

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

Inhaber: Thomas Kretzschmar

Aus der ältesten Privatbrauerei Sachsens
- Meißner Schwerter Bräu -

Vom Fass

Schwerter Privat Pils

Ein Pils der Spitzenklasse, mildherb und voller Frische

Schwerter Elbsommer

(Mai bis September)

obergäriges naturtrübes Jahrgangsbier; erfrischend spritzig, leicht und doch herrlich aromatisch, gebraut mit besonderer Weißhefe, sächsischer Braugerste und bestem Hopfen

Schwerter Sant Afra Dunkel

malzaromatisches, bekömmliches, vollmundiges Spitzen-Bier; schonend geröstete Malze verleihen Geschmack und Farbe

Fassbier-Radler

0,3 l 2,50

alle Fassbiere

0,2 l 2,10

0,3 l 2,60

0,5 l 3,60

0,5 l 3,50

aus der Flasche

Schwerter Kellerbier

unfiltriertes naturtrübes Bier, vollmundig im Geschmack mit einer kräftigen sonnengelben Farbe; feine Noten von Zitrone und trockenem Sommerstroh

0,5 l 3,60

Schwerter NaturRadler

erfrischend fruchtig, hergestellt aus hellem Vollbier und Schwerter Zitronen-Fassbrause

0,5 l 3,50

Schwerter Rubin "Eisbier"

(Oktober bis April vom Fass)

kupferrot durch eine Komposition aus Spezialmalzen, vollmundiger Geschmack und milde Hopfennote durch lange eiskalte Lagerung

0,33 l 2,60

Schwerter Augustus Porter

kraftvolles Bier mit weichem Geschmack, tiefdunkel mit feinen Noten von Bitterschokolade und angenehm runden Malzaromen

0,33 l 2,60

Kloster Andechs

Weißbier Hell

0,5 l 3,60

Weißbier Dunkel

0,5 l 3,60

Weißbier alkoholfrei

0,5 l 3,60

Bellheimer Lord fresh (alkoholfreies Pils)

0,33 l 2,50

Alkoholfreie Getränke

Meißner Schwerter Bräu

Braumeisters Fassbrause

0,33 l 2,50

Zitrone, Holunder oder Orange

Vom Braumeister der ältesten Privatbrauerei Sachsens nach einer überlieferten Rezeptur hergestellt, die dieser besonderen Fassbrause ihre vollmundige Frucht und eine feine Malznote verleiht.

Oppacher Mineralquellen 0,25 l

Mineralwasser 2,30

Bitter Lemon ^(1, 5, chininhaltig) 2,40

Tonic Water ^(chininhaltig) 2,40

Ginger Ale ⁽²⁾ 2,40

0,2 l 0,4 l

Cariba Cola ^(1,2,5) 1,60 2,40

Zitronenlimonade ^(1,2,5) 1,60 2,40

Orangenlimonade ^(1,2,5) 1,60 2,40

Tafelwasser 1,30 1,90

Malzbier 0,5 l 3,20

Natursäfte 0,2 l 0,4 l

Apfelsaft 2,00 3,90

Orangensaft 2,00 3,90

Kirschnektar 2,00 3,90

Johannisbeernektar 2,00 3,90

Bananennektar 2,00 3,90

Grapefruitsaft 2,00 3,90

Tomatensaft 2,00 3,90

Natursaftschorle 1,60 3,20

Sächsischer Wein vom Weingut Hanke

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 auf dem Jessener Gorrenberg 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	Flasche 0,75 l
Müller-Thurgau QbA Weißwein trocken	5,70	16,60
Scheurebe QbA Weißwein halbtrocken	5,80	16,90
Kerner Kabinett QMP Weißwein trocken	---	16,90
Sächsischer Landwein QbA Rotwein trocken	5,80	---
Sächsischer Schwarzriesling QbA Rotwein halbtrocken oder trocken	6,40	18,40
Faß No. 10 Rotwein halbtrocken, Cuvée aus Regent, Acolon und Dornfelder	5,80	16,90
Spätburgunder QbA Rotwein trocken	---	18,40
Acolon QbA Rotwein trocken Diese seit den siebziger Jahren gezüchtete Rebsorte vereint die Vorzüge von Dornfelder und Lemberger	---	18,40
Regent Rosé Roséwein trocken	6,40	18,40
Jessener Scheurebe-Sekt trocken	---	23,30

Wein aus ökologischem Anbau

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	4,80	13,90
Rheinhessen Weißwein lieblich Rebe Müller-Thurgau und Weißburgunder frisch, Anklänge von Äpfeln und blumigen Noten	4,80	13,90
Rheinischer Rotwein trocken oder halbtrocken Rebe Schwarzriesling und Trollinger Kräftig, elegant, Erdbeeraroma mit zartem Muskatton	4,80	13,90
Pfälzer Rotwein lieblich Rebe Regent und Portugieser Aromen von Pflaume und Johannisbeere mit Tannin Gerüst	4,80	13,90
La Mancha Spanischer Weißwein trocken Rebe Airén Erfrischend, süffig Duft von exotischen Früchten	4,40	12,90
Montepulciano Italienischer Rotwein trocken Kirschfarbener vollmundiger harmonischer Tischwein	4,70	13,60

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. Eine vielseitige Begrünung versorgt den Boden mit Humus und liefert Bodenleben und den 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 hervorragend!

Zum Wohle!

Deutsche Qualitätsweine aus ökologischem Anbau

Flasche 0,75 l

Riesling trocken 2011 Westhofener Rotenstein 16,60

Der ungekrönte König der Weine. Feinfruchtig bei spritzig frischer Lebendiger Säure mit wunderbaren Weinbergpfirsich- und Grapefruitaroma
zu *Fischgerichten und hellem Fleisch*

Riesling Spätlese feinsüß 2011 Herschheimer Honigsack 17,90

Auch mit Restsüße ein absoluter Genuss. Leicht beschwingt und elegant im Körper. Duft nach frischem Gras und Grapefruit.
zu *Fischgerichten, hellem Fleisch, Käse und Süßspeisen*

Silvaner trocken 2011 Westhofener Bergkloster 15,60

Der Menüwein schlechthin.

Ein Spitzenwein mit wunderbaren Birne- und Heuroma
zu *Fisch und Fleischgerichten, Gemüse und Spargel*

Portugieser Weißherbst trocken 2011 Rheinhessen 15,20

Verhaltener Duft von Cassis und Himbeeren
zu *Fisch und Fleischgerichten*

Dornfelder trocken 2011 Westhofener Bergkloster 16,40

Intensiver Fruchtaromen nach Sauerkirschen, Brombeeren und Holunder prägen diesen voluminösen gerbstoffbetonten Wein
zu *Braten und Wild*

Pinot noir trocken 2011 Ingelheimer Kaiserpfalz 15,20

Fruchtiger gehaltvoller Wein mit viel Körper. Frische bis kräftige Säure Wohlduftendes Erdbeer- und Veilchenaroma
zu *dunklem Fleisch und Lamm*

Riesling Sekt Pfalz brut 17,90

Reifes Pfirsicharoma mit präsender Hefenote
rassig, erfrischend

als *Aperitif und zu leichtem Fisch*

Piccolo 0,2l 4,90

Kräuterliköre 2cl 1,80

Elbsandsteiner

Königsteiner Berggeist

Wesenitz-Bitterlikör

Kleinhennersdorfer Höhlengeist

Wiltbener Gebirgskräuter

Wiltbener Gebirgskräuter mint

Jägermeister

Karlsbader Becherbitter

Fernet Branca

Underberg 2cl 2,20

Aquavit 2cl 2,20

Bommerlunder

Malteser

Jubilaeums Aquavit

Grappa di Prosecco 2cl 2,50

Glenfiddich Scotch Whisky 2cl 2,80

Single malt 12 Jahre

Remy Martin 2cl 2,80

Fine Champagne Cognac

Spirituosen 2cl 1,80

Wiltbener Weinbrand Feiner Alter

Nordhäuser Doppelkorn

Wodka Moskowskaya

Ouzo

Krietzschwitzer Obstler

Kirschlikör

Baileys Irish Cream 2cl 2,00

Ramazzotti 2cl 2,00

Obstbrand

Schwarzwald

Wald-Himbeergeist 2cl 2,20

Williams-Christ-Birne

Brennerei Prinz zur Lippe (Meißen)

Apfelbrand 2cl 2,60

Himbeergeist

Williams-Birnenbrand

Quittenlikör

Himbeerlikör

Sauerkirschbrand

Dr Alkohol (Lene Voigt)

In Maßen tut dr Alkohol

dn allermeerschten Leiten wohl.

Doch wer sei Seifchen inwendreibt,

nich ohne beese Folchen bleibt.

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.

Ganz winzche Schwibbse sin erdrächlich

Besoffenheit blamiert unsäächlich.

Was mancher da schon angerichtet,

hat de Garriäre glatt vernichtet.

Drum will dr Mensch ä Fläschchen gibben,
dann mußrsch heeme solo nibben.

Da merktersch nachhär bloß alleene,

wenn bletzlich wacklich wärn de Beene.

Aus dem Suppentopf

Ukrainische Soljanka 4,20

Pikante Spezialität mit Tomatenmark,
Streifen von Schinken, Wurst⁽¹⁾ Braten, Zwiebeln
und Salzgürkchen (russisch: Soljoni) dazu Weißbrot

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton 3,90

In Weinbrand sautierte Zwiebelringe in klarer Brühe
abgerundet mit Weißwein, obenauf überbackener Käsetoast

Tomatencremesuppe mit Käsespänen 3,80

Pürierte Tomaten gebunden mit Creme fraich
verfeinert mit Basilikum

Forellensüppchen "Lachsbach" 4,60

Cremesuppe mit Sellerie, Karotten, Lauch, Zucchini
Meerrettich und Forellenfilet
(nicht immer verfügbar)

Liebe Gäste,

wir kochen für Sie stets frisch mit vorwiegend einheimischen Produkten. Auf die Zugabe von künstlichen Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Konservierungsmitteln und Aromen verzichten wir konsequent. In einigen Rohstoffen sind allerdings kennzeichnungspflichtige Stoffe enthalten. Wir haben diese unter folgenden Nummern gekennzeichnet:

- | | | | | |
|-------------------------|-----------------|-------------------------|---------------|-------------------------|
| 1) Konservierungsmittel | 2) Farbstoff | 3) geschwefelt | 4) geschwärzt | 5) Antioxidationsmittel |
| 6) Süßungsmittel | 7) Phenylalanin | 8) Geschmacksverstärker | 9) Phosphat | |

Allergene Inhaltsstoffe haben wir bei der Speisebezeichnung aufgeführt, zusätzlich beinhalten Klöße: Gluten, Ei; Knödel, Kuchen, Quarkkälchen, Hefeklöße: Gluten, Ei, Milch; Forellensuppe, Käsecrouton, Lebkuchensoße, Gulasch, Pasta, Beerengrütze: Gluten
Unser freundliches Servicepersonal hilft Ihnen gern, wenn Sie Fragen haben.

Leckerer vom Struppener Schwein und Rind weiter denken- näher kaufen

Struppener Bauernfrühstück 9,60
Bratkartoffeln und deftiger Knacker im Eimantel dazu Spreewaldgürkchen

Sächsisches Zwiebelfleisch 9,90
Pikant mit Senfsaat, Nelke, Kümmel und Zitrone gegarter Schweinenacken
mit Zwiebelgemüse überbacken dazu Bratkartoffeln

Schnitzel 12,40
aus dem Schweinerücken, in Ei und Semmelmehl paniert, knusprig gebacken
mit Gemüse und Petersilienkartoffeln

Schweinerückensteak mit Bratapfel 14,80
in Berner Soße dazu Backzwiebeln und Pommes frites

Rinderroulade nach Hausfrauen Art 15,80
mit Schinkenspeck, Zwiebel, Gewürzgurken und Senf pikant gefüllt
dazu Butterbohnen und Kartoffelklöße

Dresdner Sauerbraten 14,80
Rinderkeule eingelegt in Buttermilch mit Gewürzen und Senfsaat,
sanft geschmort mit Zwiebeln, Sellerie und Möhren
in Lebkuchen-Rosinen-Soße mit Apfelrotkohl und Böhmisches Knödeln

Rumpsteak mit Kräuterbutter 17,80
dazu Prinzessbohnen und Ofenkartoffel mit Sauerrahm
- englisch oder medium gebraten -

Wenns Gleeße gibbt (Lene Voigt)

Wenns Gleeße gibbt, das is e Fest	Sogar dr Oba där haut rein,
In dr Familche jedesmal.	Als wenn'r noch e Bursche wär
Da bleibt gee eenzches Stick als Rest	Un wärcht e halwes Dutzend nein.
Un war ooch noch so groß de Zahl.	De Gullern schmecken gar zu sähr

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

De gude Muddi, die vorhär	Se freit sich an dr Mumbelschlacht
Sich abgeblackt hat stundenlang,	Von all ihrn Liem da um sich rum.
Gann nachn zweeten schon nich mähr,	Ob eens drbei wohl hat gedacht
Gaum dass richtch angefang.	Ans niehevollle Dran un Drum?

Fangfrisch aus der Forellenzucht am Lachsbach

Regenbogenforelle "Müllerin Art" (300 Gramm) 14,90
mehliert in Butter gebraten mit Apfel-Sahne-Meerrettich
und Petersilienkartoffeln,
dazu ein Salat

Meißner Nussforelle 15,80
Forellenfilets mehliert in Ei-Haselnusskruste gebacken
mit Petersilienkartoffeln dazu ein Salat

Fisch aus Seen und Meeren

Fischgrillteller "Mittelmeer" 16,80
Filets von Dorade, Meerbarbe und St. Petersfisch
an mediterranem Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet 15,40
naturell gebacken mit jungem Gemüse und Kräuterkartoffeln

Sächsisches Heringshäckerle 8,80
Salat aus Matjes, Gurke, Zwiebel, Apfel und Kräutern
dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Drei Matjes-Filets "Hanse" 13,80
auf Kartoffelpuffern mit gebratenen Apfelspalten und gebackenen Zwiebelringen
dazu ein grüner Salat mit Kräuterdressing

Vegetarische Speisen

Nudel-Gratin 9,40
mit Grillgemüse und Champignons in Kräutersahne mit Käse gebacken

Sennerfrühstück 9,80
Omelette Bratkartoffeln mit Gurke, Tomate, Zucchini und Käse

Couscous-Gemüsepfanne mit Broccoli-Nussecke 9,60
- vegan -

Gebackener Fenchel auf Gemüsebukett
Fenchel in Ei-Semmelmehlhülle gebacken
mit Petersilienkartoffel 11,80

aus dem Nudeltopf leckere Pasta

Tagliatelle mit Kirschtomaten und Pinien 11,60
in Olivenöl angeschwitzt mit Zwiebeln, Rosmarin und Zitrone (vegan)
dazu frisch geriebener Parmesan
(auf Wunsch mit glutenfreier Mais-Pasta oder Dinkel-Vollkorn-Pasta, je + 1,00)

Spaghetti nach Art der Köhlerin 10,40
in leichter Basilikum-Ei-Sahne-Soße
mit Schinken⁽¹⁾-Zwiebel-Geröstel
dazu frisch geriebener Parmesan
(auf Wunsch mit glutenfreier Mais-Pasta oder Dinkel-Vollkorn-Pasta, je + 1,50)

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,
fiehl 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 !

Wildgerichte aus heimischen Wäldern

Onkel Pauls Leibgericht

Rehkeule in Rotweinsauce 17,90
mit Preiselbeerbirne, Brokkoli und Mandelbällchen
(nicht immer verfügbar)

Wildgulasch mit gebratenen Pilzen 12,40
dazu Butterspätzle und eine Preiselbeerbirne

Hausgemachte Wildschweinsülze 9,40
mit Kräutervinaigrette und Bratkartoffeln

Feinschmecker schätzen Wildfleisch nicht nur wegen seines ausgezeichneten Geschmackes, sondern auch wegen der hochwertigen Nährstoffzusammensetzung.

Zudem ist Wild ein echtes Ökoprodukt. Die weitgehend stressfreie Lebensweise unseres Wildes in der freien Natur und seine uneingeschränkte Bewegungsfreiheit sind neben der abwechslungsreichen Nahrung aus gesunden Kräutern und Gräsern unmittelbar für den Wohlgeschmack des Wildes verantwortlich. Da Wildtiere nicht gemästet werden, können keine dicken Fettpolster entstehen. Das Wildfleisch bleibt fettarm. Darüber hinaus ist Wildfleisch reich an den Mineralstoffen Kalzium und Phosphor (beide sind für den Knochenaufbau nötig), Eisen (blutbildend) sowie Vitamin B2 (gut für Nerven und Stoffwechsel). Auf Grund seiner speziellen Eiweißzusammensetzung ist das Fleisch der Wildtiere besonders wohlschmeckend und leicht verdaulich.

Unter Stress produzieren Lebewesen Adrenalin, welches die Fleischreifung und damit die Fleischqualität beeinträchtigt. Wildtieren bleibt Stress durch Transporte und im Schlachthof erspart.

Wild unterliegt in Deutschland Schonzeiten. Frisches Wild gibt es daher nur zu bestimmten Jagdzeiten.

Rotwild: Juni bis Februar

Dammwild: Juli bis Februar

Muffelwild: August bis Januar

Rehwild: Mai bis Februar

Schwarzwild: ganzjährig

Frisches aus dem Gemüsegarten

Salat "Walddiöylle" 10,60

In Butter gebratene Champignons auf knackigem Eisberg- und Feldsalat
mit warmen Kartoffel-Senf-Dressing

Salat "Hähnchenbrust" 10,80

Großer bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Salat "Lauterbacher Ziegenhirt" 11,80

Verschiedene Blattsalate und Kräuter mit Ziegenfrischkäse

Salat "Lachsbachfischer" 12,90

Verschiedene Blattsalate und Kräuter mit Räucherfisch
und Sahnemeerrettich

Kleiner gemischter Salat 3,60

Tomatensalat 3,80

Hausgemachte Dressings zur Wahl: Kräuterdressing mit Olivenöl und Essig
Joghurd dressing mit Kräutern
Dijonsenf-Sahne-Dressing

Zu den großen Salaten servieren wir Vollkorntoast

De Domade (Lene Voigt)

Wie 'ch ä gleeenes Mädchen war,
dachte ich mir wunderbar
so äinne Domade.
Voller Freide biß ich nein,
gloobte, die dät sieße sein
bald wie Schoggelade.

Ach, wie war ich schwär entteischt !
Habb gebläkt un habb gegreischt,
so dat'ch mich erschrecken.
Sieße warse geene Schbur,
un ich schbuckte se reddur
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 !

Spezialitäten vom Lauterbacher Bio-Ziegenhof

Heiße Zieglinde 7,80

Gebackener Weichkäse (100 Gramm) dazu Preiselbeeren und Toast

Angemachter Ziegbert 7,60

Marinierter Camembert (100 Gramm) auf Senf-Butterbrot mit Zwiebelringen

Caramelisierter Ziegbert 7,80

Camembert (100 Gramm) mit Rohrzucker überbacken auf Rucola
dazu Aroniagelee und Toast

Salat "Lauterbacher Ziegenhirt" 11,80

Verschiedene Blattsalate und Wildkräuter mit Ziegenfrischkäse

De beeden Gäse (Lene Voigt)

Ä Gunde will ä Gäse hamn,

Dr Hänldler dut een fassen,

där hängt mit noch een fest zussamm,

als wolltrn nie mähr lassen.

"Verbibbch", so schimpft dr Händler wild

un langt schon nachn Mässer,

da meent dr Gäsegaißer mild:

"Ach Meester, 's is wohl bäsßer,

ich nähmse alle beede mit,

se sin so scheen verwachsen,

mir dätr färmlich weh, där Schnitt !"

sowas gibbts bloß in Sachsen

...und abends aus der kalten Küche

Schinken- Salamiplatte⁽¹⁾

dazu Gurken und Tomaten, Butter und Brot 8,80

Raffiniertes Bratenbrot

Saftiger Schweinebraten auf Brot mit Senfbutter und Gürkchen 8,80

Karlsbader Toast^(1,2)

Schinken und Pfirsich mit Edamer Käse überbacken auf Toast 8,20

Struppener Wurstbrett¹

Hausmacher Blut- und Leberwurst, Schinkenspeck und Knacker⁽¹⁾

dazu Sauergemüse, Butter und Brot 8,90

Käseteller mit Früchten⁽²⁾

dazu Butter und Brot 10,20

Läweworscht Lene Voigt

De Läweworscht schafft neies Blut
un dadorch Graft un Iwermit.
Zur Uffmeeblung von dr Natur
macht mancher drum 'ne Läwegur.

Dick Läweworscht uffs Brot geschmiert
hat oft schon zum Erfolg gefiehart.
Nadierlich musses gude sin,
nich solche mit viel Semmel drin.

Se muß direkt nach Läwer schmecken,
sollse de Blutzufuhr bezwecken,
Von Galb isse besondersch fein,
noch deligader als vom Schwein.

Ooch Zwieweln, Driffeln un Sardellen
genn sich zur Läweworscht geselln.
Un wer se liebt mit fettchen Griefen,
der muß in Gassler sich verdiefen.

Kinderspeisekarte

Mini-Schnitzel 4,90
mit Honigmöhrchen und Kartoffeln

Fischstäbchen 4,60
mit Erbsen und Kartoffelbrei

Rahmspinat mit Rührei 4,20
und Kartoffeln

Nudeln 3,60
mit Tomatensoße und Reibekäse

Igelwürstchen 3,80
mit Pommes frites und Ketchup

Hefeklöße 4,20
mit Butter, Zucker und Zimt auf heißen Beeren

Portion Pommes frites 2,60
mit Ketchup und Mayo

Dessert

Zwei Sächsische Quarkkännchen 4,80
Hausgemachte Spezialität aus Quark, Kartoffeln, Weizenmehl, Ei und Rosinen
mit Zimtrahm und Lene's Apfelmus

Rote Beerengrütze 3,60

aus Weizengries
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne (2)

Griechischer Joghurt 3,60

auf Honigspiegel mit Walnüssen

Zwei Hefeklöße 4,20

aus Weizenmehl, Milch und Ei
mit Butter, Zucker und Zimt dazu heiße Beeren

Panna Cotta mit Himbeeren (italienisch "gekochte Sahne") 3,30

Stück Kuchen

hausgebackene Dresdner Eierschecke (Originalrezept) 2,20

- nach Angebot z.B. Pflaumenkuchen mit Streusel 1,90

Sächsischer Kleckselkuchen 1,90

Grenobler Kirschkuchen 1,90

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 durchzieh'n.

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.

Eisbecher aus eigener Herstellung

Annas Hof Becher 5,90

Schlemmerbecher mit Schokoladen-, Walnuss-, Vanille- und Fruchtis
Obenauf Früchte Sahne und Fächerwaffel

Erdbeereisbecher -nur in der Erdbeersaison- 4,90

Zwei Kugeln Erdbeer-Fruchtis und Vanilleeis
Mit frischen Erdbeeren, Sahne und Waffelröllchen

Eis und Heiß mit Himbeeren 4,90

Zwei Kugeln Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Sahne zartschmelzend angerichtet

Nusstraum 4,90

Eine herrliche Kreation aus Nougat-, Walnuss- und Pistazieneis
Garniert mit Schokosoße Sahne und kandierten Nüssen

Karibischer Traum 5,20

Fruchtcocktail mit Mangoeis, Kokoseis und Zitroneneis
Obenauf Sahne-Curacao-Haube

Schweizer Schokoladenbecher 4,90

Schoko-Fans sind begeistert von dieser köstlichen Kreation
aus zwei Kugeln Schokoladeneis und Vanilleeis
garniert mit Sahne und Schokosoße

Coppa Bella Stracciatella 4,90

Zwei Kugeln köstliches Stracciatellaeis und Schokoeis
Garniert mit Sahne Schokosoße und Eierlikör

Kindereisbecher Kunterbunt 3,20

Du suchst Dir Deine zwei Lieblings-Eissorten aus,
und wir machen daraus einen bunten Eisbecher mit Früchten

Solo-Eiskugeln Ihre Wahl 1,20

Milcheis:

Bourbon-Vanilleeis

Schokoladeneis, Stracciatellaeis

Pistazieneis, Walnusseis

Nougateis, Kokoseis

Fruchtis:

Erdbeereis

Kirscheis

Zitroneneis

Joghurt-Himbeereis

saisonale Sorbets: 3,90

Waldmeistersorbet

Pfefferminz-sorbet

Cassis-Sorbet

Eiszeit von 15 Uhr bis 17 Uhr kosten alle großen Eisbecher 4,40 €

Wir stellen unser Eis aus natürlichen Rohstoffen, ohne Konservierungsmittel, ohne Aromen ohne Farbstoffe her.

Milcheis:

Milch, Sahne, Zucker, Magermilchpulver, Traubenzucker, Geschmacksträger (z. B. Bourbon-Vanille, Kakao, Nüsse)
natürliche Bindemittel: Guakermehl E412, Johannisbrotkernmehl E410, Inulin aus Zichorienwurzel

Fruchtis:

Früchte, Wasser, Zucker, natürliche Bindemittel (s.o.)

Joghurteis:

Früchte, Joghurt, Sahne, Zucker, Magermilchpulver, Traubenzucker, natürliche Bindemittel (s.o.)

Sorbet:

Früchte, Zucker, Wasser, natürliche Bindemittel (s.o.)

Kaffee und Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,00
Kännchen Kaffee	3,00
Espresso	2,20
Cappuccino	2,50
Cafe au Lait	2,50
Cafe au Chocolat	2,50
Latte Macchiato	2,50

Café Benita entkoffeiniert 2,40

Getreidekaffee Peru 2,20

Heißgetränke

Heiße Schokolade	2,50
Glühwein aus Bio-Wein	2,60
Heiße Zitrone (frisch gepresst)	2,20
Grog von 4 cl Rum	3,80

Eiscreme-Espresso 3,90

Frischer Espresso -eisgekühlt-
Mit Vanille-Eis und Sahnehäubchen

Kaffee Amsterdam 4,60

Starker Kaffee mit Eierlikör und Sahnehäubchen

Kaffee Baileys 4,60

Starker Kaffee mit Baileys und Sahnehäubchen

Irish Coffee 4,80

Original irischer Whisky mit Rohrzucker,
darauf starker Kaffee und Sahnehäubchen

Russische Schokolade 4,60

Heiße Schokolade mit Rum und Sahnehäubchen

Kaffee Amaretto 4,60

Starker Kaffee mit Mandellikör und Sahnehäubchen

Zu den 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, Lienesweh,
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-Inwerguß
Wärd sei Gehärne leiten.

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

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 Götzinger (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 Liebthaler 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 Prebischtal hinab ins Elbtal nach Herrnskretzschen (Hrensko, CZ).

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, Ihrem 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 Kretzschmar und Team