

Krya Orektika - kalte Appetithäppchen

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | Tzaziki
feiner griechischer Joghurt
mit Knoblauch und Gurken | 4,50 € |
| 5 | Taramas
Kabeljau-Rogen-Creme | 5,90 € |
| 6 | Feta
serviert mit Oliven und
Peperoni aus Kalamata | 7,50 € |
| 7 | Mezedaki (kalte Platte für 1 Person)
Vorspeisenvariation aus
unseren kalten Vorspeisen | 10,90 € |
| 8 | Trio Salata
Feta Mousse, mit Paprika und Chilli
verfeinert, Schafskäsecreme und
Kabeljau-Rogen-Creme | 5,90 € |

Zesta Orektika warme Appetithäppchen

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Knoblauchbrot | 3,50 € |
| 11 | Pita Fladenbrot | 2,90 € |
| 12 | Peperoni vom Grill mit Knoblauch | 4,90 € |
| 13 | Gigantes
Riesenbohnen aus dem Backofen
in feiner Tomatensoße,
mit Schafskäse verfeinert | 6,90 € |
| 14 | Schafskäse aus dem Backofen
brutzelnd heiß, mit Zwiebeln,
Peperoni und Tomaten serviert | 7,90 € |
| 15 | Saganaki Schafskäse paniert,
mit frischen Tomaten | 7,50 € |
| 16 | Auberginen & Zucchini
in Bierteig knusprig gebacken
mit Tzaziki | 6,90 € |
| 19 | Gegrillte Champignon mit
Olivenöl und feinen Kräutern | 4,90 € |
| 20 | Chtapodi vom Grill
Oktopus vom Grill an Zitronen-
Olivenöl-Marinade und
mediterranen Kräutern | 14,90 € |

Salates - unsere Salate

Alle Salate werden mit hausgemachtem
Balsamico-Olivenöl-Dressing serviert

- | | | |
|----|---|---------|
| 29 | Wellnesssalat
Variationssalat mit Putenbrustfilet
vom Grill, dazu Pita | 14,50 € |
| 30 | Salata Akropolis
Saisonsalat mit feinstem Gyros
und gegrillten Champignons,
dazu Pita | 12,90 € |
| 31 | Salata Mediterranea
Salatvariation mit gegrillten
Scampi, gebratenen
Champignons und mediterranen
Kräutern, dazu Pita | 14,90 € |
| 32 | Choriatiki Originale
Griechischer Bauernsalat aus
Strauchtomaten, Gurken,
Zwiebeln, Peperoni, Oliven,
Krautsalat und feinstem Feta | 11,90 € |

Beilagen - Extras

- | | | |
|----|--|--------|
| 35 | Portion Pommes | 3,80 € |
| 36 | Portion Reis (Tomatenreis) | 3,50 € |
| 38 | Portion grüne Bohnen mit
Schafskäse verfeinert | 6,90 € |
| 39 | Extra Metaxasoße | 3,50 € |
| | Änderungen statt Reis
und Pommes: Pita | 1,50 € |
| | Änderungen statt Reis:
Pita oder statt Pommes: Pita | 2,00 € |
| | Änderungen statt Beilagensalat:
kleiner Bauernsalat | 3,50 € |

*P*lata tis oras - köstliche Fischspezialitäten vom Grill

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen
frische Salate der Saison

- 40 Baby Calamari vom Grill**
an feinem Olivenöl-Kräuterjuice,
mit Reis und Pommes **17,90 €**
- 41 Calamari & Scampi vom Grill**
verfeinert mit frischen Kräutern und
Olivenöl, dazu Reis und Pommes **20,90 €**
- 45 Baby Calamari gebacken**
serviert mit Reis und Pommes **15,90 €**

*P*lata tis oras - köstliche Fleischspezialitäten vom Grill

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen
frische Salate der Saison

- 50 Gyros**
Schweinefleisch vom Drehspieß,
dazu Reis, Pommes und Tzaziki **13,90 €**
- 51 Souvlaki**
Zwei zarte Fleischspießchen mit
Reis und Pommes **13,90 €**
- 52 Putenbrustfilet vom Grill**
feinstes Putenbrustfilet, serviert
mit Reis und Pommes **14,90 €**
- 53 Bifteki Classico (ca. 250 g)**
gegrilltes Hacksteak mit
Schafskäsefüllung, dazu Reis
und Pommes **14,90 €**

*P*lata tis oras - gemischte Platten

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen
frische Salate der Saison

- 60 Gyros-Calamari**
serviert mit Reis, Pommes und Tzaziki **15,90 €**
- 61 Souvlaki-Calamari**
dazu Reis, Pommes und Tzaziki **15,90 €**
- 62 Trikala-Teller**
Gyros, ein Souvlaki mit Reis,
Pommes und Tzaziki **14,90 €**
- 63 Apollon-Teller**
Gyros, zwei Suzuki (Hacksteak)
mit Reis, Pommes und Tzaziki **14,90 €**
- 64 Saloniki-Teller**
Gyros, zwei Lammkoteletts mit Reis,
Pommes und Tzaziki **16,50 €**
- 65 Meteora-Teller**
Gyros, zwei Scheiben feine Rinderleber,
dazu Reis, Pommes und Tzaziki **14,90 €**
- 66 Dorf-Teller**
Gyros, ein Souvlaki, Steak vom
Jungschwein, serviert mit Reis,
Pommes und Tzaziki **16,90 €**

- 68 Kreta-Teller**
Gyros, ein Souvlaki, zwei Suzuki
(Hacksteak) mit Reis, Pommes
und Tzaziki **17,50 €**
- 70 Akropolis-Teller**
Gyros, ein Souvlaki, Calamari,
dazu Reis, Pommes und Tzaziki **17,90 €**

*P*lateles - Platten für zwei od. mehrere Personen

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen
frische Salate der Saison

- 75 Rhodos-Platte**
Gyros, zwei Souvlaki, zwei Lammkoteletts,
zwei Suzuki, serviert mit Reis,
Pommes, Portion Tzaziki **38,00 €**
- 76 El Grecco-Platte**
Gyros, zwei Souvlaki, Calamari gebacken,
Scampi vom Grill, dazu Reis,
Pommes, Portion Tzaziki **42,00 €**

*G*erichte aus dem Backofen

- 80 Mousaka**
Griechischer Auflauf aus verschiedenen
Schichten frischer Auberginen, Kartoffeln,
Rinderhack, mit feiner Bechamelcreme
und Schafskäse überbacken **14,90 €**
- 81 Gyros überbacken**
Schweinefleisch vom Drehspieß in
hausgemachter Metaxasoße, mit
Käse überbacken, dazu Pommes **15,90 €**
- 440 Gefüllte grüne Paprika und Tomate**
gebacken, vegetarisch mit Reis und
Tomatensugo gefüllt, original griechischer
Schafskäse, dazu Pommes **14,90 €**
- 441 Vegetarische Moussaka**
ca. 400 g, gebacken, griechischer
Auflauf mit feiner Béchamelcreme **14,90 €**

*A*rni - Lammspezialitäten

Unser zartes Lammfleisch wird nach bestem
traditionellen Rezept zubereitet
Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen
frische Salate der Saison

- 85 Paldakia**
Fünf Lammkoteletts vom Grill an
ausgewählten frischen Kräutern,
serviert mit Reis, Pommes und
Tzaziki **17,90 €**
- 86 Arni Fileto**
Exzellentes Lammfilet vom Grill,
verfeinert mit Olivenöl, mediterranen
Kräutern, Reis, Pommes und Tzaziki **21,90 €**
- 87 Lammteller**
Drei Lammkoteletts und zwei zarte
Lammfilets vom Grill, feine mediterrane
Kräuter mit Reis, Pommes und
Tzaziki **21,90 €**

Dessert

- 110 **Vanilleeis** mit heißen Himbeeren und Sahne 4,90 €
- 112 **Galaktobourekó**
Blätterteig gefüllt mit Griescreme, verfeinert mit Vanilleeis und Zimt 4,90 €
- 113 **Griechischer Joghurt** mit Honig und Walnüssen 4,50 €
- 115 **Schokoladen-Soufflé** an feiner Schoko-
soße, Vanilleeis und Sahne 5,90 €

Warme Getränke

- 120 **Mocca** 2,90 €
- 121 **Espresso** 2,30 €
- 122 **Espresso doppio** 3,30 €
- 123 **Espresso macchiato** 2,90 €
- 125 **Tasse Kaffee** 2,90 €
- 126 **Cappuccino** 3,30 €
- 127 **Latte Macchiato** 3,50 €
- 128 **Heiße Schokolade** 3,50 €
- 129 **Tasse Tee** 2,50 €

Aperitifs

- 135 **Prosecco** 0,1 l 3,90 €
- 136 **Prosecco Aperol**¹ 0,1 l 4,90 €
- 137 **Aperol Spritz**^{1,6}
(Prosecco, Aperol, Soda) 0,2 l 4,90 €
- 138 **Hugo**
Prosecco, Holunderblütensirup,
Soda, frische Minze 0,2 l 4,90 €
- 134 **Tocco Rosso**
Prosecco, Campari, Holundersirup,
Soda und Minzblätter 0,2 l 4,90 €
- 139 **Rouso**
Likör mit Anisaroma, Prosecco, und Soda
0,2 l 4,90 €

Alkoholfreie Getränke

- 155 **Tafelwasser** 0,2 l 2,50 €
- 555 0,4 l 3,60 €
- 156 **Zitronenlimonade** 0,2 l 2,30 €
- 556 0,4 l 3,50 €
- 157 **Fanta**¹ 0,2 l 2,80 €
- 557 0,4 l 3,80 €
- 158 **Coca Cola**^{1,5} 0,2 l 2,80 €
- 558 0,4 l 3,80 €
- 159 **Coca Cola Light**^{1,5} 0,2 l 2,80 €
- 559 0,4 l 3,80 €
- 160 **Spezi**^{1,5} 0,2 l 2,80 €
- 560 0,4 l 3,80 €
- 161 **Schweppes Bitterlemon**⁶ 0,2 l 3,20 €
- 561 0,4 l 4,80 €

- 162 **Apfelsaftschorle** 0,2 l 2,80 €
- 562 0,4 l 3,80 €
- 163 **Orangensaftschorle** 0,2 l 2,80 €
- 563 0,4 l 3,80 €
- 164 **Traubensaftschorle** 0,2 l 2,80 €
- 564 0,4 l 3,80 €
- 165 **Johannisbeernektarschorle** 0,2 l 2,80 €
- 565 0,4 l 3,80 €
- 166 **Apfelsaft** 0,2 l 3,20 €
- 566 0,4 l 4,20 €
- 167 **Orangensaft** 0,2 l 3,20 €
- 567 0,4 l 4,20 €
- 168 **Traubensaft** 0,2 l 3,20 €
- 568 0,4 l 4,20 €
- 169 **Johannisbeernektar** 0,2 l 3,20 €
- 569 0,4 l 4,20 €
- 170 **Kirschnektar** 0,2 l 3,20 €
- 570 0,4 l 4,80 €
- 171 **Kirschnektarschorle** 0,2 l 2,80 €
- 571 0,4 l 3,80 €

Flaschen - Getränke

aus der Bio-Kristall Quelle Neumarkt

- 175 **Bio-Kristall Medium** 0,33 l 3,90 €
- 575 0,75 l 7,20 €
- 176 **Bio-Kristall Still** 0,33 l 3,90 €
- 576 0,75 l 7,20 €
- Bio-Kristall Apfelschorle** (naturtrüb)
- 177 0,33 l 4,20 €
- 577 0,75 l 8,20 €

Biere

Unsere Vielfalt feiner, ökologischer Biere
- Neumarkter Lammsbräu

- 180 **Lammsbräu Edel Hell** 0,5 l 3,80 €
- 181 **Lammsbräu Dunkel** 0,5 l 3,80 €
- 182 **Lammsbräu Alkoholfrei** 0,33 l 3,60 €
- 183 **Lammsbräu Edel Pils** 0,33 l 3,60 €
- 184 **Lammsbräu Weiße** 0,5 l 4,10 €
- 185 **Lammsbräu Leichte Weiße** 0,5 l 4,10 €
- 186 **Lammsbräu Dunkle Weiße** 0,5 l 4,10 €
- 187 **Lammsbräu Weiße Alkoholfrei** 0,5 l 4,10 €
- 188 **Lammsbräu Dunkle Weiße Alkoholfrei** 0,5 l 4,10 €
- 189 **Radler** 0,5 l 3,80 €
- 190 **Russen** 0,5 l 4,10 €
- 191 **Cola-Weizen**^{1,5} 0,5 l 4,10 €

Erdinger Weiße

- 172 **Erdinger Weiße Leicht** 0,5 l 4,10 €
- 173 **Erdinger Weiße Dunkel** 0,5 l 4,10 €

Griechische Weine

WEISSWEINE

- 195 Mostra** trocken, Flasche
fruchtige Aromen nach Zitrone, Limette,
Pfirsich und Zitronenblüten, weicher Weißwein
m. erfrischender Säure 0,187 l **4,90 €**
- 196 Mostra** trocken, Flasche 0,5 l **11,90 €**
- 197 Mostra** lieblich, Flasche
weicher, leichter Weißwein mit blumig-
fruchtigem Charakter 0,5 l **11,90 €**
- 198 Tsantali** Imiglykos lieblich,
goldgelbe Farbe,
leicht süßer Geschmack 0,25 l **4,90 €**
- 199 Retsina** trocken, besonderer Geschmack
durch Kiefernholz, leicht harzig
0,25 l **4,90 €**
- 200 Samos** Likörwein, süß, sehr fruchtig,
facettenreiches Aroma 0,25 l **6,50 €**
- 201 Weinschorle** 0,25 l **4,50 €**

ROSÉWEINE

- 202 Mostra** trocken, Flasche
fruchtige Aromen nach Erdbeeren und
Himbeeren, leichte Töne von Karamell
und Rosenblättern 0,187 l **4,90 €**
- 302 Mostra** trocken, Flasche 0,5 l **11,90 €**
- 304 Mostra** lieblich, Flasche
weicher, lieblicher Roséwein mit
fruchtigen Aromen nach Granatapfel
und Erdbeeren 0,5 l **11,90 €**
- 204 Tsantali** Imiglykos lieblich,
reiches Bouquet, von fruchtigen
Noten bestimmt 0,25 l **4,90 €**

ROTWEINE

- 205 Mostra** trocken, Flasche
leichter Rotwein mit Aromen nach
Kirschen, Tönen von Vanille
und Kaffee 0,187 l **4,90 €**
- 206 Mostra** trocken, Flasche 0,5 l **11,90 €**
- 207 Mostra** lieblich, Flasche
weicher Rotwein, fruchtige Aromen
nach Sauerkirsche und ein Hauch
Vanille 0,187 l **4,90 €**
- 308 Mostra** lieblich, Flasche 0,5 l **11,90 €**
- 208 Tsantali** Imiglykos lieblich,
kräftig rote Farbe, fruchtiges Aroma,
vollmundig 0,25 l **4,90 €**
- 209 Mavrodaphne** Likörwein, süß,
aromatische Note von trockenen
Früchten 0,25 l **6,50 €**
- 210 Weinschorle** 0,25 l **4,50 €**

Grappa Methexis, Costa Lazaridi

- 130 Chardonnay**
dominiert von Birne, Banane,
schwarzer Pflaume 2 cl **3,90 €**
- 131 Moscato**
bringt Aromen zur Geltung, die an
Rosen, Zitronen und Orangenblüten
erinnern 2 cl **3,90 €**
- 132 Cabernet Sauvignon**
mit Aromen von Honig, Haselnuss
und Schokolade 2 cl **3,90 €**
- 133 Limoncello, Katsaros**
Zitronenlikör 2 cl **2,90 €**
- 140 Rouso**
Likör mit Anisaroma 2 cl **2,90 €**

Spitituosen

- 279 Metaxa ***** 2 cl **2,70 €**
- 280 Metaxa ******* 2 cl **2,90 €**
- 281 Metaxa ******* 2 cl **3,50 €**
- 282 Metaxa Jubiläum Porzellan
15 Jahre alt** 2 cl **5,90 €**
- 283 Metaxa Private Reserve
30 Jahre alt** 2 cl **6,90 €**
- 284 Fernet Branca** 2 cl **2,60 €**
- 285 Averna** 4 cl **3,90 €**
- 286 Ramazzotti** 4 cl **3,90 €**
- 287 Jägermeister** 2 cl **2,60 €**
- 288 Sambucca** 2 cl **2,60 €**
- 289 Baileys** 4 cl **3,90 €**
- 290 Amaretto** 2 cl **2,90 €**
- 291 Williams Christ** 2 cl **2,90 €**
- 292 Wodka** 2 cl **2,90 €**

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in
den Speisen, sprechen sie uns gerne an.

*Wir wünschen allen Gästen herzlich gern
Gemütlichkeit und heiteren Genuss
von Anfang an bis ganz zum Schluss.*