SPEISEN UND GETRÄNKE

FRÄULEIN

ANNA

bittet zu Tisch

Restaurant

Wer ist eigentlich das Fräulein Anna?

Unser Sohn, Xaver wäre laut Aussage des Frauenarztes bis 7 Wochen vor der Geburt ein Mädchen geworden. Bis dahin war klar, dass „sie" den Namen ANNA bekommen soll – so wie unsere beiden Omas.

Aus Anna wurde Xaver und aus dem Restaurant wurde ANNA. :)

Theresa & Marinus

STARTERS
AM ANFANG WAR DIE VORSPEISE!

Könnt ihr auch gerne zum Teilen in die Tischmitte stellen. Fühlt euch ganz wie zu Hause ;)

STREICHE - TUNKE - SCHMIERE

ANNAS Dreier
Hausgemachter Hummus, Chili-Röstzwiebel-Butter & Rosmarin-Aprikosen-Frischkäse mit Fräulein ANNA Brot-Mix 14 €

Carpaccio
vom argentinischen Weiderind mit Basilikumpesto, marinierten Blattsalaten und Grana Padano D.O.P. 13 €

Knuspriger Ziegenkäse,
Passionsfrucht-Honig-Fond und Mandel-Crunch mit Salat 12 €

Kleiner ANNA-Salat
mit gerösteten Nüssen, Kernen und Sprossen als Vorspeise oder Beilage 6 €

Allergien bitte vor dem Essen unserem Servicepersonal melden!

BUTTER BOYZ
Alles in Butter

ESSEN ZUM TRINKEN

Brühe von Kühe
mit Pfannkuchenstreifen 6 €

Bananen-Curry-Cremesuppe
mit Garnelen 8 €
ohne Garnelen vegan 6 €

BURGER & STEAKS
ICH WILL EIN RIND VON DIR!

Die Burger-Bande

Falter-Burger [1]
180 Gramm Beef-Burger mit Knacksalat, Schmorzwiebelrelish und gebratenem Speck 17 €

Cheese Burger
180 Gramm Beef Burger mit Knacksalat, Röst-zwiebeln, Apfel-Gurken-Chutney und reichlich Cheddarkäse 18 €

Big Berta Burger
180 Gramm Beef Burger mit Knacksalat, Camembert und Preiselbeeren 18 €

Health Bells Burger
Gegrilltes Ziegenkäsepatty mit Knacksalat und Aprikosen-Tomaten-Chutney 17 €

Quintoffel-Burger vegan
Gegrilltes Quinoa-Kartoffel-Patty, das weder in Geschmack noch Konsistenz an Fleisch erinnert, im Brioche Bun mit Knacksalat und Karamellgurken 17 €

Zu allen Burgern gibt es Pommes und Ketchup.

Lieber was anderes dazu?

Süßkartoffelpommes statt Pommes Aufpreis +3 €
Beilagensalat statt Pommes Aufpreis +4 €

Extra Portion Mayo, vegane Mayo, Ketchup, Preiselbeeren, BBQ-Soße, SourCream oder Kräuterbutter Aufpreis +1 €

Extra Käse oder Bacon Aufpreis +2 €

Extra Patty Aufpreis +6 €

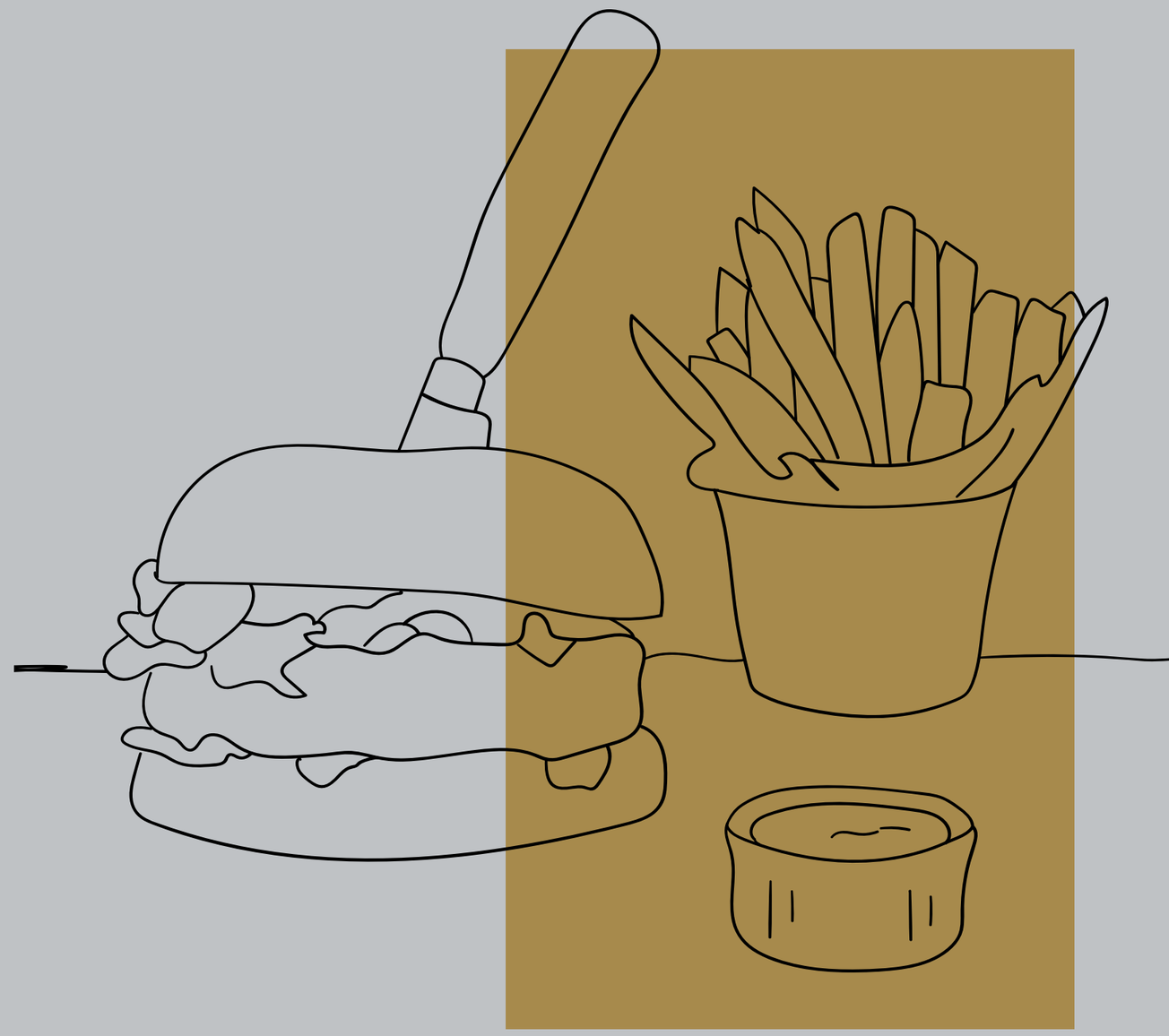
Steaks*

Rosa gebratene Rinderfilet-medaillons (ca. 200 Gramm) mit Grillgemüse und Mini-Kartoffeln 32 €

Rosa gebratenes Rib Eye Steak (ca. 300 Gramm) mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Mini-Kartoffeln 33 €

Surf & Turf Spieß: Rinderfilet (ca. 150 Gramm) und Riesengarnelen (4 Stk), am Spieß gegrillt, mit Grill-gemüse und Mini-Kartoffeln 36 €

Alle Burger sind auf Anfrage mit gluten-freiem- / Low-Carb-Bun erhältlich.



*Gewichtangaben bei Steaks = Rohgewicht

GRÜNZEUGS & HASENFUTTER

WICHTIG: All unsere Salate können Nüsse oder Spuren von Nüssen enthalten.

Salate

Großer ANNA-Salat
mit Balsamico-Dijonsenf-Vinaigrette, Sprossen, gerösteten Nüssen und Kernen 10 €

und wahlweise mit:

- **gegrillten Hähnchenstreifen** 15 €
- **karamelisiertem Ziegenkäse** 16 €
- **Falafel & Samosa** vegan 17 €
- **rosa gebratenen Rindersteakstreifen** 20 €
- **gegrillten Riesengarnelen (5 Stk)** 22 €

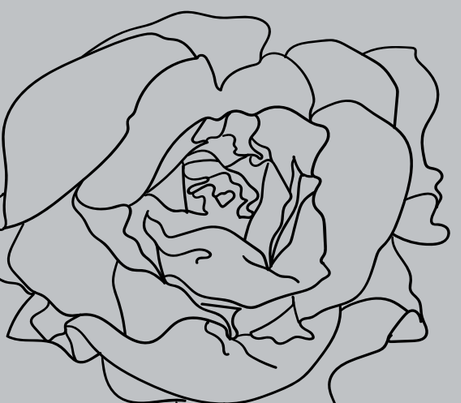
Kleiner ANNA-Salat
mit gerösteten Nüssen, Kernen und Sprossen als Vorspeise oder Beilage 6 €

Extra Brot Aufpreis +2 €

Alle Salate sind mit zuckerfreiem Dressing möglich!

An unserem Hausdressing haben wir über Jahre getüftelt. Jetzt haben wir ein (für uns) perfektes Rezept gefunden.

Hats euch geschmeckt?
Wir verkaufen die Salatsauce an der Rezeption.



HAUPTGERICHTE
AUS BAYERN UND DEM REST DER WELT

Gebratenes Filet vom Donauwaller
mit Kartoffel-Rahm-Gemüse 20 €

Kross gebackenes Schnitzel
aus dem Schweinerücken mit Pommes und Ketchup 14 €

Kartoffel-Gemüse-Pfanne basisch-vegan
mit Gartenkräutern, Cranberries und Meerrettich 14 €

Rotes Thai Curry
mit knackigem Gemüse, Basmatireis und geröstetem Sesam vegan 14 €

und wahlweise mit:

- **Hähnchenbrust** 17 €
- **gebratenen Entenstreifen** 21 €
- **Riesengarnelen (5 Stk)** 24 €

Tortilla-Wrap
mit Knacksalat, Käse dazu Sour Cream und kleiner Salat

und wahlweise gefüllt mit:

- **gebratenem Gemüse** 15 €
- **gegrillten Hähnchenstreifen** 17 €
- **gegrillten Rinderfiletstreifen** 20 €
- **gegrillten Garnelen** 20 €

Bayerisches Cordon bleu
mit gebratenem Speck und deftigem Bergkäse gefüllt, dazu Oma Theas Kartoffel-Gurken-Salat 16 €

Hot Pot
Chinesischer Feuertopf mit Hähnchenbrust, Teriyaki-Champignons und Duftreis 19 €

Pasta aglio olio
mit jungem Knoblauch, Chiliflocken, kaltgepresstem Olivenöl und Parmesan, Grana Padano D.O.P. 13 €

Tagliatelle in Mango-Pfeffer-Rahmsoße
mit gebratenen Entenstreifen und Wasabi-Erdnuss-Crumble 20 €

Tagliatelle in Trüffel-Sahnesoße
mit Schmortomaten und Parmesan 22 €

Für kleine Portionen berechnen wir 1 € weniger!

KLEINE KETO KARTE
oder auch Low-Carb-Karte genannt

Carpaccio
vom argentinischen Weiderind (Low-Carb-Version) mit Basilikum-pesto, marinierten Blattsalaten und Grana Padano D.O.P. 13 €

Grosser ANNA Salat
mit Balsamico-Dijonsenf-Vinaigrette, Sprossen, gerösteten Nüssen, Kernen 10 €
und wahlweise mit:

- **Tandori-Hähnchenstreifen** 15 €
- **rosa gebratenen Rinderfiletspitzen** 20 €
- **gegrillten Riesengarnelen, Mermaid-Quality (5 Stk)** 22 €

Kleiner ANNA Salat
mit Sprossen, gerösteten Nüssen und Kernen 6 €

In Kräuterbutter gebratenes Gemüse
mit Konjak-Noodles, Garnelen (5 Stk) und Parmesanspänen 24 €

Rosa gebratenes Rib Eye Steak (ca. 300 Gramm)
mit reichlich Grillgemüse 33 €

Gebratenes Filet vom Donauwaller
mit Rahmgemüse 20 €

Keto Burger
130 Gramm Beef Patties mit Bacon und Cheddarkäse, Salat, Mayo und XuckerKetchup im Panifactum Bun (dunkles Bun aus Goldleinsaat, Flohsamenschalen & Kokosmehl) mit kleinem Beilagensalat 16 €

Alle Salate sind mit zuckerfreiem Dressing! *
*** Salatsauce gesüßt mit Stevia, Xylit & Erythrit**

Garstufen Fleisch

RARE: Dein Steak wird nur mal kurz über den Grill gezogen:
Kerntemperatur 45 °C, ergo „roh"

MEDIUM RARE: Das Steak wird scharf angebraten und darf im Anschluss noch etwas ruhen:
Kerntemperatur 50 °C, ergo „ziemlich roh"

MEDIUM: Die in unseren Augen beste Garstufe. Unter der gerösteten Steak-Oberfläche ist zart-rosa Fleisch:
Kerntemperatur 54 °C

WELL DONE: Nicht jeder darf oder mag Fleischsaft auf dem Teller. So legen wir uns auch bei durchgebratenen Steaks ins Zeug, so dass das Steak auch well done ein Genuss ist.
Kerntemperatur: 60 °C

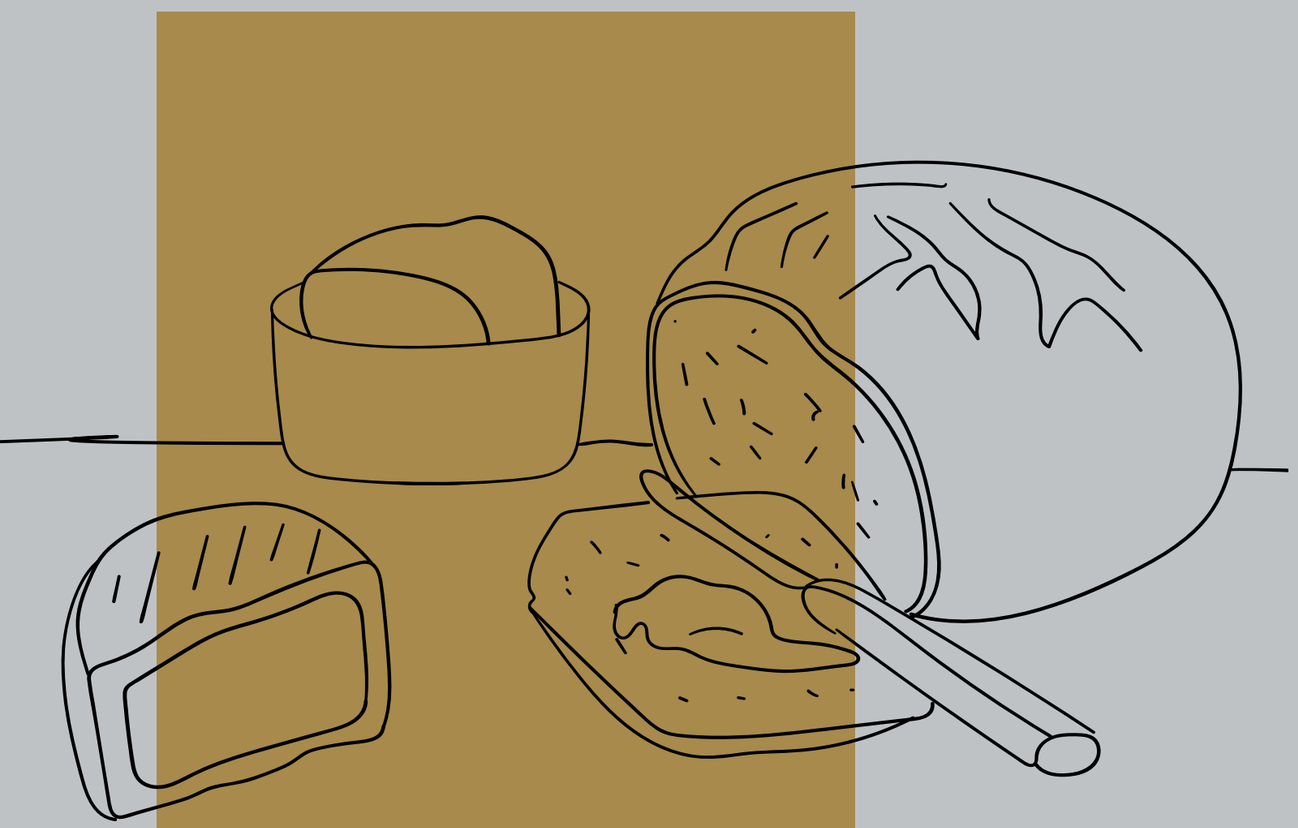
All unsere Wurstwaren sind von der **Metzgerei „Frisch" aus Teisnach.** Sie verarbeiten ausschließlich Fleisch vom Rotttaler Strohschwein.

„SOUS VIDE", französisch „unter Vakuum":
Bei dieser Kochmethode aus der Spitzengastronomie wird das Fleisch im Vakuum bei 50 °C–70 °C über lange Zeit langsam gegart.
Andere Garstufen werden speziell für dich zubereitet und können unter Umständen etwas länger dauern.

Hinweis auf Allergene

1) mit Konservierungsstoff
2) mit Farbstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Süssungsmittel Saccharin
5) mit Süssungsmittel Cyclamat
6) mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7) mit Süssungsmittel Acesulfam
8) mit Phosphat
9) geschwefelt
10) chininhaltig
11) koffeinhaltig
12) mit Geschmacksverstärker
13) geschwärzt
14) gewachst
15) gentechnisch verändert

BROTZEITEN & KINDERGERICHTE



Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat [8]
mit Butter und Brot 12 €

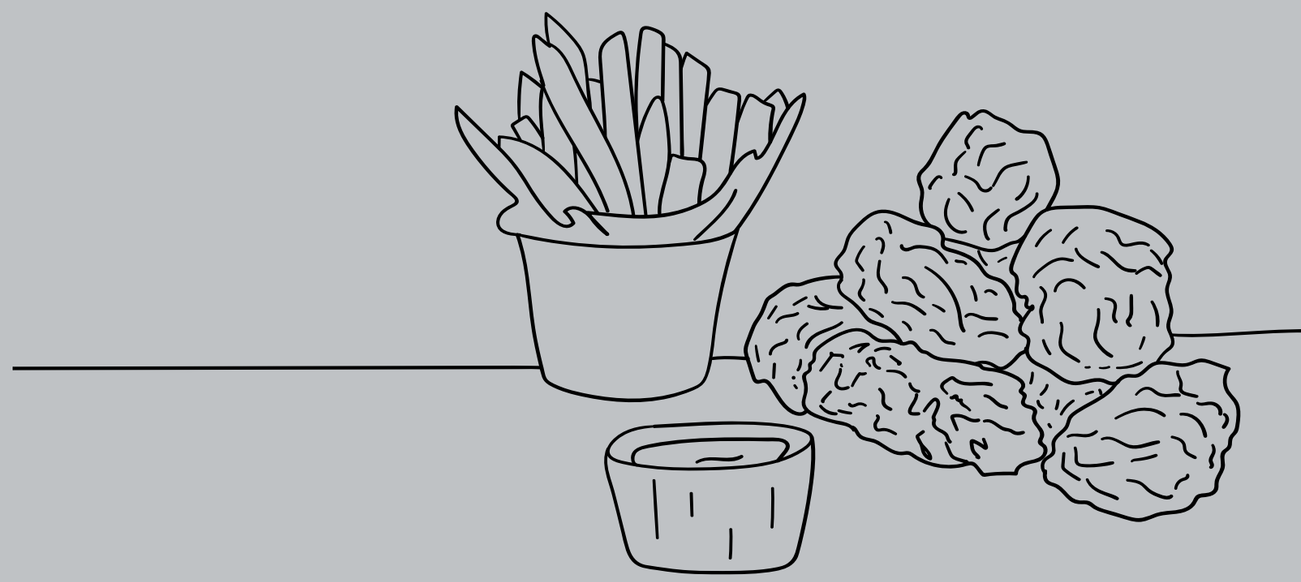
Kinderschnitzel
mit Pommes und Ketchup 9 €

Chicken Nuggets (6 Stk)
mit Pommes und Ketchup 9 €

Zwergen Hamburger
mit Pommes und Ketchup 8 €

Zwergen Cheeseburger
mit Pommes und Ketchup 9 €

Nudeln
mit Butter und Parmesan 7 €



HÜFTGOLD
Was Süßes geht immer!

Schoko Lavacake
mit flüssigem Kern, marinierten Waldbeeren und geeistem weißen Nougat 10 €

Vanille-Cookie-Parfait
mit Joghurt-Hafer-Crumble, rosa Pfeffer und Balsamico 10 €

Gebackene Brandteig-Churros
mit Schokoladensoße und Mangosorbet 11 €

ANNA Macchiato
Kaffeelikör, Milchschaum und Vanilleflavour 5 €

1 x Kaffee + 1 x Dessert + 1 x Schnaps = 3 x Genuss

Nichts dabei?
Fragt nach
unserer Eiskarte!

Du hast eine **Allergie oder Unverträglichkeit** und weißt nicht, was du essen darfst? Kein Problem. Bitte melde dich einfach bei unseren Mitarbeitern, die können dir sicher weiterhelfen.

Da wir alles frisch zubereiten und **diätetisch geschultes** Personal in der Küche haben, gehen wir gerne auf deine Wünsche ein. Der Großteil unserer Gerichte kann mühelos abgeändert werden, so dass es z.B. GLUTENFREI wird.

Noch ein Geschenk gesucht?

WIR HABEN AUCH GUTSCHEINE

DURSTLÖSCHER
Prost!

Alkoholfreie Getränke

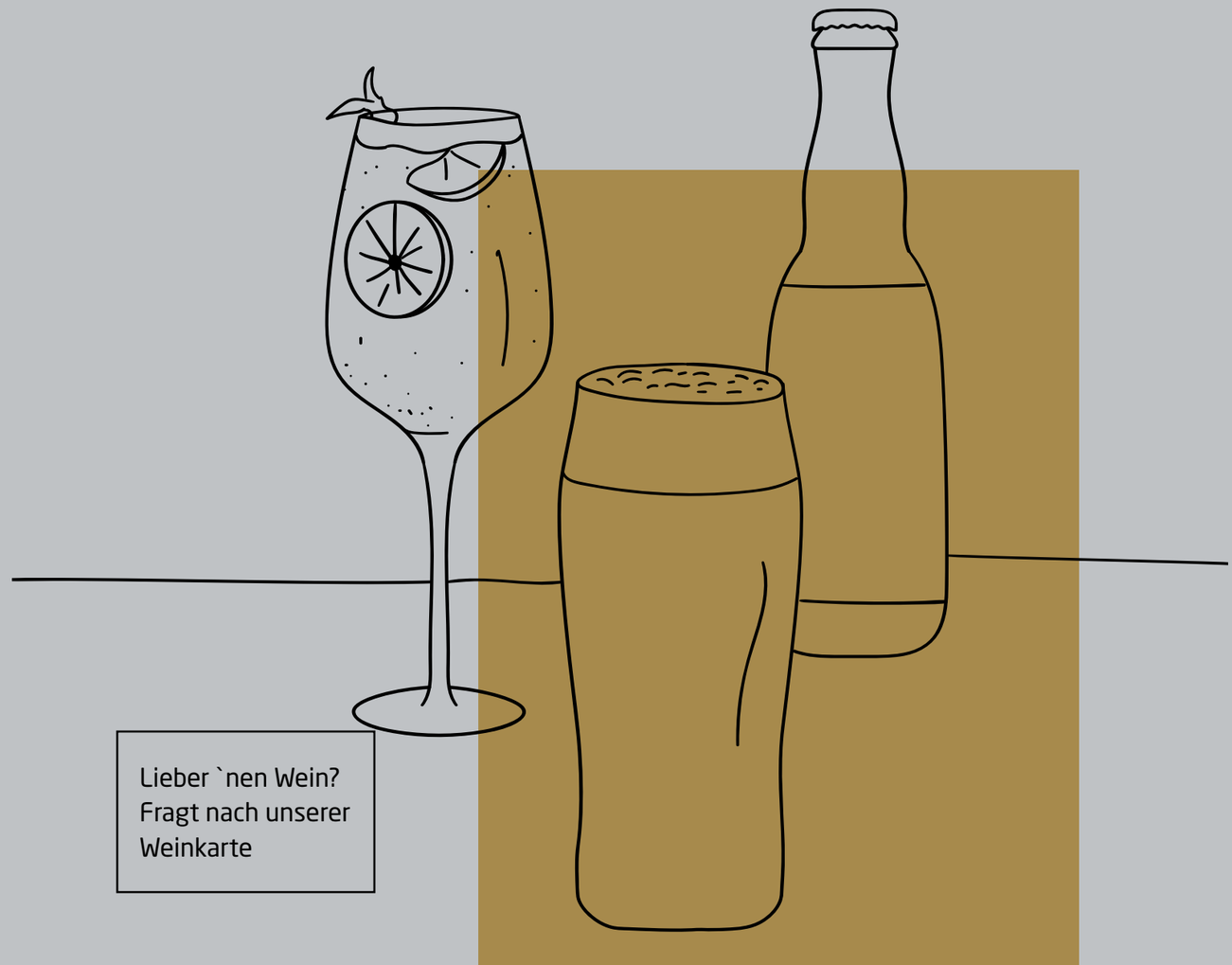
Orangenlimo [2]	0,2 l	3 €	0,4 l	4 €
Zitronenlimo	0,2 l	3 €	0,4 l	4 €
Cola [11]	0,2 l	3 €	0,4 l	4 €
Spezi [11]	0,2 l	3 €	0,4 l	4 €
Saftschorle:				
Apfel / Traube / Johannisbeere				
Orange / Holunder				
Maracuja / Mango / Kirsch / Rhabarber	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Mineralwasser, Adelholzener, LAUT / LEISE	0,25 l	3,50 €	0,5 l	4,50 €
Tafelwasser, LAUT / LEISE	0,25 l	2,80 €	0,5 l	3,80 €
Bitter Lemon, Mistelhain, Regensburg [10]	0,2 l	4,50 €		
Tonic Water, Mistelhain, Regensburg [10]	0,2 l	4,50 €		

Sommer Sonne Terrasse

Aperol Spritz [10, 2]	0,25 l	7 €		
Hugo mit Bio-Holundersipup	0,25 l	7 €		
Kötztinger Limoncello mit Spritz	0,25 l	7 €		
Lillet Prosecco, Wild Berry, Beeren [2]	0,25 l	7 €		
Weinschorle weiß / rot, süß / sauer [9]	0,2 l	4 €	0,5 l	7 €

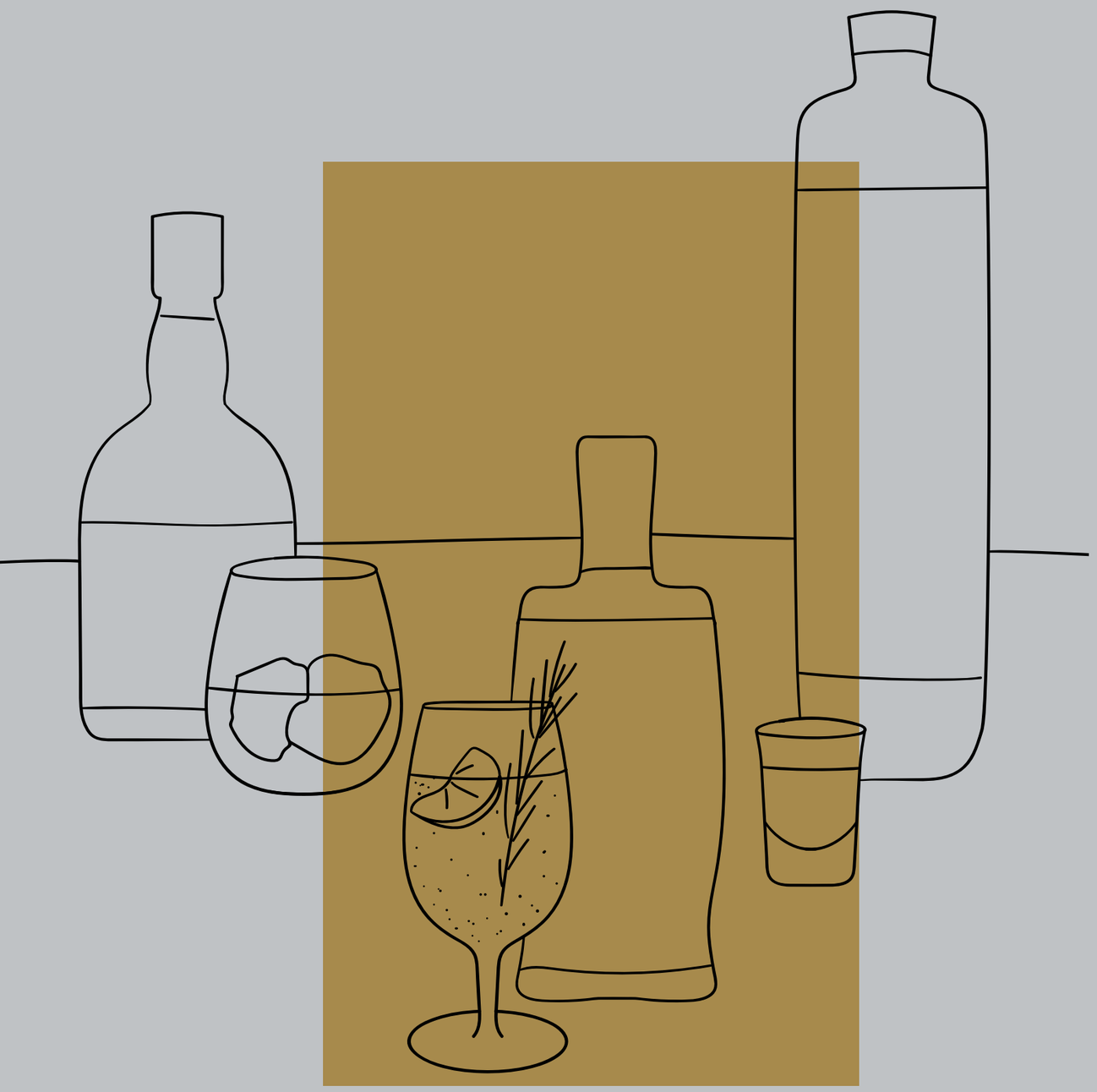
Biere

Falter Export	0,25 l	3 €	0,5 l	4 €
Radler	0,25 l	3 €	0,5 l	4 €
Falter Weißbier	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,20 €
Falter Pils, Flasche	0,33 l	3,50 €		
Hell´s Helles Falter Spezialabfüllung	0,33 l	3,50 €		
Lammsbräu, alkoholfrei, bio	0,33 l	4 €		
Dunkles Bier	0,5 l	4,20 €		
Dunkles Weißbier	0,5 l	4,20 €		
Schneider Weißbier	0,5 l	4,20 €		
Erdinger Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	4,20 €		
Clausthaler, alkoholfrei	0,5 l	4,20 €		
Leichte Weiße, Zwiesler Dampfbräu	0,5 l	4,20 €		
Colaweizen [11]	0,5 l	4,20 €		
Russ, Weizen / Zitronenlimo	0,5 l	4,20 €		



Lieber `nen Wein?
Fragt nach unserer
Weinkarte

EIN TRÖPFCHEN IN EHREN ...



Kurze

Bärwurz	2 cl	3,50 €
Blutwurz	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Forsthäusler	2 cl	3,50 €
Vogelbeere, Heidelbeere, Brombeere		
Falters Hausgeist	2 cl	3,50 €
Obstler	2 cl	3,50 €
Kirschlikör	2 cl	3,50 €
Amaretto	2 cl	3,50 €
Baileys Irish Dream on the rocks	2 cl	3,50 €

Fine Spirits Anleitner Erlebnis.Brennerei

Himbeergeist 40%	2 cl	4,50 €
Kirschwasser 40%	2 cl	4,50 €
Williamsbirne 43%	2 cl	4,50 €
Mirabellenbrand 43%	2 cl	4,50 €
Haselnussbrand 40%	2 cl	4,50 €
Schoko-Chili-Likörchen 28%	2 cl	4,50 €

ANLEITNER
ERLEBNIS.
BRENNEREI

Whisky, Brandy & Gin

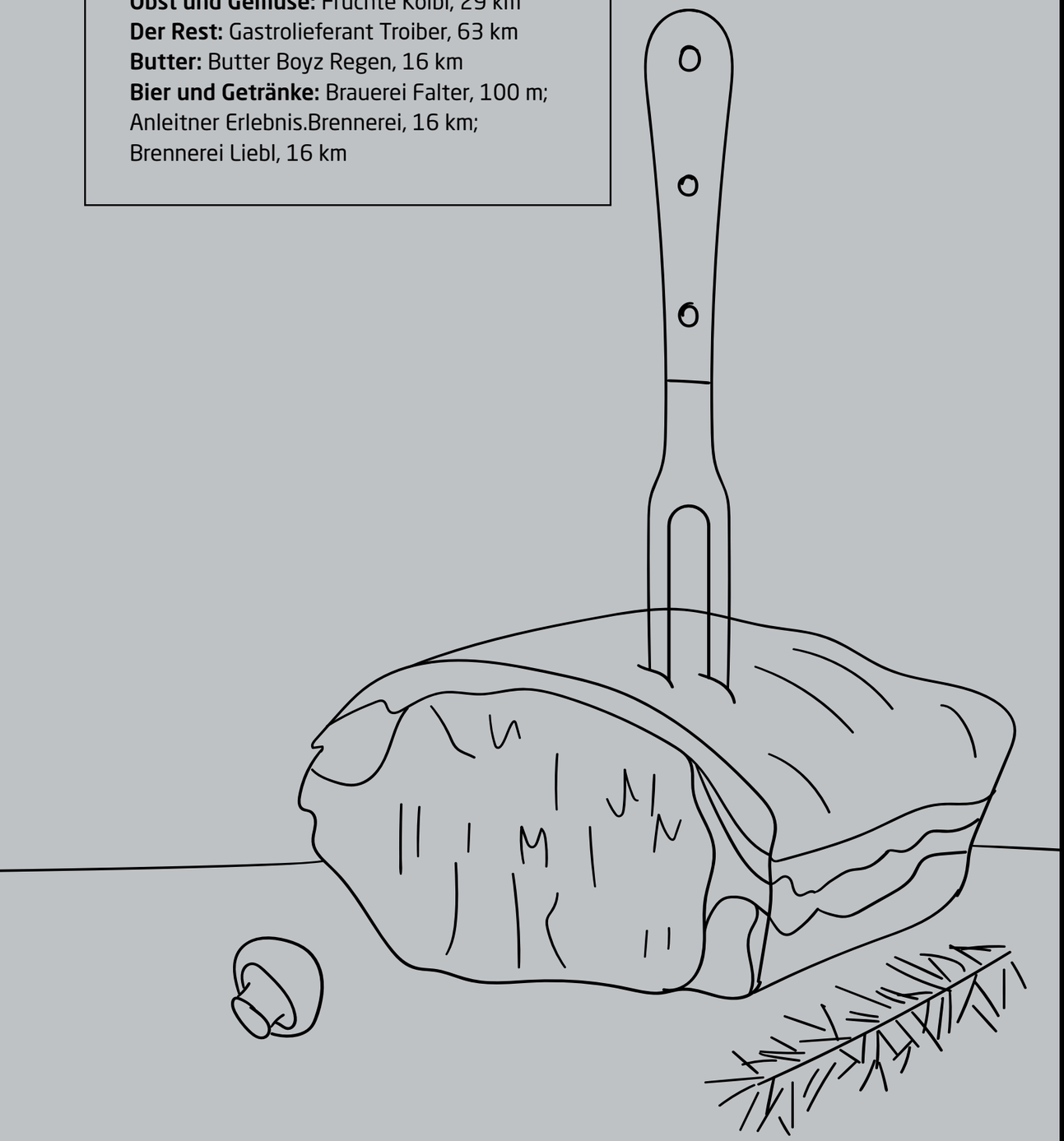
Horsetown Gin, Anleitner Erlebnis.Brennerei	2 cl	5 €
Coillmór – Bayerwald Single Malt Whiskey	2 cl	5 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5 €
Jack Daniels	2 cl	3,50 €
Asbach Uralt	2 cl	3,50 €

HERR HANNES
PREMIUM QUALITÄT

Brand Marke

Unsere Lieferanten:

Backwaren: Bäckerei Trum, 3 km
Wurstwaren: Metzgerei Frisch, 70 m
Wild: von örtlichen Jägern
Schweinefleisch: Rottaler Strohschwein vom Agrarhof Wagenhofer, 107 km
Obst und Gemüse: Früchte Kölbl, 29 km
Der Rest: Gastrolieferant Troiber, 63 km
Butter: Butter Boyz Regen, 16 km
Bier und Getränke: Brauerei Falter, 100 m; Anleitner Erlebnis.Brennerei, 16 km; Brennerei Liebl, 16 km



FRÄULEIN
ANNA
bittet zu Tisch

Restaurant

Nichts ist so wichtig, wie gesund zu sein und sich wohl zu fühlen. Damit unser Körper gut funktioniert, müssen wir auf ihn achten und ihn mit allem Notwendigen versorgen. Dafür bieten wir in unserem Restaurant verschiedenste Gerichte an, die wir SOULFOOD nennen:
Du kannst bei uns immer unbeschwert genießen, egal, ob du dich für eine besondere Ernährungsweise (ketogen, low carb, paleo, vegan etc.) entschieden, oder irgendwelche Unverträglichkeiten hast. Iss das, was deinem Körper und Geist gut tut, bleibe du selbst und gesund.

ANNA TOGO
Eine Auswahl unserer Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen. **Frag nach unserer ToGo Karte!**

Du suchst eine passende Location für deine nächste Feier? Wir stellen unsere Räume auch für Feierlichkeiten zur Verfügung. Ob Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern, Hochzeiten oder Familienfeiern – wir bieten Platz für Veranstaltungen bis zu 100 Personen. Sprich uns einfach an. Wir bieten ein Rundum-sorglos-Paket und kümmern uns um alles!

Restaurant Fräulein ANNA
im Hotel Falter
Zellertalstraße 6
94256 Drachselsried
t. +49 9945 94020
kulinarik@frl-anna.de