



HERZLICH WILLKOMMEN BEI GRIECHISCHEN FREUNDEN

~ KALTE VORSPEISEN ~

1	Zaziki Joghurt mit Gurken und Knoblauch ^{1,6,7,a,g}	4,40 €
2	Taramas Fischeiercreme mit Olivenöl und Zitrone ^{1,2,d,f,g}	4,50 €
3	Oliven & Peperoni ^{2,6,7,8,l}	4,50 €
4	Tirokafteri Fetakäsecreme mit scharfer Paprika und Olivenöl ^{1,2,6,7,8,g,l}	5,50 €
5	Kalamari-Salat mit Zwiebeln ^{1,2,d,n}	6,90 €
6	Oktopus-Salat mit Zwiebeln ^{1,2,d,n}	7,90 €
7	Fetakäse original griechisch mit Olivenöl und Oregano ^{1,2,6,7,8,g,l}	5,90 €
8	Bohnen-Salat nach Art des Hauses ^{1,2,3,f}	4,50 €
9	Auberginen-Mousse mit Olivenöl ^{1,2,6,7}	5,50 €
10	Kalte Vorspeisenvariaton für 1 Person ^{1,2,6,7,8,a,d,g,l,n}	8,90 €
11	Kalte Vorspeisenvariaton für 2 Personen ^{1,2,6,7,8,a,d,g,l,n}	17,80 €

~ WARMER VORSPEISEN ~

14	Zuchhinscheiben gebraten mit Zaziki ^{1,6,7,a,g}	6,50 €
15	Auberginenscheiben gebraten mit Zaziki ^{1,6,7,a,g}	6,50 €
16	Mydia-Muscheln aus dem Ofen mit Kräuterbutter und Knoblauch ⁿ	6,90 €
17	Peperoni gegrillt mit Knoblauch	5,50 €
18	Florinis-Paprika gegrillt, mit Fetakäse gefüllt ^{1,2,6,7,8,a,g,l}	6,90 €
19	Saganaki Fetakäse, paniert, gebacken ^{1,6,7,a,g}	6,80 €
20	Feta-Psiti aus dem Ofen mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Peperoni ^{1,2,6,7,8,l}	7,50 €
21	Dolmades mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu Sauce Hollandaise ^{2,3,a,c,g}	5,90 €
22	Gavros gebackene Sardinen ^{1,2,6,7,a,d,g}	6,50 €
23	Warme Vorspeisenvariaton für 1 Person ^{1,2,6,7,8,a,d,g,l,n}	8,90 €
24	Warme Vorspeisenvariaton für 2 Personen ^{1,2,6,7,8,a,d,g,l,n}	17,80 €

~ SUPPEN ~

- | | | |
|----|---|--------|
| 26 | Griechische Bohnensuppe ^{1,2,3,f} | 4,40 € |
| 27 | Tomatensuppe | 4,40 € |
| 28 | Fischsuppe ^{d,n} | 5,90 € |

~ SALATE ~

- | | | |
|----|--|---------|
| 31 | Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln und Fetakäse, mit Olivenöl angemacht ^{1,2,6,7,8,g,l} | 9,90 € |
| 32 | Gemischter Salat der Saison | 4,90 € |
| 33 | Thunfisch-Salat ^{6,7,c,d,g,i} | 7,50 € |
| 34 | Fitness-Salat Hähnchenbrustfiletstreifen auf gemischtem Salat ^{c,g,i,j} | 12,50 € |
| 35 | Meeresfrüchte-Salat mit Taramas, Kalamari, Oktapus und Thunfisch ^{c,d,g,i,j,n} | 9,90 € |

~ VEGETARISCH ~

- | | | |
|----|--|---------|
| 38 | Auberginenhälften gefüllt mit Tomaten, frischen Kräutern und Fetakäse, dazu Ofenkartoffeln ^{1,2,6,7,8,g,l} | 13,50 € |
| 39 | Vegetarischer Teller mit Auberginen, Zucchini, Weinblätter, grüne Bohnen und Riesenbohnen ⁷ | 10,90 € |

~ BEILAGEN ~

- | | | |
|----|---|--------|
| 42 | Tomatenreis oder Butterreis ^a | 2,90 € |
| 43 | Pommes Frites | 3,50 € |
| 44 | Frisches Gemüse oder Riesenbohnen oder grüne Bohnen ⁷ | 4,50 € |
| 45 | Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Oregano | 3,90 € |
| 46 | Pita griechisches Fladenbrot ^a | 2,30 € |
| 47 | Pita mit Knoblauch ^a | 2,80 € |
| 48 | Knoblauchbrot ^a | 3,50 € |
| 49 | Ntakos geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln und Fetakäse ^{1,2,6,7,8,a,g,l} | 4,40 € |

~ FLEISCHGERICHTE ~

*Alle Fleischgerichte werden mit gemischtem Salat serviert
(oder gegen 2,90 € Aufpreis mit griechischem Salat)*

64	Gyros mit Zaziki und Reis ^{1,3,6,7,a,g,i,j}	11,90 €
65	Metaxa-Gyros Gyros in Metaxasoße, mit Käse überbacken, dazu Reis ^{1,6,7,a,g}	13,90 €
66	Zuzuki Fleischküchle vom Grill, mit Reis und Zaziki serviert ^{1,6,7,a,g}	10,90 €
67	Bifteki Hackfleisch gefüllt mit Käse, mit Reis und Zaziki serviert ^{1,6,7,a,g}	13,00 €
68	Souvlaki 2 Spieße, mit Reis und Zaziki serviert ^{1,6,7,a,g}	11,90 €
69	Souvlaki mit Käse gefüllt mit Reis und Zaziki serviert ^{1,6,7,a,g}	13,90 €
70	Schweinefilet-Spieß vom Grill, mit Zwiebeln, Paprika, mit Kräuterbutter, dazu Reis und Zaziki ^{1,6,7,a,g}	14,90 €
71	Epidaurus-Teller Lammkotelett vom Carré, Souvlaki, Gyros, Zuzuki, mit Reis und Zaziki serviert ^{1,6,7,a,g}	15,90 €
72	Dorf-Teller Kalbsleber, Souvlaki, Gyros, mit Reis und Zaziki serviert ^{1,6,7,a,g}	14,50 €
73	Delphi-Teller Klassiker mit Gyros und Souvlaki, dazu Reis und Zaziki ^{1,6,7,a,g}	13,50 €
74	Paros-Teller mit Gyros und Kalamari, mit Reis und Zaziki serviert ^{1,6,7,a,g,g,n}	14,00 €
75	Hähnchenbrustfilet vom Grill, mit Champignons-Soße und Pommes ^{1,6,7,a,g}	13,00 €
76	Rinderfilet mit Kräuterbutter, mit Reis und Zaziki serviert ^{1,6,7,a,g}	21,90 €
78	Filet-Teller Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet mit Kräuterbutter mit Reis und Zaziki serviert ^{1,6,7,a,g}	21,90 €
79	Rhodos-Platte für 2 Personen 2 Lammkoteletts vom Carré, 2 Souvlaki, 2 Zuzuki, Gyros, mit Reis und Zaziki serviert ^{1,6,7,a,g}	31,80 €

~ LAMMSPEZIALITÄTEN ~

*Alle Lammspezialitäten werden mit grünen Bohnen
und mit gemischtem Salat serviert
(oder gegen 2,90 € Aufpreis mit griechischem Salat)*

81	4 Lammkoteletts vom Carré, mit Kräuterbutter, dazu Reis und Zaziki ^{1,6,7,a,g}	18,50 €
82	Lammfilet gegrillt, mit Kräuterbutter, dazu Reis und Zaziki ^{1,6,7,a,g}	21,00 €
83	Lamm-Spieß vom Grill, mit Kräuterbutter, dazu Reis und Zaziki ^{1,6,7,a,g}	18,90 €
84	Lamm-Teller 2 Lammkoteletts vom Carré, 1 Lammfilet, 1 Lammspieß, mit Kräuterbutter, dazu Reis und Zaziki ^{1,6,7,a,g}	22,90 €

AUS DEM BACKOFEN

- | | | |
|----|---|---------|
| 86 | Musaka Auflauf mit gebratenen Auberginen- und Kartoffelscheiben, Hackfleisch, überbacken mit Béchamel-Crème, mit gemischtem Salat ⁵ | 14,50 € |
| 87 | Lamm-Haxe geschmort mit Auberginhälfte , gefüllt mit Tomaten, frischen Kräutern und Fetakäse, dazu Kartoffeln ^{1,2,6,7,8,g,l} | 16,90 € |
| 88 | Stifado Lamm-Haxe geschmort mit Jungzwiebeln , in Rotwein-Tomaten-Soße ⁵ | 16,90 € |
| 89 | Lamm-Haxe geschmort mit Kritharaki (griechische Reismudeln) ^a | 16,90 € |

~ FISCHGERICHTE ~

*Alle Fischgerichte werden mit gemischtem Salat serviert
(oder gegen 2,90 € Aufpreis mit griechischem Salat)*

- | | | |
|----|---|---------|
| 52 | Baby-Kalamari gegrillt mit Gemüse und Taramas ^{1,2,d,f,g,n} | 15,50 € |
| 53 | Baby-Kalamari gebacken mit Reis und Taramas ^{1,2,d,f,g,n} | 15,50 € |
| 54 | Lachs-Filet mit Gemüse und Taramas ^{1,2,d,f,g,n} | 16,90 € |
| 55 | Zander-Filet mit Gemüse und Taramas ^{1,2,d,f,g,n} | 16,50 € |
| 56 | Garnelen gegrillt, mit Gemüse und Kartoffeln ^{1,2,d,f,g,n} | 18,90 € |
| 57 | Fischplatte Lachs-Filet, Kalamari, Scampi, mit Gemüse und Taramas ^{1,2,d,f,g,n} | 18,50 € |
| 58 | Fischplatte Spezial Oktopus, Doraden-Filet, Kalamari, Scampi, mit Gemüse und Taramas ^{1,2,d,f,g,n} | 21,90 € |
| 59 | Fischplatte Spezial für 2 Personen Oktopus, Doraden-Filet, Kalamari, Scampi, dazu Gemüse und Kartoffeln ^{d,n} | 43,80 € |
| 60 | Dorade Royal vom Grill mit Gemüse ^d | 18,90 € |
| 61 | Loup de Mer (Lavraki) vom Grill mit Gemüse ^{d,n} | 18,90 € |

~ FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE ~

- | | | |
|----|--|--------|
| 92 | Souvlaki Fleischspieß mit Pommes | 7,00 € |
| 93 | Gyros mit Pommes ^{3,5,i,j} | 7,00 € |
| 94 | Schnitzel Wiener Art mit Pommes ^{4,11,a,c,g} | 7,50 € |
| 95 | Kalamari Fritti mit Pommes ^{d,n} | 7,50 € |

~ FRÄNKISCHE SPEZIALITÄTEN ~

300	Knusprige Schäufele mit Kloß und gemischtem Salat serviert ^c	13,50 €
301	Schweine-Braten mit Kloß und gemischtem Salat serviert ^c	12,50 €
302	Zwei Fränkische Bratwürste mit Kartoffelsalat serviert ^{4,11,ai}	8,00 €
303	Sauer-Braten mit Kloß und gemischtem Salat serviert ^c	14,50 €
304	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat	14,50 €
305	Rinder-Roulade gefüllt mit Senf, Gurke und Speck, dazu Reis, dazu Blaukraut, mit gemischtem Salat serviert ^{a,j}	16,00 €
306	Schnitzel Wiener Art mit Pommes und gemischtem Salat serviert ^{4,11,a,c,g}	12,50 €
307	Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und gemischtem Salat serviert	16,50 €
308	Curry-Wurst mit Pommes ^{a,i,j,4}	8,50 €
309	Obatzter ^g	7,50 €

~ ~

GRIECHISCH FÜR ANFÄNGER

Guten Appetit! – **Kalí órexi!**

Prost! – **Ya mas!**

Eine Runde Ouzo bitte! – **Énas gýros tou Oúzou parakaló!**

Einen Kaffee bitte! – **Éna kafé parakaló!**

Einen griechischen Kaffee bitte! – **Éna ellinikó kafé parakaló!**

Etwas Brot bitte! – **Liho psomi parakalo!**

Das Essen war sehr gut – **To fagitó ítan polý kaló**

Ich würde gerne die Rechnung bezahlen! – **Tha íthela na plirósei ton logariasmó!**

Was können Sie von der Karte empfehlen? – **Ti protínete apó to menú?**

Gibt es eine Spezialität des Hauses? – **Ti íne i spesialité tu estiatorú?**

~ ~

~ OFFENE WEISSWEINE ~

147	Hauswein Landwein, trocken ⁵	0,21	4,50 €
148	Makedonikos halbtrocken ⁵	0,21	4,50 €
149	Imiglykos halbsüß ⁵	0,21	4,20 €
150	Retzina trocken, geharzt ⁵	0,21	4,20 €
151	Assyrtiko aus Santorini ⁵	0,21	6,50 €

~ OFFENE ROSÉWEINE ~

152	Raditis trocken ⁵	0,21	4,90 €
153	Imiglykos halbsüß ⁵	0,21	4,50 €

~ OFFENE ROTWEINE ~

154	Hauswein Landwein, trocken ⁵	0,21	4,50 €
155	Imiglykos halbsüß ⁵	0,21	4,20 €
156	Merlot ⁵	0,21	5,50 €
157	Nemea Peloponnes aus der Rebsorte Agiorgitiko ⁵	0,21	5,00 €
158	Makedonikos halbtrocken, aus Chalkidiki ⁵	0,21	4,50 €

~ WEISSWEINE (FLASCHE) ~

- | | | | |
|-----|--|--------|---------|
| 160 | Malagouzia, Alpha Estate ⁵ | 0,75 l | 19,50 € |
| | frisch, knackig, trocken, Region Florina/Amynteon | | |
| 162 | Santorini Assyrtiko ⁵ | 0,75 l | 22,50 € |
| | mit frischen Aromen nach Zitrusfrüchten, Region Santorini | | |
| 161 | Makedonikos ⁵ | 0,75 l | 16,50 € |
| | mild, aromareich mit einem Bouquet aus Zitrusblüten, Äpfeln und Aprikosen, Region Chalkidiki | | |
| 163 | Gerovassiliou ⁵ | 0,75 l | 24,50 € |
| | aus den Rebsorten Malagousia und Assyrtiko, geschmacklich gut abgestimmt, aromatisch
Region Epanomi | | |
| 164 | Biblia Chora ⁵ | 0,75 l | 25,50 € |
| | aus den Rebsorten Sauvignon Blanc und Assyrtiko, frisch, mit fruchtigem Aroma, Region Kavala | | |

~ ROSEWEINE (FLASCHE) ~

- | | | | |
|-----|--|--------|---------|
| 166 | Xinomavro ⁵ | 0,75 l | 16,50 € |
| | frisch, trocken, fruchtig, Region Makedonien | | |
| 167 | Makedonikos ⁵ | 0,75 l | 16,50 € |
| | milder Charakter, frisch im Geschmack, aromareich, Region Makedonien | | |
| 168 | Driopi ⁵ | 0,75 l | 19,50 € |
| | aus der Rebsorte Agiorgitiko, rosé mit Finesse, Region Koutsi/Nemea | | |

~ ROTWEINE (FLASCHE) ~

- | | | | |
|-----|---|--------|---------|
| 169 | Nemea Agiorgitiko ⁵ | 0,75 l | 15,50 € |
| | mit edlen Tanninen, Region Nemea | | |
| 171 | Makedonikos ⁵ | 0,75 l | 17,00 € |
| | mild, aromareich, Region Makedonien | | |
| 170 | Axia, Alpha Estate ⁵ | 0,75 l | 19,50 € |
| | aus den Reben Xinomavro 50 % sowie Syrah 50 %, trocken, Region Florina/Amynteon | | |
| 180 | Gerovassiliou ⁵ | 0,75 l | 27,00 € |
| | aus den Rebsorten Limnio, Syrah und Merlot, mit komplexen Aromabouquet, Region Epanomi | | |
| 181 | Biblia Chora Cuvée ⁵ | 0,75 l | 28,00 € |
| | aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Agiorgitiko, tiefdunkel, Region Kavala | | |

~ APERITIFS ~

186	Aperol Spritz ^{12,16}		6,50 €
187	Hugo ⁵		6,50 €
188	Martini Bianco ¹⁷		4,50 €
189	Martini Sprizz ¹⁷		6,00 €
190	Campari Orange oder Soda ¹		5,50 €

~ PROSECCO & CHAMPAGNER ~

185	Glas Prosecco ¹⁶		4,50 €
198	Prosecco ¹⁶	0,75 l	21,50 €
199	Moët & Chandon ¹⁶	0,75 l	99,00 €

~ SPIRITUOSEN ~

192	Ouzo	2 cl	2,50 €
193	Williams-Birne	2 cl	3,00 €
194	Ramazotti ¹	2 cl	3,50 €
195	Jägermeister ¹	2 cl	3,00 €
196	Underberg ¹	2 cl	3,00 €
197	Plomari	0,2 l	10,90 €

141	Metaxa 5* 38 % ¹		4,20 €
142	Metaxa 7* 40 % ¹		4,90 €
143	Metaxa Grand Olympian Reserve 40 % ¹		6,50 €
144	Metaxa Private Reserve 40 % ¹		7,90 €

~ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ~

215	Pepsi Cola ^{1,8,10,11,14}	0,2 l	2,50 €
216		0,4 l	3,60 €
217	Mirinda ^{1,10,14}	0,2 l	2,50 €
218		0,4 l	3,60 €
219	Spezi ^{1,8,10,11,14}	0,2 l	2,50 €
220		0,4 l	3,60 €
221	Zitronenlimonade ^{1,10,14}	0,2 l	2,50 €
222		0,4 l	3,60 €
223	Stilles Wasser	0,2 l	2,20 €
224		0,4 l	2,90 €
225		0,75 l	4,90 €
226	Mineralwasser	0,2 l	2,20 €
227		0,4 l	2,90 €
228		0,75 l	4,90 €

~ SÄFTE ~

240	Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
241		0,4 l	3,70 €
242	Orangensaft	0,2 l	2,60 €
243		0,4 l	3,70 €
244	Traubensaft	0,2 l	2,60 €
245		0,4 l	3,70 €
246	Maracujasaft	0,2 l	2,60 €
247		0,4 l	3,70 €
248	Johannisbeersaft	0,2 l	2,60 €
249		0,4 l	3,70 €

~ SCHORLEN ~

260	Apfelsaft-Schorle	0,4 l	3,60 €
261	Orangensaft-Schorle	0,4 l	3,60 €
262	Traubensaft-Schorle	0,4 l	3,60 €
263	Maracujasaft-Schorle	0,4 l	3,60 €
264	Johannisbeersaft-Schorle	0,4 l	3,60 €

~ B I E R E ~

200	Zirndorfer hell, Landbier ^{1,a}	0,41	3,40
201	Lederer Pils ^{1,a}	0,41	3,40
202	Tucher Helles Weizen ^{1,a}	0,51	3,70
203	Zirndorfer Kellerbier ^{1,a}	0,51	3,70
204	Tucher Hefeweizen, dunkel ^{1,a}	0,51	3,70
205	Tucher Hefeweizen, hell ^{1,a}	0,51	3,70
206	Radler ^{1,10,14,a}	0,41	3,40
207	Russen-Weizen ^{1,10,14,a}	0,51	3,70
208	Cola-Weizen ^{1,8,10,11,14,a}	0,51	3,70
209	Tucher Alkoholfreies Weizen ^{1,a}	0,51	3,70
210	Alkoholfreies Bier ^{1,a}	0,51	3,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff, „konserviert“
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmittel(n)
- 10) mit Süßungsmittel(n)
*enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) koffeinhaltig
- 12) chininhaltig
- 13) mit Taurin
- 14) mit Säuerungsmittel(n)
- 15) mit genetisch veränderten Inhalten
- 16) mit Sulfiten
- 17) mit Zitronensäure

Deklarationspflichtige Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfit
- m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir kaufen nach Möglichkeit nur Waren und Rohstoffe ein, die keine Zusatzstoffe enthalten.

Unsere Zuzuki und Bifteki bestehen aus gemischtem Hackfleisch (Rind/Schwein), die Souvlaki-Spieße (wenn nicht anders deklariert) aus Schweinefleisch.