Küchengeschichten

Liebe Gäste, wir begrüßen Sie ganz herzlich hier bei uns im Restaurant des Hotel Göllers in Hirschaid.

Seit 1960 können Sie im damaligen "Rasthaus" und dem heutigen Hotel Göller echte Fränkische Köstlichkeiten genießen! In unserem Familienbetrieb steht nun schon die vierte

Generation in der Küche, um für Sie liebevoll regionale und frische Produckte zuzubereiten.

Bei uns finden Sie ein breites Angebot an Fleisch- und

Fischgerichten, sowie Pasta und vegetarisch oder vegane Speisen.

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

mit einem Anna Zwickel, unserem Hausbier, gebraut nach altem

Rezept und bayerischem Reinheitsgebot? 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 Ihnen zur Verfügung!

Lassen Sie sich überraschen!

<u>Unsere Öffnungszeiten</u>

Montag bis Samstag:

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

Küche von 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr sowie

von 17:00 Uhr bis 20:30 Uhr

und Sonntags

8:00 Uhr bis 15:00 Uhr, Küche von 11:30 bis 13:30 Uhr

Unsere Aperitifempfehlung

Prosecco mít Holunderblüte	3,50 €
Lillet Wild Berry	6,90 €
Aperol Sprizz	6,90€

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis ab 0,50 € Portion Ketchup, Mayo und Senf 1,00 €

Aus unserer Suppenküche

Göllers Kürbiskremsüppchen mit Preiselbeersahne …aus heimischem Kürbis gekocht 6,90 €

> Fränkische Leberkloßsuppe 2,3 traditionell und hausgemacht 6,50 €

Tomatenkremsuppe mit Sahne 2,3von frischen Tomaten 6,50 €

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen der Klassiker nicht nur in Franken 5,80 €

Salate und Vorspeisen

Knackige Salate der Saison serviert mit einem frisch gebackenen Pita-Fladenbrot2,3...

...mit gegrillten Putenstreifen 14,80 €

...mit gebackenen Karpfenstreifen 16,90 €

...mít gebratenen Garnelen, Knoblauch, Zazíkí, Olíven 15,80 €

Vegetarisch und Vegan

Allgäuer Käsespätzle, kremig in der Pfanne gerührt mit gemischtem Salat mit Bergkäse, Emmentaler und Zwiebeln (vegetarisch)
12.80 €

Zweierlei gefüllte Kartoffelgnocchi, mit Tomate -Käse und leicht getrüffelt, dazu eingelegtes Pfannengemüse (vegetarisch)
15,80 €

Göller Burger "vegetarisch"

mít Tomate, Gurke, Käse, Zwiebeln, Krautsalat und Süßkartoffelpommes 17,50 €, ohne Beilagen 12,80 € 2,3

Veganes Gemüsepfännchen mít mediterranen Kräutern, gebratenen Pilzen und Rosmarínkartoffeln 15,80 €

<u>Fischgerichte</u>

Karpfenfilet im Bierteig gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat 18,90 €

Kross gebratenes Lachsfilet vom Grill in Silvanersoße, auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln 24,50 €

Fílet von der Dorade vom Grill, an einer leichten Silvanersahnesoße, mit kremigem Blattspinat und knusprigen Kartoffelrösti 2,3 Gewürzt mit feinen Kräutern und auf der Haut krossgebraten, servieren wir Ihnen dieses leichte Gourmetgericht.

22,50 €

Viktoriabarsch vom Grill in leichter Sahnesoße, auf buntem Salatteller,
Kräuterbutter und Fladenbrot 2,3
19,50 €

Traditionell - Frankisch - Gut

Gesottener Tafelspitz auf Meerrettichgemüse 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!

16,50 €,

als Seniorenteller 13.00 €

Hausgebeiztes Wildgulasch mit Preiselbeeren, Apfelblaukraut und gemischten Klößen

...geschnitten aus Hirsch, Reh & Wildschwein 18,90 €

Deftig geschmorte Ochsenbacken in Burgunder Rotweinsoße, mit Apfelblaukraut und gemischten Klößen … für alle, die Ihren Rinderbraten etwas gehaltvoller mögen 19,50 €

Sanft geschmorter Kalbsbraten in feiner Rahmsoße, mit Wirsinggemüse und Kartoffelklößen …bei Niedertemperatur langsam gegart… 19,50 €

Beliebt bei Jung und Alt, unser.....

.....Göller Burger 200g vom Angus Beef 2,3 mít Tomate, Gurke, Käse, Zwíebeln, Krautsalat und Süßkartoffelpommes 17,50€

Unser Single Göller Burger vom Angus Beef 2,3 ohne Beilagen 12,80 €

... unsere Schnitzel, natürlich in der Pfanne gebacken

Fränkisches Krenschnitzel aus dem Schweinerücken mit Preiselbeeren, hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat 2,3 18,50 €

Halbes ausgelöstes Wiener Backhendl mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat 2,3

16,90 €

Cordon bleu vom Schweinerücken mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gemischten Salaten 2,3 16,90 €

Saftige Steaks und Variationen vom Grill

- Schwabenplatte -

Schweinelendchen, Rahmpilze, Zwiebeln, buntes Buttergemüse, Käsespätzle 22,50 €

Schweinemedaillons aus dem Rücken geschnitten, mit Tomate und Käse überbacken, auf Tomaten - Spinat - Pasta 16,50 €

Argentinisches Rumpsteak vom Grill, mit Pfeffersoße, Speckbohnen und Schweizer Röstitalern 2,3 **200g** 24,50 €

300g 30,50 €

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

16,50€

Jägerschnitzel vom Grill, in Waldpilzsoße mit hausgemachten Eierspätzle und Salaten der Saison 2,3

17,80 € Seníorenteller 13,50 €

Putensteak vom Gríll ín Waldpílzrahmsoße, mít Brokkolí Gemüse und Kartoffelkroketten 19,50 €

Das Beste zum Schluss:

Der Männertraum

Fränkische Apfelküchla in Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Sahne 8,50 €

.... dazu unser Fränkischer Hausbrand 2,90 €

Der Herbstzauber

Hausgemachtes Schokoladen - Kokos Parfait mit Kokosstreuseln und Sahne 8,50 €

Die Lebendige

Warmer Kaffee mit Vanilleeis und Sahne 5,80 €

Der Ladykiller:

Schokoladensoufflé lauwarm gefüllt, mít Vanilleeis, Rumkirschen und Sahne

8,90€

.... dazu unser Nusslíkör: 3,00 €

Die heiße Liebe

Vanilleeisbecher mit heißen Schattenmorellen und Sahne 6,80 €

Die Lust auf Nuss:

Leckeres Haselnuss~ und Stracciatellaeiscreme, garniert mit karamellisierten Nüssen und Sahne 6,80 €

Das Schwarzwaldmädel

Cremiges Stracciatellaeis auf einem Bett aus Kirschen, verfeinert mit Balsamico 4.20 €

Das Schwedenmädle

Kugel cremiges Bourbon Vanilleeis mit Eierlikör 4,50 €

Die Zünftige

Apfelstrudel mit Puderzucker und Sahne 4,80 €