	3,40
Griechischer Joghurt auf Honigspiegel mit Walnüssen	3,40
Mousse au chocolate weiß und braun	3,50
Zwei Hefeklöße mit Butter, Zucker und Zimt dazu heiße Beeren	3,40
Stück Kuchen - nach Angebot	
hausgebackene Dresdner Eierschecke (Originalrezept)	2,00
Pflaumenkuchen mit Streusel	1,80
Sächsischer Kleckselkuchen	1,80

Abbelmus (Lene Voigt)

Eener schwärmt fier Galbsgegreese
un ä zweeter fier ä Aal.
Wieder andre liem de Gleeße
als ä wahres Geddermahl.

So gennt jeder fier sein Maachen
ärchendwas als Hochgenuß.
Sollte mich mal eener fraachen,
flistre ich bloß "Abbelmus! "

Freilich meen ich´s mit Finessen,
so mit Mandeln un Rosin`!
ä Schuß Rum nich zu vergessen,
där dut´s Ganze scheen durchziehn.

Mit ä Leffelchen recht niedlich
futtert mer das in sich nein,
voller Andacht un gemiedlich.
(Hastches Essen wärkt nich fein.)

Sollte ich mal im Schbidale
liechen, ärchendwie lädiert,
bringt mir äne Riesenschale
Abbelmus ! Schon bin´ch guriert.

Kaffeespezialitäten Kakaozubereitungen

Tasse Kaffee	1,40
Kännchen Kaffee	2,40
Espresso	1,80
Sahnehäubchen	
Cappuccino	2,20
Cafe au Lait	2,20
Cafe au Chocolat	2,20
Sahnehäubchen	
Latte Machiato	2,20

Heißgetränke

Sahnehäubchen	
Heiße Schokolade	2,20
Glühwein aus Bio-Wein	2,60
Heiße Zitrone	1,90
Grog von 4 cl Rum	2,80

Sahnehäubchen

Eiscreme-Espresso	3,40
Frischer Espresso -eisgekühlt-	
Sahnehäubchen	
Mit Vanille-Eis und Sahnehaube	

Kaffee- und

Irish-Coffee	4,20
Original irischer Whisky mit Rohrzucker, darauf starker Kaffee und Vanille-	

Kaffee Amsterdam	3,60
Starker Kaffee mit Eierlikör und	

Russische Schokolade	3,60
Heiße Schokolade mit Rum und	

Cafe Coretto	4,20
Espresso korrigiert mit Grappa	

Kaffee Baileys	3,20
Starker Kaffee mit Baileys und	

Kaffee Amaretto	3,20
Starker Kaffee mit Mandellikör und	

Bariquita	3,60
Kaffeespezialität von La Gomera mit Likör 43, Milchschaum, Zimt , Zitrone	

Zu allen Kaffeespezialitäten reichen wir ein Glas Tafelwasser .

Wir verwenden Kaffee und Kakao ausschließlich aus biologischem Anbau und fairem Handel .

Hymne an den Kaffee (Lene Voigt)

"Dr Gaffee is fier alles gut",
Belehrte mich Frau Grassen
"´s gibbt nischt, wo där nich hälfen dut,
Se genn sich druff verlassen.

im Lähm gibbt´ s geene Laache, wo
dr Gaffee dät verfählt sin,
De ältesten Baare machtr froh,
Wie lang se ooch vermählt sin.

Bei galten Fießen, Liewesweh,
Bei Gobbschmärz un bei Reißen,
Da is ä Schlickchen Bohngaffee
Nich hoch genug zu breisen.

Un steht dr Mänsch vor ä Entschluß
Un gann sich schwär entscheiden,
ä richtcher Gaffee-Iwerguß
Wärd sei Gehärne leiten.

Solange noch mei Gaffeedobb
Schteht in dr Ofenrähre,
Find ich de ganze Welt dibbdoob,
Da schert mich gee Gemähre.

Frischer loser Tee

Kännchen Schwarztee Darjeeling	2,40
Kännchen Schwarztee Assam	2,40
Kännchen Grüner Tee	2,40
Früchtetee aus Annas Garten	2,10

Tee im Aufgußbeutel

Schwarztee	1,40	Grüner Tee
Kräutertee		Kamillentee
Hagebuttentee		Fencheltee
Roibuschtee		Pfefferminztee

In dn Dee baar Drebbchen Rum... (Lene Voigt)

**In dn Dee baar Drebbchen Rum
Brachte noch geen Menschen um.
Wenn mersch nur nich iberdreibt
Un`s ähm bei baar Drebbchen bleibt.**

**Wie behaachlich un wie wohl
Shtreemt ä bißchen Alkohol
Jeden in sein Gorbus nein.
Das braucht geener zu berein.**

**Noch drzu, wenn´s draußen shtärmt,
Merkt mer ärscht, wie sowas wärmt,
Schbiert in jeder Ader dann,
Wenn de Drebbchen drin gomm an.**

**Grabbelnse nuff in de Schtern
Un noch heher ins Gehern,
Gähmse dn Gedanken Schwung,
Bis ä neies Lied gesung´.**

**Sowas nennt mer inschbiriern".
Oft schon dat ich´s ausbrobiern.
Doch jetzt här ich lieber uff,
Sonst schbricht eener noch vom Suff.**

Liebe Gäste,
wir kochen für Sie stets frisch mit vorwiegend einheimischen Produkten.
Auf die Zugabe von künstlichen Geschmacksverstärkern, Farbstoffen,
Konservierungsstoffen und Aromen verzichten wir konsequent.
In einigen Rohstoffen sind allerdings noch solche kennzeichnungspflichtige Stoffe
enthalten.

Wir haben diese unter folgenden Nummern gekennzeichnet:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1) Konservierungsstoff | 2) Farbstoff |
| 3) geschwefelt | 4) geschwärtzt |
| 5) mit Antioxydationdmittel | 6) mit Süßungsmittel |
| 7) enthält Phenylanilan | 8) mit Geschmacksverstärker |
| 8) mit Phosphat | |

Eisbecher aus Dresdner Bio-Eis

Annas Hof Becher	4,40	
Schlemmerbecher mit Shokoladen-, Walnuß-, Vanille- und Fruchteis Obenauf Früchte Sahne und Fächerwaffel		
Erdbeereisbecher -nur in der Erdbeersaison -	4,00	
Zwei Kugeln Erdbeer-Fruchteis und Vanilleeis Mit frischen Erdbeeren , Sahne und Waffelröllchen		
Eis und Heiß mit Himbeeren	3,90	
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne zartschmelzend angerichtet		
Nußtraum	4,20	
Eine herrliche Kreation aus Nougat-, Walnuß- und Pistazieneis Garniert mit Schokosoße Sahne und kandierten Nüssen		
Schweizer Schokoladenbecher	3,90	
Schoko-Fans sind begeistert von dieser köstlichen Kreation aus zwei Kugeln Schokoladeneis und Vanilleeis garniert mit Sahne und Schokosoße		
Coppa Bella Stracciatella	4,30	
Zwei Kugeln köstliches Stracciatellaeis und Schokoeis Garniert mit Sahne Schokosoße und Eierlikör		
Kindereisbecher Kunterbunt	2,50	
Du suchst Dir Deine zwei Lieblings-Eissorten aus , und wir machen daraus einen bunten Eisbecher mit Früchten		
Solo-Eiskugeln Ihre Wahl	1,00	
<u>Milcheis:</u>	<u>Fruchteis:</u>	
Vanilleeis	Erdbeereis	Diabetiker-Vanilleeis
Schokoladeneis	Blutorangeeis	Diabetiker-Schokoeis
Stracciatellaeis		
Pistazieneis		Hafermilch-Vanilleeis
Walnußeis		Joghurt-Himbeereis
Nougateis		

Unser Bio-Speiseeis wird in der Dresdner Bucheckchen-Konditorei von Konditormeister Thomas Heller hergestellt. Das Fruchteis hat 0,1 bis 0,2% Fett, ist milchfrei, vegan und Cholesterinarm. Das Hafermilcheis Vanille und Schokolade schmeckt wie Milcheis, ist milchfrei, fettarm, vegan und Cholesterinfrei. Das Milcheis und Fruchteis ist glutenfrei.