

Herzlich willkommen im Achi's Restaurant

Manchmal führt uns das Leben auf Wege, die wir uns nicht ausgesucht haben – aber es liegt an uns, was wir daraus machen.

2015 bin ich nach Deutschland gekommen – geflüchtet vor dem Krieg, aber voller Hoffnung auf eine neue Zukunft.
In **Hof** fand ich nicht nur Sicherheit, sondern auch eine neue Heimat.

Im Restaurant **Season** begann meine Reise in der Gastronomie.

Dort habe ich meine Ausbildung als Restaurantfachmann gemacht und durfte einige Jahre später das Restaurant übernehmen.

Zwei Jahre später – im Jahr **2024** – habe ich meinem Traum einen Namen gegeben: **Achi's Restaurant**.

"Achi" – so nennen mich meine Freunde. Es bedeutet Bruder auf Arabisch – ein Wort, das für mich Wärme, Zusammenhalt und Familie ausdrückt.

Mit Achi's Restaurant bringe ich ein Stück meiner Heimat nach Hof.
Ich lade Sie ein, die Aromen Syriens zu entdecken:
liebevoll zubereitete Vorspeisen, duftende Grillspezialitäten,
hausgemachte Süßspeisen –
und das Wichtigste: ein Gefühl von Gastfreundschaft, wie ich es von
zu Hause kenne.

Schön, dass Sie da sind. Genießen Sie Ihre Zeit bei uns!

> Ihr Achi

APERMIFS



UNIQUE STARTER - 0,2L - 5,90

BASILIKUM SPRITZ

Basilikum Ingwer,
Prosecco

COSMO SPRITZ

Cranberry Rosmarin,
Prosecco

TIKI SPRITZ

Ananas Minze,
Prosecco

LILLET WLD BERRY 0,2L - 5,90

Lillet, Lime, Russian Wild Berry

MARTINI WILD BERRY 0,2L - 5,90

Martini Bianco, Lime, Russian Wild Berry

CAMPARI 0,ZL - 5,90

Orange, Spritz oder Soda

HUGO 0, ZL - 5,90

Holunderblütensirup, Prosecco

KIR ROYAL 0, ZL - 5,90

Crème de Cassis, Secco

PORTTONIC 0, ZL - 5,90

Weißer Portwein, Tonic

APEROL SPRITZ 0,2L - 5,90

Aperol, Prosecco, Soda

LILLET ROSÉ 0, ZL - 5,90

Lillet Rosé, White Peach



ALKOHOLFREI



IPANEMA 5,90

Ginger Ale, Rohrzucker, Lime

GIN TONIC 5,90

Tonic, Gordon's Alkoholfrei

COOL STRAWBERRY 5,90

Erdbeere, Maracuja, Bitter Lemon

HAUSGEMACHTE LIMO 4,90

Erdbeere, Holunder oder Pfirsich

KALTE MEZZE



HUMMUS 6,-

Cremiger Kichererbsen-Dip mit Tahini, olivenöl, und feinen Gewürzen

MUTABAL 6,-

Aromatischer Auberginen-Dip aus gerösteten Auberginen, verfeinert mit Tahini, Joghurt, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl

VEGAN

BABA GHANOUSH 6,-

Fein geräucherte Auberginencreme mit Tahini, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl



WARAG ENAB 6,-

Zart gefüllte Weinblätter mit einer aromatischen Mischung aus Reis, Kräutern und Gewürzen



MUHAMMARA 6.-

Würziger Dip aus gerösteten Paprika, Walnüssen, Olivenöl und Granatapfelsirup vollmundig, leicht scharf

LABNEH 6,-

Frisch-cremiger Joghurtaufstrich, verfeinert mit Olivenöl leicht, aromatisch und erfrischend

KHIAR BIL LABAN 6,-

Erfrischender Salat aus Joghurt, Knackigen Gurken, Minze und Knoblauch

KIBBEH NAYEH 11,-

Fein gewürztes Tatar aus rohem Rindfleisch, vermengt mit Bulgur, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen









ACHI'S TELLER

Spezialteller mit verschiedenen kalten Vorspeisen: Warag Enab, Hummus, Mutabal, Muhammara, Labneh und Baba Ghanoush

KLEIN 8,-

GROSS 14,-

WARME MEZZE



FALAFEL 6,-

Knusprig frittierte Bällchen aus Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen

KIBBEH 9,-

Knusprig frittierte Bulgur-Bällchen, gefüllt mit würzigem Hackfleisch und Zwiebeln außen goldbraun, innen saftig und voller Aroma

MARINA 8,-

Fladenbrot belegt mit Würzigen Rinderhack und anschließend gegrillt

TOSCHKA 8.-

Fladenbrot belegt mit Würzigen Rinderhack und Käse anschließend gegrillt

SAMBUSEK LAHMEH 7,50

Knusprig frittierte Teigtaschen, gefüllt mit würzigem Hackfleisch

SAMBUSEK JIBNEH 7,50

Knusprig frittierte Teigtaschen, gefüllt mit würzigem Weißkäse

SAMBUSEK SABANECH 7,50

Knusprig frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Aromatischem Spinat



SHORABET ADAS 7,-

Linsensuppe mit Zitrone und geröstetem arabischem Fladenbrot garniert









ACHI'S TELLER

Spezialteller mit verschiedenen warmen Vorspeisen: Falafel, Sambusek lahmeh, Sambusek Jibneh, Sambusek Sabanech, Kibbeh, Marina und Toschka

KLEIN 13,-

GROSS 24,-

SALATE

FATTOUSCH 9,-

Frischer Salat aus Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika und Minze, verfeinert mit knusprigen Brotstücken, und einem Zitrinen-Olivenöl-Dressing

TABBOULEH 8,-

Traditionelle Petersiliensalat mit feinem Bulgur, Tomaten,
Zitronensaft und Olivenöl
Leicht Frisch und voller Geschmack

ROCCA-SALAT 8,-

Aromatischer Rucolasalat mit frischen Zwiebeln, Tomaten und einem Spritzer Zitronensaft, verfeinert mit Olivenöl Würzig, frisch und leicht nussig im Geschmack

CAESAR SALAT 14,-

Gemischter Salat mit saftig gegrilltem Hähnchenbrustfilet und einem cremig würzigen Caesar-Dressing Frisch, herzhaft und voller Geschmack





HAUPTGERICHTE VOM GRILL

RIASH-KASTALETTA 24,-

Zart marinierte Lammkoteletts, fein gewürzt mit orientalischen Aromen

SHEKAF GHANAM 19,-

Lammfleisch-Spieß in orientalischen Spezialgewürzen mariniert

KABAB MESCHWI 18,-

Spieß aus Lamm- und Rinderhackfleisch

SHISH TAWOOK 17,-

Hähnchenbrustfilet-Spieß mariniert in orientalischen Spezialgewürzen

JAWANEH 17,-

Marinierte Hähnchenflügel, Knusprig gegrillt

FAROUJ MESCHW 17,-

Hähnchenbrustfilet mariniert in orientalischen Spezialgewürzen

SCHARHAT (FAROUJ) 19,-

Gegrillte Hähnchenstreifen mit Champignons, Paprika und Zwiebeln

SHEKAF BAKAR 21,-

Kalbfleisch-Spieß in orientalischen Spezialgewürzen mariniert

SCHARHAT (LAHME) 23,-

Gegrillte Kalbsteakstreifen mit Champignons, Paprika und Zwiebeln

ACHI'S-KABAB 29,-

Zarte Kalbfleischscheiben, kombiniert mit würzigem Hackfleisch und einer feinen Nussmischung.- ein einzigartiger Genuss

MAGST DU ES LIEBER GEMISCHT!!

MSCHAKAL LAHMEH 23,-

Gemischter Grillteller bestehend aus

- Lammkotelett
- Lammspieß
- Lamm- und Rinderhack-Spieß

MSCHAKAL FAROUJ 19,-

Gemischter Grillteller bestehend aus

- Hähnchenbrust
- Hähnchenflügel

Zu allen Grillgerichten servieren wir wahlweise:

- Frittierte Kartoffelscheiben
- Duftender Basmatireis
- Gebackenes Gemüse

ACHI'S GRILLPLATTE

Variationen von verschiedenen Fleischsorten: Lammkotellets, Lamm- und Rinderhackspieß, Lammspieß, Jawaneh und Hähnchenspieß dazu Frittierte Kartoffelscheiben und Reis

24,- p.P.

VEGANE GERICHTE VEGAN



MUTABBAG BATINJAN 14,-

Gebratene Auberginenscheiben mit Tomaten, Zwiebln und orientalischen Gewürzen. Im Ofen gegart und serviert mit duftendem Basmatireis

ZAHRA 14,-

Knusprig Gebratener Blumenkohl mit Tomaten, Zwiebln und orientalischen Gewürzen. Im Ofen gegart und serviert mit duftendem Basmatireis

FISCHGERICHTE

DORADENFILET 22,-

Gegrilltes Doradenfilet mit Kartoffelscheiben, Beilagensalat, und Sesam-Joghurt-Dip

ERAYDES 22,-

8 gegrillte Riesengarnelen mit Kartoffelscheiben, Beilagensalat, und Sesam-Joghurt-Dip

LACHSFILET 25.-

Gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffelscheiben, Beilagensalat, und Sesam-Joghurt-Dip



DESSERT

SCHOKOKUCHEN 7,-

Ein edler, warm servierter Schokoladenkuchen mit weichem Kern begleitet von frischen Früchten der Saison und einer Kugel feinem Vanilleeis . Ein harmonisches Spiel aus warm und Kalt, zart und fruchtig Ein Dessert für Genießer.

CHEESECAKE 7,-

Cremiger Käsekuchen auf knusprigem Keksboden, serviert mit frischen Früchten der Saison und einer Kugel Schokoladeneis. Ein perfektes Zusammenspiel von cremiger Textur, fruchtiger Frische und Schokoladiger Süße

KÜNEFE 9,-

Ein traditionelles orientalisches Dessert aus feinen Engelshaar-Teigfäden, gefüllt mit zart schmelzendem Käse, goldbraun gebacken und mit duftendem Zuckersirup verfeinert. Warm serviert - außen Knusprig, innen Weich

MILCHREIS 6,-

Ein edles, im Ofen gebackenes Dessert aus feinem Reis und frischer Milch. Die karamellisiert goldene Kruste verleiht ihm eine besondere Tiefe im Geschmack. Kühl serviert - Zart, cremig und unvergesslich

MUHALLEBI 6,-

Ein Zart-cremiger Milchpudding mit einem Hauch von Orangenblütenwasser, verfeinert mit gerösteten Mandeln und einer Prise Zimt. Kühl serviert - ein eleganter, duftender Genuss aus dem Orient



WEINE



WEISSWEIN ALS FLASCHE ODER IM OFFENAUSSCHANK

0,25l/0,75l

2023ER CHARDONNAY

trocken, Weingut Amici di Endrizzi, S. Michele, Italien 7,90 / 22,90

2023ER SILVANER

trocken, Weingut Michael Frölich, Franken 8,40 / 23,90

2024ER LUGANA

trocken, Weingut Domini Veneti, LValpolicella, Italien 8,40 / 23,90

ROSEWEINALS FLASCHE ODER IM OFFENAUSSCHANK

0.250/0.750

2023ER ROSE

trocken, Weingut Domini Veneti, Lombardei, Italien 8,40 / 23,90



ROTWEIN ALS FLASCHE ODER IM OFFENAUSSCHANK

2023ER PRIMITINO

trocken, Weingut Masseria Borgo dei Trulli, Puglia, Italien 8,40 / 23,90

ZOZZER RONDEUR APPASSIMIENTO

Halbtrocken, Weingut la Grange, Languedoc, Frankreich 8,40 / 23,90

2017ER AMARONE

trocken, Weingut Lenotti, Bardolino Classico, Italien 0,75l - 82,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FRANKENBRUNNEN-MINERALWASSER

STILL / PRICKELND

0,5L - 3,20 0,75L - 4,90

ALMDUDLER KRÄUTERLIMONADE AUS ÖSTERREICH 0,4L - 3,00

SÄFTE 0,5L - 3,90

FRITZ LIMONADEN 0,33L - 3,40

Apfel, Maracuja, Orange, Kirsch Schwarze Johannisbeere KiBa auch als Schorle

AYRAN 0,4L - 3,10

Kola Kola Zuckerfrei Misch Masch (Spezi) Bio Apfelschorle Bio Rhabarberschorle Bio Traubensaftschorle Zitronenlimonade Apfel-Kirsch-Holunder Orangenlimonade Melonenlimonade

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,46 - 4,90

ERDBEERE

HOLUNDER

PFIRSICH

BIERE

BIERE VOM FASS

BIERE AUS DER FLASCHE



MEINEL'S PILS 0,3L - 2,90 / 0,5L - 3,90



MAISEL'S HEFEWEISSBIER 0,3L - 2,90 / 0,5L - 3,90

Meinel Dunkel	0,5L 3,90
IPA Alkoholfrei	0,36 3,40
Alkoholfreies Weizen	0,5L 3,90
Leichtes Weizen	0,5L 3,90
Dunkles Weizen	0,5L 3,90
Scherdel Zoigl	0,5L 3,90
Bayreuther Hell	0,56 4,10
Radler	0,5L 3,90
Cola-Weizen	0,56 3,90

KAFFEE & ESPRESSO

Café Creme	3,20	Espresso	2,50
Capuccino	3,40	Doppelter Espresso	3,50
Latte Macchiato	3,60	Espresso Macchiato	3,30
Kakao	3,40	Doppelter Espresso Macchiato	3,80
Arabischer Mokka	2.00		



RONNEFELDITEE - 3,20

DARJEELING - Schwarzer Blatt Tee
GREEN DRAGON - Grüner Blatt Tee
REFRESHING MINT - Minztee
BERGKRÄUTER - Kräutertee nach Schweizer Art
FRUITY CAMOMILE - Kräutertee mit Kamille

SWEET BERRIES - Aromatisierter Früchtetee



DIGESTIFS

ESPRESSO MARTINI 8,90

Absolut Wodka | Espresso | Kahlua | Zuckersirup

GRAPPA / ITALIEN ZCL - 3,50

CELLINI ORO VENECIA Süßlich-Fruchtiges Aroma

ANDREA DA PONTE UNICA & JAHRE im Eichenholzfass gereift

WHISKY

GLENMORANGIE

Highland Single Malt Scotch Whisky 4CL - 6,00

GLENFIDDICH

Single Malt Scotch Whisky 4CL - 6,50

COGNAC

HENNESSY FINE

4CL - 6,50

REMY MARTIN

4CL - 6,50

GRAND MARNIER

Fine Champagne Cognac "Gordon Rouge" Cognac & Orangenlikör 4CL - 6,50

OBSTBRÄNDE ZCL - 4,00

Williams Birne Kirschwasser Zwetschgenwasser

SHOT ZCL - 3,00

Raki, Ramazzotti Fernet Branca, Menta Branca, Averna, Amaretto Jägermeister, Baileys Sambuca, Tequila