

BIERE

Pils vom Fass – Bitburger Premium Pils	0,3 l	4,00
Pils vom Fass – Bitburger Premium Pils	0,4 l	4,50
Alsterwasser	0,3 l	4,00
Alsterwasser	0,4 l	4,50
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	5,50
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,50
Erdinger Dunkel	0,5 l	5,50
Pils alkoholfrei – König Pilsener	0,33 l	4,00
Dunkles Bier – Th. König Zwickl	0,3 l	4,00
Dunkles Bier – Th. König Zwickl	0,5 l	5,50

SPIRITUOSEN

Ouzo	38 % Vol.	2 cl	3,00
Sambuca	38 % Vol.	2 cl	4,00
Baileys	17 % Vol.	2 cl	4,00
Metaxa 5*	38 % Vol.	2 cl	4,00
Metaxa 7*	40 % Vol.	2 cl	5,00
Aquavit	40 % Vol.	2 cl	4,00
Grappa	38 % Vol.	2 cl	4,00
Ramazotti	30 % Vol.	2 cl	4,00

LONGDRINKS

Whiskey – verschiedene Sorten	4 cl	ab	9,00
Rum – verschiedene Sorten	4 cl	ab	9,00
Wodka – verschiedene Sorten	4 cl	ab	9,00
Aperol	0,3 l		8,00
Hugo	0,3 l		8,00
Campari Orange	0,3 l		8,00
Lillet Wildberry	0,3 l		8,00
Gin Tonic	0,3 l	ab	9,00

SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	3,50
Orangensaft	0,2 l	3,50
Bananennektar	0,2 l	3,50
Kirschnektar	0,2 l	3,50
Ki-Ba	0,2 l	3,50
Ki-Ba	0,4 l	5,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

S. Pellegrino	0,25 l	3,50	0,75 l	7,50
Acqua Panna	0,25 l	3,50	0,75 l	7,50
Sprite	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
Fanta	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
Ice Tea	0,33 l Fl.	4,50		
Coca-Cola	0,2 l Fl.	3,50	0,4 l	4,50
Coca-Cola Zero	0,2 l Fl.	3,50	0,4 l	4,50
Spezi	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
Thomas Henry Lemon	0,2 l	4,00		
Thomas Henry Tonic	0,2 l	4,00		
Thomas Henry Ginger	0,2 l	4,00		
Saftschorle	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50

WEIN

Hauswein HIMARA QW rot/weiß	0,2 l	6,50	0,5 l	15,50
Himara Rose QW Dua	0,2 l	6,50	0,5 l	15,50
Grauer Burgunder	0,2 l	6,00	0,5 l	14,50
Luana trocken rot	0,2 l	7,00	0,5 l	16,00
Imiglikos lieblich, rot/weiß	0,2 l	6,00	0,5 l	14,00
Likörwein, rot/weiß	0,2 l	7,00	0,5 l	15,00
Weinschorle rot/weiß	0,3 l	6,00	0,5 l	12,00

Flaschenweine aus unserer Weinkollektion? Wir beraten Sie gerne.

HEISSGETRÄNKE

Tee	3,00
Kaffee	3,50
Latte Macchiato	5,00
Espresso Macchiato	4,00
Espresso	3,50
Cappuccino	4,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte nach unserer Zusatzkarte!



Bewerten Sie uns gern auf Google
und folgen Sie uns auf Instagram.



SPEISEN & GETRÄNKE

SUPPEN

01.	Bohnensuppe nach griechischer Art	7,00
02.	Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	7,00
03.	Tomatensuppe	7,00

DIPS

04.	Tzatziki Knoblauchcreme	6,00
05.	Aioli nach Art des Hauses	4,50
06.	Tirosalata pikante Schafskäsecreme	7,00

KALTE & WARMES VORSPEISEN

07.	Oliven	5,50
08.	Peperoni	5,50
10.	Gemischte Vorspeisenplatte warm & kalt für 2 Personen Tzatziki, Tirosalata Bohnensalat, eingelegte Paprika, Zucchini, Auberginen, Dolmadakia und 2 x Knoblauchbrot	21,00
11.	Knoblauchbrot mit Tomaten und Schafskäse	5,00
12.	Saganaki paniertes Schafskäse	10,50
13.	Feta Psiti Schafskäse überbacken	11,50
14.	Zucchini und Auberginen gebraten, dazu Tzatziki	8,50
15.	Dolmadakia gefüllte Weinblätter	8,50
16.	Gigantes Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken	9,50
18.	Gebratene Peperoni mit Knoblauchöl	8,50
19.	Garnelen-Saganaki 6 Garnelen in Tomatensauce mit Schafskäse und Knoblauch aus der Pfanne	11,50
20.	Garnelen-Lemonato 6 Garnelen in Zitronen-Olivenöl und Knoblauch aus der Pfanne	11,50
21.	Baby-Calamaris Pfanne in Zitronen-Olivenöl mit Knoblauch und Tomaten	12,00

SALATE

22.	Kleiner gemischter Salat	7,00
23.	Thunfischsalat Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Ei und Dressing nach Art des Hauses	13,50
24.	Salat mit knusprigen Hähnchenbruststreifen Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Dressing nach Art des Hauses	15,50
25.	Salat mit Gyros Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Dressing nach Art des Hauses	15,50
26.	Bauernsalat Tomaten, Gurken, Schafskäse, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Paprika	14,00

GRILLGERICHTE

Diese Gerichte werden vorweg mit Salat und als Beilage Pommes Frites, Kartoffelchips, Reis oder Kroketten serviert. Anstelle dieser Beilagen gegen Aufpreis von 2,50 auch Gemüse, Bratkartoffel oder Folienkartoffel.

28.	Gyros mit Tzatziki	16,50
29.	Souvlaki vom Schweinefilet zwei Filetspieße und Tzatziki	18,50
30.	Grillteller Gyros , Filetspieß vom Schwein, Bifteki und Tzatziki	20,50
31.	Grillteller Schwein Gyros, ein Filetspieß vom Schwein und Tzatziki	18,50
32.	Grillteller Lamm Gyros, ein Lammspieß und Tzatziki	21,00
33.	Grillteller Leber Gyros, Filetspieß vom Schwein, Leber und Tzatziki	19,00
34.	Bifteki Hacksteak mit Tzatziki	17,50
35.	Bifteki mit Schafskäse gefüllt, dazu Tzatziki	19,00
36.	Souvlaki ein Lammspieß, ein Filetspieß vom Schwein und Tzatziki	20,00
37.	Souvlaki vom Lamm 2 Spieße mit Tzatziki	22,00
38.	Lammteller Lammfilet, Lammspieß, 2 Lammkoteletts und Tzatziki	25,00
39.	Pidakia 5 Lammkoteletts mit Tzatziki	23,00
40.	Arni Fileto 3 Lammfilets dazu Kräuterbutter und Tzatziki	27,00
41.	Rinderleber mit Zwiebeln, Champignons und Tzatziki, serviert mit Bratkartoffeln oder Folienkartoffel	19,00

STEAKS

Diese Gerichte werden vorweg mit Salat und wahlweise Pommes Frites, Kartoffelchips, Kroketten, Bratkartoffeln, Folienkartoffel oder Reis serviert.

42.	Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Tzatziki	27,50
43.	Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln, Champignons und Tzatziki	29,00
44.	Argentinisches Rumpsteak in Pfeffersauce	29,00
45.	Argentinisches Rumpsteak mit Champignons in Sahnesauce	29,00

PFANNENGERICHTE

Diese Gerichte werden vorweg mit Salat und als Beilage Pommes Frites, Kartoffelchips, Reis oder Kroketten serviert. Anstelle dieser Beilagen gegen Aufpreis von 2,50 auch Gemüse, Bratkartoffel oder Folienkartoffel.

46.	Hähnchenbrustfilet mit Brokkoli und Champignons in Sahnesauce	19,50
47.	Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella in Basilikum-Tomatensauce	19,50
48.	Hähnchenbrustfilet in Orangensauce	19,50
49.	Schweinefiletmedaillons in Metaxasauce	22,00
50.	Schweinefiletmedaillons auf einer Gorgonzola-Sauce	22,00
51.	Lammfilet mit frischem Rosmarin in Knoblauch-Weinsauce	29,00
52.	Lammfilet in Pfeffersauce	29,00
53.	Lammfilet mit Zwiebeln und Champignons in Sahnesauce	29,00
54.	Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken	19,50
55.	Gyros mit Zwiebeln, Paprika und Champignons in Sahnesauce	19,50
56.	Hähnchenschnitzel mit Champignons in Sahnesauce	19,00

Sämtliche Hauptgerichte auch als Seniorenteller für 2,00 weniger.

PASTA

Diese Gerichte werden vorweg mit Salat serviert.

57.	Penne mit Spinat in einer Knoblauch-Sahnesauce	17,50
58.	Penne mit Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Brokkoli und Paprika in einer Tomaten-Mozzarellasauce	19,00

VEGETARISCH

Auf Wunsch mit Salat vorweg, Aufpreis 2,00.

59.	Brokkoli in Sahnesauce mit Käse überbacken	14,50
60.	Spinat in Sahnesauce mit Käse überbacken	14,50
61.	Gemüsepfanne in Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken	14,50
62.	Champignons überbacken in einer Sahnesauce	14,50

FISCH

Diese Gerichte werden vorweg mit Salat und als Beilage mit frischem Gemüse serviert.

63.	Calamaris panierte Tintenfischringe, dazu Tzatziki	21,00
64.	Black Tiger 6 große Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten, ohne Schale	31,00
65.	Seehecht auf einer Dill-Sahnesauce	20,50
66.	Zanderfilet auf einer Hummer-Sahnesauce	22,50

KINDERGERICHTE BIS 12 JAHRE

68.	Spaghetti mit Tomatensauce	9,00
69.	Gyros mit Pommes Frites und Tzatziki	10,00
70.	Filetspieß vom Schwein mit Pommes Frites und Tzatziki	10,00
71.	Bifteki mit Pommes Frites und Tzatziki	10,00
72.	Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Tzatziki	10,00

BEILAGEN

73.	Pommes Frites	5,00
74.	Kartoffelchips	5,00
75.	Basmati-Reis	4,00
76.	Kroketten	5,00
77.	Folienkartoffel mit Tzatziki oder Sour Cream	6,50
78.	Bratkartoffeln	6,00
79.	Spinat gebraten mit Zwiebeln und Knoblauch	6,00
80.	Brokkoli mit Kräuterbutter und Olivenöl	6,00
81.	Gemüse frisches Gemüse in Olivenöl gebraten	6,50