

BIERE

Pils vom Fass – König Pilsener	0,3l	3,00
Pils vom Fass – König Pilsener	0,4l	3,50
Alsterwasser	0,3l	3,00
Alsterwasser	0,4l	3,50
Erdinger Hefeweizen	0,5l	4,50
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	4,50
Erdinger Dunkel	0,5l	4,50
Alkoholfrei	0,33l	3,50
Dunkles Bier	0,3l	3,50
Duckles Bier	0,5l	5,00

SPIRITUOSEN

Ouzo 38%	2cl	2,50
Sambuca 38%	2cl	3,00
Baileys 17%	2cl	3,00
Metaxa 5* 38%	2cl	3,00
Metaxa 7* 40%	2cl	3,50
Aquavit 40%	2cl	3,00
Grappa 38%	2cl	3,00
Jägermeister	2cl	3,00

LONGDRINKS

Whiskey - verschiedene Sorten	4cl	ab. 7,50
Rum - verschiedene Sorten	4cl	ab. 7,50
Wodka - verschiedene Sorten	4cl	ab. 7,50
Aperol	0,3l	6,50
Hugo	0,3l	6,50
Campari-Orange	0,3l	7,50
Lillet-Wildberry	0,3l	6,50
Gin - Tonic	0,3l	ab. 7,50

SÄFTE

Apfelsaft"	0,2l	3,00
Orangensaft"	0,2l	3,00
Bananennektar"	0,2l	3,00
Kirschnektar"	0,2l	3,00
Traubensaft"	0,2l	3,00
Johannisbeersaft"	0,2l	3,00
Ki-Ba"	0,2l	2,50
Ki-Ba"	0,4l	4,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

S. Pellegrino	0,25l	3,00	0,75l	6,50
Acqua Panna	0,25l	3,00	0,75l	6,50
Sprite ^{4,7}	0,2l	2,50	0,4l	4,00
Fanta ^{1,4,7}	0,2l	2,50	0,4l	4,00
Fanta-Grenadine ^{1,4,7}	0,2l	2,50	0,4l	4,00
Coca-Cola ^{1,4,7,9}	0,2l fl.	3,00	0,4l	4,00
Coca-Cola Zero ^{1,3,4,7,9,11}	0,2l fl.	3,00	0,4l	4,00
Spezi ^{1,4,7,9}	0,2l	2,50	0,4l	4,00
Thomas Henry Lemon ¹	0,2l	3,00		
Thomas Henry Tonic ¹	0,2l	3,00		
Thomas Henry Ginger ¹	0,2l	3,00		
Saftschorle ¹¹	0,2l	2,50	0,4l	4,00

WEIN

Hauswein HIMARA QW	0,2l	6,00	0,5l	14,50
Himara Rose QW	0,2l	6,00	0,5l	14,50
Himara cuvee QW	0,2l	6,50	0,5l	15,50
Rosé trocken	0,2l	6,00	0,5l	11,00
Imiglikos lieblich, rot/weiß	0,2l	5,00	0,5l	11,00
Retsina weiß, geharzt	0,25l	6,00	0,5l	11,00
Likörwein, rot/weiß	0,2l	6,00	0,5l	13,00
Weinschorle rot/weiß	0,3l	5,00	0,5l	13,00

Flaschenweine, bitte fragen Sie uns nach der Weinkarte

HEIßGETRÄNKE

Tee ⁹	2,50
Kaffee ⁹	2,50
Latte Macchiato ⁹	4,00
Milchkaffee ⁹	4,00
Espresso ⁹	2,50
Cappuccino ⁹	3,50

Allergenkennzeichnung:	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
A/Glutenhaltiges Getreide/Weizen, B/Krebstier, C/Eier, D/Fisch(Weichtiere), E/Erdnüsse, F/Soja, G/Milch(weiß, H/Schalenfrüchte, I/Sellerie, K/Senf, M/Sesamsamen, N/Schwefeldioxid&Sulfite, O/Süßlupinen, P/Mollusken	1/Farbstoffe, 2/Konservierungsstoffe, 3/Antioxidationsmittel, 4/Geschmacksverstärker, 5/Geschwefelt, 6/Geschwärtzt, 7/Phosphat, 8/Milch(weiß, 9/Koffein, 10/Chinin, 11/Süßungsmitteln, 12/Enthält eine Phenylalaninquelle, 13/Gewachst, 14/Taurin, 15/Nitritpökelsalz



SPEISENKARTE

SUPPEN

01.	Bohnensuppe nach griechischer Art ^(1,2)	5,00
02.	Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ^(2,3,7)	5,00
03.	Tomatensuppe	5,00

DIPS

04.	Tzatziki Knoblauchcreme ^(2,3,7G)	4,50
05.	Aioli nach art des Hauses ^(1,3,11)	4,00
06.	Tirosalata pikante Schafskäsecreme ^(G)	5,00

KALTE & WARME VORSPEISEN

07.	Oliven ⁶	4,50
08.	Peperoni	4,50
09.	Aubergine gebraten, mit Tomatensauce und Käse überbacken	6,50
10.	Gemischte Vorspeisenplatte warm & kalt für 2 P. Tzatziki, Tirosalata ^{2,3,7} Bohnensalat, eingelegte Paprika, Zucchini, Auberginen, Dolmadakia und 1x Knoblauchbrot	15,00
11.	Knoblauchbrot mit Tomaten und Schafskäse ^(2,3,7A,G)	4,00
12.	Saganaki paniierter Schafskäse ^(2,3,7A,G,G)	7,50
13.	Feta Psiti Schafskäse überbacken ^(2,3,7G)	7,80
14.	Zucchini und Auberginen gebraten, dazu Tzatziki	6,50
15.	Dolmadakia gefüllte Weinblätter	6,00
16.	Gigantes Riesenbohnen in Tomatensauce ^(1,3,11) mit Schafskäse überbacken ^{2,3,7}	7,00
17.	Tiropitakia Blätterteig mit Schafskäse ^{2,3,7} gefüllt	7,80
18.	Gebratene Peperoni mit Knoblauchöl	6,80
19.	Garnelen-Saganaki ^(C,G,1,11,2,3,7) 6 Garnelen in Tomatensauce mit Schafskäse und Knoblauch aus der Pfanne	9,00
20.	Garnelen-Lemonato ^(G) 6 Garnelen in Zitronen-Olivenöl und Knoblauch aus der Pfanne	9,00
21.	Baby-Calamaris Pfanne ^(G) in Zitronen-Olivenöl mit Knoblauch und Tomaten	10,00

SALATE

22.	Kleiner gemischter Salat	4,50
23.	Thunfischsalat Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven ⁶ , Peperoni, Zwiebeln, Ei und Dressing nach Art des Hauses	9,50
24.	Salat mit knusprigen Hähnchenbruststreifen Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven ⁶ , Peperoni, Zwiebeln und Dressing nach Art des Hauses	11,50
25.	Salat mit Gyros Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven ⁶ , Peperoni, Zwiebeln und Dressing nach Art des Hauses	11,50
26.	Bauernsalat Tomaten, Gurken, Schafskäse ^{2,3,7} , Peperoni, Oliven ⁶ , Zwiebeln und Paprika	10,00

GRILLGERICHTE

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

28.	Gyros ^K	13,50
29.	Souvlaki vom Schweinefilet zwei Filetspieße ^K	15,00
30.	Grillteller Gyros, Filetspieß vom Schwein und Bifteki ^K	16,50
31.	Grillteller Schwein Gyros und ein Filetspieß vom Schwein ^K	15,00
32.	Grillteller Lamm Gyros und ein Lammspieß ^K	17,00
33.	Grillteller Leber Gyros, Filetspieß vom Schwein und Leber ^K	16,00
34.	Bifteki Hacksteak ^{K,C}	14,00
35.	Bifteki mit Schafskäse ^{2,3,7K,C,G} gefüllt	15,50
36.	Souvlaki ein Lammspieß und ein Filetspieß vom Schwein	16,50
37.	Souvlaki vom Lamm 2 Spieße	18,00
38.	Lammteller Lammfilet, Lammspieß und 2 Lammkoteletts	19,50
39.	Pidakia 5 Lammkoteletts	18,50
40.	Arni Fileto 3 Lammfilets dazu Kräuterbutter	20,50
41.	Rinderleber mit Zwiebeln und Champignons, serviert mit Bratkartoffeln oder Folienkartoffel	14,50

STEAKS

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

42.	Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Tzatziki	21,00
43.	Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln, Champignons und Tzatziki	23,00
44.	Argentinisches Rumpsteak in Pfeffersauce ^{1,3,11}	23,00
45.	Argentinisches Rumpsteak mit Champignons in Sahnesauce ^{1,3,11}	23,00

PFANNENGERICHTE

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

46.	Hähnchenbrustfilet mit Brokkoli und Champignons in Sahnesauce ^{1,3,11,G}	15,50
47.	Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella in Basilikum-Tomatensauce ^{1,3,11,G,I}	15,50
48.	Hähnchenbrustfilet in Orangensauce ^{1,3,11}	15,50
49.	Schweinefiletmedaillons in Metaxasauce ^{1,3,11,G}	17,00
50.	Schweinefiletmedaillons auf einer Gorgonzola-Sauce ^{1,3,11,G}	17,50
51.	Lammfilet mit frischem Rosmarin in Knoblauch-Weinsauce ^{A,G}	22,00
52.	Lammfilet in Pfeffersauce ^{1,3,11,G}	22,00
53.	Lammfilet mit Zwiebeln und Champignons in Sahnesauce ^{1,3,11,G}	22,00
54.	Gyros in Metaxasauce ^{1,3,11} mit Käse überbacken ^{2,3,7G}	16,00
55.	Gyros mit Zwiebeln, Paprika und Champignons in Sahnesauce ^{1,3,11,G}	16,00
56.	Hähnchenschnitzel mit Champignons in Sahnesauce ^{1,3,11,G,A,C}	15,50

Sämtliche Hauptgerichte auch als Seniorenteller für 1,50 weniger

PASTA

57.	Penne mit Spinat in einer Knoblauch-Sahnesauce ^{1,3,11,G}	12,00
58.	Penne mit Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Brokkoli und Paprika in einer Tomaten-Mozzarellasauce ^{1,3,11,G}	15,00

VEGETARISCH

59.	Brokkoli in Sahnesauce mit Käse überbacken ^{1,2,3,711,G}	10,00
60.	Spinat in Sahnesauce mit Käse überbacken ^{1,2,3,7,11,G}	10,00
61.	Gemüsepfanne in Tomaten-Sahnesauce ^{1,3,11} mit Käse ^{2,3,7} überbacken	12,00
62.	Champignons überbacken in einer Sahnesauce ^{1,2,3}	10,00

FISCH

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

63.	Calamaris panierte Tintenfischringe, dazu Tzatziki ^{A,C}	16,00
64.	Scampi 6 große Scampi mit Knoblauchsauce ^{1,3,11} gegrillt ohne Schale	25,00
65.	Seehecht auf einer Dill-Sahnesauce ^{1,3,11,A,G}	15,50
66.	Zanderfilet auf einer Hummer-Sahnesauce ^{1,3,11,A,G}	18,00

KINDERGERICHTE BIS 12 JAHRE

68.	Spaghetti mit Tomatensauce ^{1,3,11,I}	7,00
69.	Gyros mit Pommes Frites und Tzatziki ^G	8,00
70.	Filetspieß vom Schwein mit Pommes Frites und Tzatziki ^K	8,00
71.	Bifteki mit Pommes Frites und Tzaziki ^{K,C}	8,00
72.	Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Tzatziki ^{A,C}	8,00

BEILAGEN

73.	Pommes Frites	3,50
74.	Kartoffelchips	3,50
75.	Basmati-Reis	3,00
76.	Kroketten	4,00
77.	Folienkartoffel mit Tzaziki oder Sour Cream ⁷¹¹	4,00
78.	Bratkartoffeln	4,00
79.	Spinat gebraten mit Zwiebeln und Knoblauch	4,50
80.	Brokkoli mit Kräuterbutter und Olivenöl	4,50
81.	Gemüse frisches Gemüse in Olivenöl gebraten	4,50