

# Griechische Spezialitäten

## Vorspeisen

#1	Zaziki ( <b>Hausgemacht</b> ) Joghurt mit Gurken und Knoblauch <sup>(G)</sup>	5,50 €
#2	Dolmades ( <b>Hausgemacht</b> ) gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis, dazu Sauce Hollandaise <sup>(G)</sup>	7,80 €
#3	Peperoni vom Grill mit Knoblauch <sup>(G)</sup>	5,90 €
#5	Auberginen mit Käse überbacken <sup>(G)</sup>	6,90 €
#6	Kalamaris in Tomatensauce mit Käse überbacken <sup>(G/D)</sup>	9,10 €
#8	Schafskäse aus dem Backofen mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten	9,20 €
#9	Tarama ( <b>Hausgemacht</b> ) Fischeiersalat <sup>(D)</sup>	6,40 €
#11	Saganaki (gebackener Schafskäse) <sup>(G)</sup>	8,90 €
#13	Kalte Vorspeisenplatte (1 Pers. / 2 Pers.) <sup>(G/D)</sup>	13,00/24,00 €
#14	Zucchini mit Zaziki <sup>(G)</sup>	8,90 €
#15	Scampis (überbacken) in Tomatensauce und Käse <sup>(G/D)</sup>	11,50 €
#16	Auberginen mit Zaziki <sup>(G)</sup>	8,90 €
#17	Dicke Bohnen mit Käse überbacken <sup>(G)</sup>	6,90 €
#18	Rote Paprika (Florinis) gegrillt mit Käse gefüllt <sup>(G)</sup>	8,90 €
#19	Warme Vorspeisenplatte (vegetarisch)	13,20 €
#20	Kalamarisalat ( <b>Hausgemacht</b> ) Tintenfischsalat	8,90 €

# Griechische Spezialitäten

## Beilagen

#33	Reis	3,50 €
#34	Pommes	3,90 €
#35	Folienkartoffel mit Zaziki <sup>(G)</sup>	5,90 €
#36	Pita Brot	2,20 €
#37	Gegrilltes Gemüse	7,50 €

## Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

#51	Suzuki mit Pommes und Salat <sup>(G/20)</sup>	9,50 €
#52	Gyros mit Pommes und Salat <sup>(G/20)</sup>	9,50 €
#53	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat <sup>(G/20)</sup>	9,50 €
#54	Kalamari mit Pommes und Salat <sup>(G/D/20)</sup>	9,50 €
#55	Hähnchenbrustfile gegrillt mit Pommes und Salat <sup>(G/20)</sup>	9,50 €

Statt Salat können wir Bauernsalat servieren - Aufpreis 3,00 €

# Griechische Spezialitäten

## Salate

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| #25 | <b>Mikonos Salat</b><br>gemischter Salat, gegrillte Auberginen, Zucchini, rote Paprika und geriebener Schafskäse, Pita-Brot <sup>(G)</sup> | 13,90 € |
| #28 | <b>Chefsalat</b><br>gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Eier, Käse, Pita-Brot <sup>(G/C/20)</sup>                                     | 14,90 € |
| #29 | <b>Poseidon Salat</b> (griechischer Bauernsalat)<br>mit Tomaten, Gurken, Oliven, Schafskäse und Olivenöl, Pita-Brot <sup>(G)</sup>         | 13,00 € |

## Fischgerichte

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| #39  | <b>Kalamari</b><br>Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(D/G/20)</sup>           | 18,00 € |
| #40  | <b>Zanderfilet gegrillt (ca. 300g)</b><br>mit Gemüse, Salat <sup>(D/G/20)</sup> | 21,90 € |
| #45  | <b>Scampis vom Grill</b><br>mit Gemüse, Salat <sup>(D/G/20)</sup>               | 24,50 € |
| #48  | <b>Lachsfilet vom Grill</b><br>mit Gemüse, Salat <sup>(D/G/20)</sup>            | 22,50 € |
| #221 | <b>Baby-Kalamari gegrillt</b><br>mit Gemüse, Salat <sup>(D/G/20)</sup>          | 21,50 € |

Statt Salat können wir Bauernsalat servieren - Aufpreis 3,00 €

## Griechische Spezialitäten

### Aus dem Backofen

#99	<b>Gyros mit Poseidonsauce</b> mit Käse überbacken, Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	18,00 €
#100	<b>Gyros mit Metaxasauce</b> mit Käse überbacken, Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	18,00 €
#106	<b>Lammhaxe mit Spaghetti</b> und Käse überbacken, Salat <sup>(A/G/20)</sup>	22,50 €
#109	<b>Lammhaxe mit Grünen Bohnen</b> und Käse überbacken, Salat <sup>(G/20)</sup>	22,50 €
#110	<b>Lammhaxe mit Pommes</b> Salat <sup>(G/20)</sup>	22,50 €
#111	<b>Musakas (Hausgemacht)</b> Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Rinderhackfleisch, feiner Bechamelsauce, Salat <sup>(G/20)</sup>	17,00 €

### Pfannengerichte

#112	<b>Pfannengyros in Sahnesauce</b> mit Pommes, Salat <sup>(G/21)</sup>	18,20 €
------	--	---------

# Griechische Spezialitäten

## Vom Grill

#56	<b>Apollon Teller</b> Gyros, 2 Suzuki mit Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	16,90 €
#57	<b>Plaka Teller</b> Gyros, 2 Rinderleber mit Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	16,90 €
#58	<b>Suflaki Teller</b> 2 Schweinefleischspieße mit Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	15,50 €
#59	<b>Gyros Teller (Hausgemacht)</b> geschnetztes vom Drehspieß mit Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	15,90 €
#60	<b>Bifteki Teller</b> Fleischküchle mit Schafskäse gefüllt, Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	18,20 €
#61	<b>Leber vom Rind</b> mit Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	15,60 €
#62	<b>Gyros mit Kalamari</b> mit Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(D/G/20)</sup>	18,00 €
#65	<b>Lammkoteletts</b> Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	22,50 €
#85	<b>Kos Teller</b> Lammfilet mit Metaxasauce, Reis und Pommes, Salat <sup>(G/20/21)</sup>	25,80 €
#92	<b>Hähnchenbrustfilet gegrillt</b> mit Reis und Pommes, Zaziki, Salat	17,90 €

## Griechische Spezialitäten

### Gemischte Platten vom Grill

#66	<b>Lamm Teller</b> 1 Lammspies, 2 Lammkottlets, 1 Lammfilet dazu Reis und Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	24,80 €
#69	<b>Athen Teller</b> Lammkotelett, Suflaki, Schweinefilet, Gyros, Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	19,80 €
#70	<b>Poseidon Teller</b> Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	17,40 €
#71	<b>Artemis Teller</b> 2 Suzuki, Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	19,80 €
#72	<b>Ermis Teller</b> Suflaki, Schweinefilet, Rinderleber, Gyros, Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	18,90 €
#78	<b>Dyonysos Teller</b> 2 Hänchenbrustfilet, 1 Schweinefilet, Gyros, Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	19,50 €
#79	<b>Thesaloniki Teller</b> Gyros, 1 Bifteki (Fleischküchle) mit Schafskäse gefüllt, Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	18,90 €

### Platten für mehrere Personen vom Grill

#80	<b>Gemischte Platte (für 2 Personen)</b> Kalamaris, Zanderfilet, 2 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(D/G/20)</sup>	45,00 €
#81	<b>Rhodos Platte (für 2 Personen)</b> 2 Suzuki, 2 Suflaki, 4 Lammkoteletts, Gyros, Zaziki, Reis und Pommes, Salat <sup>(G/20)</sup>	45,00 €

Statt Salat können wir Bauernsalat servieren - Aufpreis 3,00 €

# Weinkarte

## Weißweine (0,75l)

<b>RETSINA</b> GEHARTZ   TROCKEN	22,- €
<b>SAMAROPETRA</b> SAUVIGNON BLANC   KIR YIANNI	27,- €
<b>CHARDONNAY</b> CHATEAU JULIA   LAZARIDIS K.   DRAMA	33,- €
<b>SAUVIGNON BLANC</b> ALPHA ESTATE   FLORINA	37,- €
<b>MALAGOUZIA</b> GEROVASSILIOU   EPANOMI	44,- €

## Rosé (0,75l)

<b>ALPHA ROSÉ</b> XYNOMAVRO & SYRAH   ALPHA ESTATE	36,- €
<b>DOMAINE LAZARIDI ROSE</b> MERLOT, AGIORGITIKO, GRENACHE	36,- €
<b>MIRAVAL ROSÉ</b> CINASAULT, GRENACHE, SYRAH & ROLLE   CHETEAU MIRAVAL	45,- €

## Rotweine (0,75l)

<b>ALPHA AXIA</b> SYRAH, XYNOMAVRO   ALPHA ESTATE	25,- €
<b>ALPHA SMX</b> SYRAH, MERLOT, XYNOMAVRO   ALPHA ESTATE	49,- €
<b>DYO ELIES</b> SYRAH, MERLOT   KIR YIANNI	37,- €
<b>GEROVASSILIOU</b> SYRAH, MERLOT   EPANOMI	45,- €

# Griechisches Essen zum Genießen und Erleben!

Lieber Gast

Eigentlich möchten wir Ihre kostbare Zeit nicht unnötig  
in Anspruch nehmen, doch wenn Sie sich für gutes  
Essen und Trinken interessieren und dabei noch ein  
gemütliches Ambiente nicht gerade  
für unwichtig halten, sollten Sie weiterlesen.

Wir sind der Meinung, dass man heutzutage  
dem Begriff des Essens nicht die entsprechende Bedeutung beimisst.  
Deshalb haben wir uns für Sie sehr viel  
einfallen lassen, um Ihnen zu zeigen,  
was wir unter griechischer Gastfreundschaft verstehen.

Wir sind nämlich der Meinung, dass Essen eine Freude  
sein soll, die durch nichts getrübt werden darf.

Ihr Poseidon Team

## *Guten Appetit!*

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Information über Süßungsmittel  
(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr.II/175/2014)

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

A = glutenhaltiges Getreide / B = Krebstiere / C = Ei / D = Fisch / E = Erdnuss / F = Soja /  
G = Milch oder Laktose / H = Schalenfrüchte / L = Sellerie / M = Senf / N = Sesam / O = Sulfite /  
P = Lupinen / R = Weichtiere / 20 = gem. Salat enthält Senf und Mayonnaise / 21 = Bratensauce / 22 = Schlagsahne  
1 = mit Farbstoff / 2 = Konservierungsstoffe / 3 = mit Antioxidationsmittel / 6 = geschwärzt 8 = mit Coffein /  
9 = chininhaltig / 10 = mit Süßungsmittel