# **VORSPEISEN**

Hausgemachtes Tzatziki	4,20
Taramas	4,50
Oliven und Peperoni	3,90
Fetakäse natur mit Olivenöl und Oregano	4,90
Saganaki,Fetakäse gebacken	6,90
Auberginen gebacken mit Tzatziki	6,90
Zucchini gebacken mit Tzatziki	6,90
Auberginen gebacken mit Knoblauchsauce	6,90
Zucchini gebacken mit Knoblauchsauce	6,90
Gemischter Vorspeisenteller	9,50
Auberginen, Zucchini, Tzatziki, Taramas, Feta natur	
Feta überbacken mit Tomaten, Peperoni Kräuterbutter	7,50
Garnelen Saganaki	9,90
Garnelen überbacken mit Fetakäse und Tomatenstücke	
Knoblauchbrot	4,50
Peperoni vom Grill mit Knoblauchsauce	5,90
Gigantes, Riesenbohnen überbacken mit Feta	6,90

### **SALATVARIATIONEN**

Krautsalat	3,50
Beilagensalat mit Balsamico-Dressing	3,50
Tomatensalat mit Zwiebeln und Olivenöl	4,00
Kleiner griechischer Bauernsalat	6,50
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Fetakäse, Olivenöl	
Großer griechischer Bauernsalat	9,50
Salat mit Hähnchenbruststreifen	10,90
Blattsalate der Saison mit Balsamico-Dressing,dazu Knoblauchbrot	
Salat mit Lachs vom Grill	14,90
Blattsalate der Saison mit Balsamico-Dressing,dazu Knoblauchbrot	
Salat mit Garnelenspieß	13,90
Blattsalate der Saison mit Balsamico-Dressing,dazu Knoblauchbrot	

### **FISCHGERICHTE**

Kalamari	14,90
Tintenfisch gebacken	
Scampis gebacken	15,90
Insel-Teller	15,50
Scampis und Tintenfisch gebacken	
Kanadisches Seezungenfilet gebacken	15,90

#### **FISCHGERICHTE**

Mykonos-Teller	16,90
Scampis, Tintenfisch und Seezungenfilet	
Anemos-Teller	15,90
Tintenfisch und Seezungenfilet gebacken	
Seehecht gebacken	13,90
Gavros	10,90
Kleine Sardinen gebacken	
Königskrabben vom Grill	19,90
Lachsfilet vom Grill	16,90

Alle Fischgerichte werden mit Tomatenreis, Tzatzki und Beilagensalat serviert

### **VOM GRILL**

Gyros auf Pita	14,90
Gyros und Kalamaris	14,90
Gyros	12,90
Souvlaki	12,90
Zwei Fleischspieße vom Schwein	
Bauern-Teller	14,50
Gyros und Souvlaki	

#### **VOM GRILL**

Bifteki	11,90
Zwei Fleischküchle	
Souvlaki Fileto	15,90
Zwei Lendenspieße vom Schwein	
Gyros in Meataxasauce	14,90
Aus dem Backofen,mit Käse überbacken	
Schweinefiletmedaillons in Metaxasauce	17,90
Bifteki mit Schafskäsefüllung	13,90
Zwei Fleischküchle gefüllt mit Fetakäse und Peperoni	
Meteora-Teller	15,90
Gyros,Souvlaki und Bifteki	
Lammkoteletts	16,90
Trikala-Teller	15,50
Gyros und Lendenspieß	
Athen-Teller	17,90
Gyros, Lendenspieß und Bifteki mit Schafskäsefüllung	

Alle Gerichte vom Grill werden mit Tomatenreis, Tzatzki und Beilagensalat serviert

# SCHNITZEL UND HÄHNCHENBRUSTFILETS

Schweineschnitzel vom Grill	9,90
mit Tomatenreis und Beilagensalat	
Schnitzel ``Wiener Art"	9,90
mit Pommes Frites und Beilagensalat	
Hähnchenbrustfilet vom Grill	11,90
mit Tomatenreis und Beilagensalat	
Hähnchenbrustfilet paniert	11,90
mit Pommes Frites und Beilagensalat	
AUS DEM BACKOFEN	
Kritharaki mit Hackfleisch	10,90
mit Beilagensalat	
Spaghetti mit Hackfleisch	9,90
mit Beilagensalat	
FÜR DEN KLEINEN HUNGER	
Kalamari	9,90
Souvlaki	9,90
Gyros	9,90
Schnitzel "Wiener Art"	7,90

Alle kleine Gerichte werden mit Tomatenreis, Tzatziki und Beilagensalat serviert

### BEILAGEN

Pommes Frites	3,50
Tomatenreis	3,00
Pita	2,00
Metaxasauce	2,00
NUR FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE	
Souvlaki mit Pommes Frites	6,90
Schnitzel ``Wiener Art" mit Pommes Frites	6,90
Kalamari mit Pommes Frites	7,90
SÜSSE VERFÜHRUNG	
Galaktoboureko mit Vanilleeis	6,90
Joghurt mit Früchte und Honig	5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeerenund Sahne	5,50
Gemischtes Eis mit Sahne	5,00
Schokoladensouffle mit Vanilleeis	5,90

### **BIERE VOM FASS**

EKU Helles	0,5	3,60	
EKU Pils	0,4	3,60	
Kapuziner Hefeweizen Hell	0,5	4,10	
FLASCHENBIE	RE		
Kapuziner Kellerbier	0,5	4,10	
Kapuziner Hefeweizen Dunkel	0,5	4,10	
Kapuziner Hefeweizen Leicht	0,5	4,10	
Kapuziner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5	4,10	
Mönchshof Alkoholfreies Bier	0,5	3,60	
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE			
Tafelwasser	0,4	3,10	
Coca-Cola 1,3,9	0,41	3,60	
Fanta 1,3	0,41	3,60	
Mezzo-Mix 1,3,9	0,41	3,60	
Coca-Cola Zero 1,3,9,	0,5	3,90	
Flasche Mineralwasser Bad Brombacher	0,71	5,50	
Spritzig oder Still			
Flasche Mineralwasser Bad Brombacher	0,5	4,20	
Still			

#### **OFFENE WEINE WEISS**

Hauswein Trocken	0,2	4,50
Hauswein Halbtrocken	0,2	4,50
Retsina	0,21	4,50
Imiglykos,halbsüß	0,21	4,50
Muscat, Likörwein	0,21	4,90
Weinschorle	0,41	4,90
OFFENE WE	INE ROT	
Hauswein Trocken	0,21	4,50
Hauswein Halbtrocken	0,21	4,50
Retsina	0,21	4,50
Imiglykos,halbsüß	0,2	4,50
Mavrodaphne,Likörwein	0,21	4,90
Weinschorle rot	0,41	4,90
OFFENE WEINE ROSE		
Hauswein Trocken	0,21	4,50
Hauswein Haltrocken	0,2	4,50

Liebe Gäste, natürlich führen wir auch Flaschenweine. Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

# SÄFTE UND SCHORLEN

Apfel-, Maracuja-, Orangensaft	0,41	3,90
Johannisbeernektar	0,4	3,90
Apfelsaftschorle	0,41	3,90
Orangensaftschorle	0,41	3,90
Maracujaschorle	0,41	3,90
Hausgemachte Holunderschorle	0,41	4,10
Zitronen-Holunderschorle	0,41	4,50

### SPRITZ UND SEKT

Aperol Spritz		5,50
Hugo		5,50
Melonen Spritz		5,50
Himbeer Spritz		5,50
Glas Prosecco Hausmarke	0,1	3,50
Flasche Sekt Hausmarke	0,71	18,90

# DESTILLATE

Ouzo	2 cl	2,00
Tsipouro	2 cl	3,00
Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,00
Williams Birne	2 cl	3,00
Obstler	2 cl	3,00
Haselnuß	2 cl	3,00
Baileys	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
LONGDRINKS		
Jack Daniels Cola	4 cl	6,50
Bacardi Cola	4 cl	6,50
Gin Tonic	4 cl	6,50
HEISSE GETRÄNKE		
Griechischer Mokka		2,50
Espresso		2,00
Cappuccino		2,90
Latte Macchiato		3,20
Milchkaffee		3,20
Tasse Kaffee		2,40
Glas Tee		2,20