

## **Biere**

	0.33l	0.5l
19 <b>Ottakringer Gold Fassl Spezial</b>	<b>3.70</b>	<b>4.20</b>
20 <b>Ottakringer Gold Fassl Zwickl</b>	<b>3.70</b>	<b>4.20</b>
21 <b>Ottakringer Citrus Radler, Flasche</b>		<b>4.20</b>
22 <b>Ottakringer Null Komma Josef, alkoholfrei, Flasche</b>		<b>4.20</b>
23 <b>Schneider Weisse Weizenbier, Flasche</b>		<b>4.20</b>

## **Griechische Biere**

	0.33l	
24 <b>Mythos, Flasche</b>	<b>3.50</b>	
25 <b>Fix Hellas, Flasche</b>	<b>3.50</b>	
26 <b>Fix Hellas dunkel, Flasche</b>	<b>3.50</b>	

\*Enthält eine Phenylalaninquelle.

Preise in € inkl. aller Steuern und Abgaben | Weine und Schaumweine enthalten Sulfite, alle Biere Gluten

# Mittagskarte

werktags von 11:30-14:30

## Hauptspeisen

Inklusive Tagessuppe oder Beilagensalat

301 <b>Kritharato mit Gyros</b>	A, G	7.60
Griechischer Teigreis mit Gyros und Käse überbacken		
302 <b>Musaka</b>	A, C, G	7.50
Melanzani, Kartoffel, Faschiertes mit Tomatensauce		
303 <b>Knossos Teller</b>	G	7.30
Gyros mit Metaxasauce mit Käse überbacken, Pommes Frites		
304 <b>Gebackene Kalamari</b>	A, C, G, R, M, L	7.50
mit Knoblauchsauce und Reis		
305 <b>Fischplatte</b>	A, C, L, M, D	9.80
Seezungenfilet, Kalamari gebacken, Reis und Knoblauchsauce		
306 <b>Bifteki</b>	G, L, C	7.10
Faschiertes Laibchen mit Feta gefüllt, Tsatsiki, Pommes Frites		
307 <b>Souvlaki Samos</b>	G	8.50
Gegrillter Hühnerfiletspieß mit Metaxasauce, Pommes Frites		
308 <b>Athos Teller</b>	G	8.50
Gyros, Hühnerfiletspieß, Pommes Frites, Tsatsiki		
309 <b>Mythos Teller</b>	G	8.30
Gyros und Schweinesteak, Pommes Frites, Tsatsiki		
310 <b>Spinat-Feta-Strudel</b>	G, C	7.60
mit Tsatsiki		

**ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN**



Preise in € inkl. aller Steuern und Abgaben

Die Erklärung der Buchstabenkürzel der allergenen Stoffe finden Sie in unserer Hauptkarte

## Suppen

70 Hühnersuppe	A, L	4.90
Mit Gemüse und Hühnerfleisch		
71 Tomatensuppe 	A, L	4.90
Mit Croutons		
72 Gemüsesuppe (klar) 	A, L	4.90





## Brot

77 Pitabrot 	A	2.60
78 Brot mit Knoblauchbutter 	A	3.20

## Salate

79 Gemischter Bellagensalat klein 	G	4.20
80 Griechischer Bauernsalat klein 	G	5.30
Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Pfefferoni, Oliven, Feta, Olivenöl & Oregano		
81 Griechischer Bauernsalat groß 	G	9.80
Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Pfefferoni, Oliven, Feta, Olivenöl & Oregano		
82 Hühner-Salatteller	G, M	12.30
Mit gegrilltem Hühnerbrustfilet und geriebenem Hartkäse		
83 Halumi-Salat 	G, M	12.50
Halumikäse auf gemischtem salat		
84 Gyros-Salat	M	13.80
Gyros auf gemischtem salat		
85 Oktopus auf Salat	R, M	14.50
Hausgemachter Oktopus auf gemischtem salat		

## Käse

91 Halumi 	G	8.30
Gegrillter, zypriotischer Käse mit Rucola und Balsamico-Feigen-Creme		
92 Feta Fournou 	G	7.70
Schafkäse ofenfrisch mit Tomaten, Zwiebel, Paprika, Olivenöl und Oregano		
93 Feta Saganaki 	A, C, G	7.10
Knusprig gebackener Schafkäse im Paniermantel		
94 Feta Natur (kalt) 	G	7.10
Schafkäse mit Tomaten, Oliven, Olivenöl und Oregano		

## Kalte Vorspeisen

100 Kalte Platte 	G, D, L, C	9.80
Variation von kalten Vorspeisen		
101 Tsatsiki 	G	5.40
Griechisches Gurkenjoghurt mit Knoblauch und Olivenöl		
102 Taramosalata	D	5.30
Fischrogenaufstrich mit Olivenöl		
103 Elies & Piperies 		6.50
Oliven, Pfefferoni, Olivenöl und Oregano		
104 Tirosalata 	G	5.80
Schafkäseaufstrich mit Olivenöl und Paprika		
105 Melanzanosalata 	G, L	4.90
Melanzanicreme mit leichtem Raucharoma, verfeinert mit Feta		
106 Skordalia 	G	4.50
Feine Kartoffel-Knoblauchcreme mit Olivenöl		
107 Dolmadakia 	G	8.50
Weinblätter mit Reisfüllung und Joghurtdressing		
108 Oktopussalat 	R, L	11.70
Oktopus mariniert und Olivenöl		

## Warme Vorspeisen

115 Pikilia	A, C, G	9.60
Warme Vorspeisenplatte für eine Person		
116 Tiganites Melitsanes 	A, C, G	8.70
Gebackene Melanzanischeiben und Knoblauchpüree		
117 Tiganita Kolokithakia 	A, C, G	8.70
Gebackene Zucchini-scheiben und Knoblauchpüree		
118 Piperies Florinis 	G	8.90
Rote Paprika mit Schafkäsefüllung, Tomatensauce, Olivenöl und Oregano		
119 Garides Saganaki	B, G	9.70
Scampi in Tomatensauce mit Basilikum und Feta		
120 Oktopus	R	11.90
Gegrillt mit Balsamicoessig und Olivenöldressing		
121 Keftedakia	C, L, A	6.70
Fleischbällchen mit Tomatensauce und Kräutern		
122 Vegetarische Platte 	A, C, G	9.80
Warme Gemüseplatte		
123 Midia Saganaki	R, G	8.50
Große Muscheln in Tomatensauce mit Basilikum und Feta		
124 Spanakopita 	A, C, G	8.70
Spinat-Feta-Strudel mit Tsatsiki		
125 Piperies Psites 	G	6.50
Pfefferoni Gegrillt mit Knoblauchsauce und Tsatsiki		

Gerne erfüllen wir auch Ihre Sonder -  
wünsche - bitte einfach fragen!

Sie können gerne bei allen Gerichten mit Beilagensalat als Option  
auch eine kleinen Bauernsalat wählen

+1.50

Für Kinderteller bitte einfach fragen, gerne machen wir auch kleine  
Portionen (Hauptspeise als Kinderteller)

7.30

Unsere griechische Küche wird ganz stark von Fleischgerichten  
geprägt, wenn Sie gerne vegetarisch essen, machen wir gerne  
etwas für Sie! 

### Fleischgerichte vom grill

129 Gyros	G	13.20
mit Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat		
130 Gyros Pita	A, G	14.70
mit Fladenbrot, Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat		
131 Kotopoulo Fileto	G, L	13.90
Hühnerfilet mit Kräuterbutter, Tomatenreis, Pommes Frites und gemischtem Salat		
132 Souvlaki vom Huhn	G	13.90
Fleischspieße mit Tomatenreis, Pommes Frites und gemischtem Salat		
133 Souvlaki vom Schwein	G	13.90
Fleischspieße mit Tomatenreis, Pommes Frites und gemischtem Salat		
134 Bifteki	A, G	14.70
Fleischlaibchen gefüllt mit Schafkäse, Teigreis, Pommes Frites und gemischtem Salat		
135 Lammkronen	A, G	21.90
mit Teigreis, Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat		
136 Rinderfilet	G	22.70
mit Kräuterbutter, Tomatenreis, Pommes Frites und gemischtem Salat		

## Gerichte in der Pfanne

142 <b>Ellas Pfanne</b>	G	15.70
Schweinesteak mit Metaxasauce und Käse überbacken, mit Pommes Frites und gemischtem Salat		
143 <b>Gyros Pfanne</b>	G	15.40
mit Metaxasauce und Käse überbacken, mit Pommes Frites und gemischtem Salat		
144 <b>Meteora Pfanne</b>	G	15.80
Hühnerfilets in Metaxasauce und mit Käse überbacken, mit Pommes Frites und gemischtem Salat		
145 <b>Panos Pfanne</b>	G	23.40
Rinderfilets in Metaxasauce und mit Käse überbacken, mit Pommes Frites und gemischtem Salat		

## Gemischte Platten vom Grill

151 <b>Gyros &amp; Kalamaria</b>	G	15.90
mit Reis, Pommes Frites und gemischtem Salat		
152 <b>Baios Teller</b>	C, G, L	14.90
Schweinesouvlaki, Gyros, Suzuki (Faschiertes), Reis, Pommes Frites und gemischtem Salat		
153 <b>Sirtaki Teller</b>	G	17.90
Gyros, Lammkrone und Schweinesouvlaki mit Reis, Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat		
154 <b>Olympus Teller</b>	G	15.80
Gyros, Schweinesouvlaki und Schweinesteak mit Reis, Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat		
155 <b>Maria Teller</b>	G	16.40
Gyros, Schweinesouvlaki und Hühnerbrustfilet mit Reis, Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat		
156 <b>Alexandros Teller</b>	C, G, L	17.90
Gyros, Souvlaki, Suzuki und Hühnerbrustfilet mit Reis, Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat		

## Platten für 2 Personen

160 **Larissa Platte** C, G, L **35.70**  
Gyros, 2 Suzukaki (Faschiertes), 2 Schweinesouvlaki und 2 Lammkronen, mit Tomatenreis, Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat

161 **Ellas Platte** C, G, L **39.60**  
Gyros, 2 Lammkronen, 2 Hühnerfilets, 2 Suzukaki, 2 Schweinesteaks mit Tomatenreis, Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat

## Platten für 4 Personen

167 **Dimitra Platte** C, G, L **74.80**  
Gyros, 4 Lammkronen, 4 Suzuki (Faschiertes), 4 Schweinesteaks und 4 Hühnerspieße mit Tomatenreis, Pommes Frites, Tsatsiki und Bauernsalat

## Fischgerichte

173 **Kalamaria** C, G, L **14.80**  
Gebacken mit Gemüse, Tomatenreis, gemischtem Salat und Knoblauchsauce

174 **Gavros** C, G, L **13.60**  
kleine Fische gebacken mit Gemüse, Tomatenreis, gemischtem Salat und Knoblauchsauce

175 **Seezungenfilet** C, G, L **14.90**  
Gebacken mit Gemüse, Tomatenreis, gemischtem Salat und Knoblauchsauce

176 **Kalamaria und Seezunge** C, G, L **15.80**  
mit Gemüse, Tomatenreis, gemischtem Salat und Knoblauchsauce

177 **Fischplatte** B, C, D, G, L, R **18.90**  
Gebackene Kalamaria, Scampi, Seezungenfilet und Gavros mit Gemüse, Tomatenreis, gemischtem Salat und Knoblauchsauce

178 **Tsipoura** D, C, G, L **19.90**  
Goldbrasse mit Gemüse, Tomatenreis, gemischtem Salat und Knoblauchsauce

179 **Garides** B, C, G, L **20.90**  
Gegrillt mit Gemüse, Tomatenreis, gemischtem Salat und Knoblauchsauce

180 **Solomos** D, C, G, L **15.70**  
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse, Tomatenreis, gemischtem Salat und Knoblauchsauce

## Spezialitäten gekocht nach Omas Art

<b>195 Rindsragout - eine Beilagenvariation nach Wahl</b>		<b>15.80</b>
mit kleinem, gemischten Salat	G	
mit Melanzani, Tomatensauce und Schafkäse	G	
mit griechischen Reismudeln, Tomatensauce und Schafkäse	A, G	
mit Riesenbohnen, Tomatensauce und Schafkäse	G	
mit Zwiebeln (Stifado)		
mit Okraschoten und Schafkäse	G	
<b>198 Lammstelze - eine Beilagenvariation nach Wahl</b>		<b>16.90</b>
mit kleinem, gemischten Salat	G	
mit Melanzani, Tomatensauce und Schafkäse	G	
mit griechischen Reismudeln, Tomatensauce und Schafkäse	A, G	
mit Riesenbohnen, Tomatensauce und Schafkäse	G	
mit Zwiebeln (Stifado)		
mit Okraschoten und Schafkäse	G	
<b>200 Musaka</b>	A, C, G	<b>14.30</b>
Melanzani, Kartoffel, gemischtes Faschiertes mit Tomatensauce in Schichten mit Bechamelsauce und Käse überbacken und mit gemischtem Salat		
<b>201 Pasticio</b>	A, C, G	<b>13.80</b>
Nudelauflauf mit gemischtem Faschierten und Bechamelsauce mit gemischtem Salat		
<b>Beilagen</b> 		
<b>185 Pommes Frites</b>		<b>3.40</b>
<b>186 Tomatenreis</b>		<b>3.60</b>
<b>187 Teigreis mit Tomatensauce</b>	A	<b>3.90</b>
<b>188 Bamies</b>	G	<b>5.40</b>
Okraschoten in Tomatensauce mit Feta und Oregano		
<b>189 Gigantes</b>		<b>4.90</b>
(Riesenbohnen)		
<b>190 Folienkartoffel mit Kräuterbutter oder Tsatsiki</b>	G	<b>5.40</b>



## Desserts

<b>205 Galaktoboureko</b>	G	<b>5.60</b>
Blätterteig mit Vanille-Grießcremefüllung, Vanilleeis, Himbeersauce und Schlagobershaube		
<b>206 Jaurti me meli</b>	G, H	<b>4.80</b>
Griechisches Joghurt mit Honig und Walnüssen		
<b>207 Vanilleeis</b>	G	<b>4.90</b>
mit heißer Schokosauce und Schlagobershaube		
<b>208 Gemischtes Eis</b>	G	<b>4.90</b>
mit Schoko - oder Himbeersauce und Schlagobershaube		
<b>209 Baklava</b>	G, H	<b>5.60</b>
Blätterteig mit Walnussfüllung in Zuckersirup, Schokosauce und Schlagobershaube		
<b>210 Pana cotta</b>	G	<b>5.30</b>
mit Vanille, dazu Schoko - oder Himbeersauce		

Allergenkennzeichnung: Getränkegruppen haben einen Hinweis auf kennzeichnungspflichtige allergene Stoffe. Bei manchen Speisen weist ein Buchstabenkürzel in Klammer neben dem Produkt auf Zutaten hin, die kennzeichnungspflichtige allergene Stoffe enthalten.  
Die Bedeutung der Buchstabenkürzel ist:

**Buchstabenkürzel der kennzeichnungspflichtigen, allergenen Stoffe**

(A) Glutenthältiges Getreide  
(B) Krebstiere  
(C) Eier von Geflügel  
(D) Fisch  
(E) Erdnuss

(F) Soja  
(G) Milch, Laktose  
(H) Schalenfrüchte  
(L) Sellerie  
(M) Senf

(N) Sesam  
(O) Schwefeldioxid, Sulfite  
(P) Lupinen  
(R) Weichtiere