

In unserem **Restaurant „Anna“** verwöhnen wir Sie mit regionalen und internationalen Speisen. Genießer lieben die feine, leichte Küche des Restaurants „Anna“, in der sich regionale und internationale Köstlichkeiten der Jahreszeit entsprechend präsentieren.

Unser Gastronomischer Bereich wurde 2014 und 2017 mit „**3 Rauten**“ für eine „**Ausgezeichnete Bayerische Küche in Bestform in Bayern und Franken**“ klassifiziert und vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ausgezeichnet.

In unserem **Fitnessraum** mit 5 verschiedenen Fitnessgeräten sowie einem modernen Wellnessbereich mit **Dampfsauna, Infrarot-Wärmekabine, Finnische Sauna** sowie Erlebnisduschen und Ruheliegen verwöhnen wir unsere Gäste während des Aufenthaltes.

Zwei lichtdurchflutete **Tagungsräume** mit modernster Technik sowie der professionelle Service während Ihrer Veranstaltung zeichnen das Hotel Restaurant Anna als idealen Ort für Tagungen und Seminare aus.

Die stimmungsvolle **Lounge** begeistert durch zeitgemäßen Bibliotheken-Charme. Wie geschaffen für gemütliche Kaffeestunden mit hausgemachtem Kuchen am Nachmittag. Abends treffen sich hier unsere Gäste zu einem guten Glas Wein, einem edlen Whisky oder zum „Chill-out“ mit einem raffinierten Cocktail. Ferner ist die Lounge als „Trauzimmer“ des Standesamtes Schnelldorf deklariert und somit können Standesamtliche Trauungen durchgeführt werden.

Alle unsere **Zimmer** sind hell, behaglich eingerichtet und mit Bad/Du/WC, Minibar, SAT-TV, Radio, kostenfreiem WLAN und Flachbildschirm ausgestattet. Sie schlafen in exzellenten Wohlfühlbetten der Luxusklasse. Trotz der Nähe zur A6 liegt das Hotel abseits und ruhig. Der Hotelparkplatz mit 84 Parkplätzen steht Ihnen kostenfrei zur Verfügung.

Nahe der A6, aber weit weg von Stress und Hektik, geborgen in ländlicher Idylle, überzeugt das Hotel Restaurant Anna durch zeitlose Eleganz, außergewöhnlichen Komfort und persönlichen Service. Das moderne Ambiente strahlt Wärme und Geborgenheit aus und vermittelt unseren Gästen ein wohliges „Zuhause-Gefühl“.

## HOTEL RESTAURANT ANNA

Inh. Hedwig Miller-Kneer  
Am Birkenberg 1 | 91625 Schnelldorf

Telefon: +49 (0) 79 50 / 8 00 55 – 0 | Telefax: +49 (0) 79 50 / 8 00 55 – 312

[www.hr-anna.de](http://www.hr-anna.de) | [www.hotel-restaurant-anna.de](http://www.hotel-restaurant-anna.de) | [info@hr-anna.de](mailto:info@hr-anna.de)

# DÎNER AMICAL

## HOTEL RESTAURANT ANNA

Am Birkenberg 1  
91625 Schnelldorf

Freitag, den 19. Oktober 2018

# Les boissons accompagnement

# Dîner Amical

## Accompagnement avec du vin mousseux

### Cervisia Evolution

Die Evolution nach Champagnermethode veredelt. Cremig – hefig - unvergleichbarer Schaum. Erdnuss und Waldboden für die Nase, Walnuss und Lakritz im Geschmack.

./.

### Pinot, brut nature

Burgunder pur mit intensiver Perlage. Würzig-cremig mit feinen Nusskomponenten. Mächtig-Ehrlich-kompromisslos. Aus „Auslese“geeignetem Lesegut. Dosage zero.

### 2011 Toppler-Cuvée brut

24 Monate Hefelager, fein minziger Duft, Blutorange, feiner Schmelz, tolle Perlage, Gaumen intensiv mit dezentem Gerbstoff, harmonisch rundes Finale mit langem Abgang. Ausgezeichnet bei der internationalen Schaumweinprämierung von Selection.

## Accompagnement avec du vin

### Fränkische Mundart Rotling

#### Rotling fruchtig, QbA

#### Winzerkeller Sommerach, Franken

Sehr klare Noten von roten Beeren im Bukett. Unglaublich erfrischend, fruchtbetont und klar am Gaumen. Sehr süffig und angenehm!

./.

### Lindemans Winemaker Release

#### Cabernet Sauvignon & Shiraz

#### Lindeman's Pty. Ltd, Lower Hunter Valley, New South Wales, Australien

Ein kraftvolles und vollmundiges Cuvée ganz im Stil eines der renommiertesten Erzeuger aus der „Neuen Welt“. Deutliche Fruchtaromen von schwarzen Kirschen und Cassis vereinen sich mit Nuancen von Lakritz in einer weichen und harmonischen Tanninstruktur. Ein komplexer Rotwein mit fruchtiger Eleganz

### 2011 Toppler-Cuvée brut

24 Monate Hefelager, fein minziger Duft, Blutorange, feiner Schmelz, tolle Perlage, Gaumen intensiv mit dezentem Gerbstoff, harmonisch rundes Finale mit langem Abgang. Ausgezeichnet bei der internationalen Schaumweinprämierung von Selection.

## Linsen-Kräutersalat mit Ziegenkäse



## Cremesuppe von Kürbis und Frischkäse mit karamellisierten Kürbiskernen



## Geschmortes Schaufelstück vom Rind an glasierten Möhrchen und Pastinaken-Kartoffelstampf



## Lauwarmer Feigen-Mascarpone Tarte mit Haselnusseis

---

Sektbegleitung (alle 3 offerierten Sekte!)		19,90 € pro Person
Weinbegleitung (alle 3 offerierten Weine!)		19,90 € pro Person
Teinacher Mineralwasser, medium & naturell	0,25 l	2,10 €
Teinacher Mineralwasser, medium & naturell	0,75 l	4,60 €