

## *Aperitif/Spirituosen*

<i>400. Ouzo</i>	<i>2 cl,4cl</i>	<i>3,20€,6,20€</i>
<i>401. Campari Soda/Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>402. Hugo,Kaiser</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>403. Prosecco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>404. Prosecco Aperol</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>405. Ouzo Orange,coctail</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €,5,70€</i>
<i>407. Aperol Spritzer,mit prosecco</i>	<i>¼ l</i>	<i>5,50 €,6,20€</i>
<i>408. Martini Bianco</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>409. Cherry,portwein</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>410. Tsipuro</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,90€</i>
<i>452.Metaxa5*</i>	<i>2cl</i>	<i>4,30€</i>
<i>453.Vodka,Rum</i>	<i>2cl</i>	<i>4,30€</i>
<i>454.Marillenschnaps</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20€</i>
<i>457.Averna,Ramazotti</i>	<i>2cl,4cl</i>	<i>3,50€,680€</i>
<i>460.Chivas Regal(Whisky)</i>	<i>2cl</i>	<i>5,90€</i>

## ***Suppen***

<b>01. Tagessuppe</b>		<b>4,90 €</b>
<b>02. Hühnersuppe</b>		<b>4,90 €</b>
<b>03. Tomatencremesuppe</b>		<b>4,90 €</b>
<b>04. Gemüsesuppe</b>		<b>4,90 €</b>

## ***Kalte Vorspeisen***

<b>06. Tsatsiki</b>	<i>Original griechischer Sahnejoghurt mit Knoblauch, Gurken und feinen Kräutern</i>	<b>5,60 €</b>
<b>07. Taramosalata</b>	<i>Hecht Kaviarcreme</i>	<b>5,60 €</b>
<b>08. Chtipiti</b>	<i>Pikante Schafskäsecreme</i>	<b>5,80 €</b>
<b>09. Skordalia</b>	<i>Kartoffelcreme mit Knoblauch</i>	<b>5,20 €</b>
<b>10. Melinzanosalata</b>	<i>Melanzanicreme mit Knoblauch, Olivenöl und feinen Kräutern</i>	<b>5,90 €</b>
<b>11. Dolmadakia</b>	<i>Weinblätter mit Reis gefüllt und mit Tsatsiki garniert</i>	<b>8,20 €</b>
<b>12. Elies</b>	<i>Griechische Oliven</i>	<b>5,90 €</b>
<b>13. Piperakia</b>	<i>Eingelegte Pepperoni, leicht pikant</i>	<b>5,90 €</b>
<b>15. Feta</b>	<i>Original griechischer Schafskäse garniert mit Oliven und Pepperoni</i>	<b>9,20 €</b>
<b>16. Pikilia Kria</b>	<i>eine Kreation verschiedener kalter Vorspeisen</i>	<b>12,90 €</b>

## ***Warme Vorspeisen***

<b>21. Pita</b>	<i>Griechisches Fladenbrot mit frischem Knoblauch</i>	<b>2,60 €</b>
<b>22. Feta Saganaki</b>	<i>Panierter Schafskäse, garniert mit Tomaten</i>	<b>9,60 €</b>
<b>23. Feta Furnu</b>	<i>Schafskäse aus dem Ofen mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und feinen Kräutern – im Tontopf serviert</i>	<b>10,50 €</b>
<b>24. Kolokythakia Tiganita</b>	<i>Zucchini aus der Pfanne mit Tsatsiki</i>	<b>8,40 €</b>
<b>25. Melitzanes Tiganites</b>	<i>Melanzani aus der Pfanne mit Tsatsiki</i>	<b>8,40 €</b>
<b>26. Spanakopitakia</b>	<i>Hausgemachte Teigtaschen mit Spinat gefüllt und mit Tsatsiki garniert</i>	<b>10,20 €</b>
<b>27. Tyropitakia</b>	<i>Hausgemachte Teigtaschen mit Schafskäse gefüllt und mit Tsatsiki garniert</i>	<b>10,20 €</b>
<b>28. Mydia Spezial</b>	<i>Muscheln nach Art des Hauses in Knoblauchsauce</i>	<b>15,30 €</b>
<b>29. Mydia Skaras</b>	<i>Grüne Muscheln in Halbschale gegrillt</i>	<b>13,90 €</b>
<b>30. Piperakia Skaras</b>	<i>Gegrillte Pepperoni mit Knoblauch</i>	<b>8,20 €</b>
<b>33. Melinzana Furno</b>	<i>Melanzani aus dem Ofen mit frischem Knoblauch</i>	<b>10,20 €</b>
<b>34. Halumi</b>	<i>Zypriotischer Ziegenkäse vom Grill</i>	<b>9,20 €</b>

<b>35. Florinis</b>	<i>Gegrillte rote Paprika, gefüllt mit Schafskäse</i>	<b>10,20 €</b>
<b>36. Mydia Saganaki</b>	<i>Muscheln in feiner Tomaten-Wein-Sauce, leicht pikant mit Fetakäse</i>	<b>13,60 €</b>
<b>37. Garides Saganaki</b>	<i>Riesen-Scampis in feiner Tomaten-Wein-Sauce leicht pikant mit Fetakäse</i>	<b>14,90 €</b>
<b>38. Mydia Tiganita</b>	<i>Muscheln fein paniert aus der Pfanne mit Skordalia</i>	<b>9,90 €</b>
<b>39. Feta</b>	<i>Griechischer Schafskäse nach Alt-griechischer Art mit angebratenen Oliven und feinen Kräutern</i>	<b>10,20 €</b>

## ***Vegetarische Gerichte***

<b>31. Pikilia zesti</b>	<i>Kombination verschiedener warmer Gemüse, garniert mit Tsatsiki und Skordalia</i>	<b>14,90 €</b>
<b>40. Gigantes</b>	<i>Riesenbohnen nach griechischer Art</i>	<b>14,20 €</b>
<b>41. Turlou</b>	<i>Ratatouille nach griechischer Art</i>	<b>14,90 €</b>
<b>42. Fasolakia</b>	<i>Fisolen in Tomatensauce überbacken mit Schafskäse</i>	<b>14,50 €</b>
<b>43. Melitzana me Tyria</b>	<i>mit verschiedenen Käsesorten gefüllte Melanzani</i>	<b>16,50 €</b>

## ***Salate***

45. ***Choriatiki*** *Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Pepperoni, Schafskäse, Olivenöl und feinen Kräutern* **13,50 €**
46. ***Scampi salata*** *Knackiger Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und gegrillte Scampi* **14,50 €**
47. ***Kotopoulo salata*** *Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, gegrillten Hühnerbruststreifen, Karotten und Olivenöl* **14,00 €**
49. ***Prasini salata*** *Grüner Salat* **5,10 €**
50. ***Agurontomata*** *Tomaten-/ Gurkensalat* **5,90 €**
51. ***Hirtensalat a la Kreta*** *Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Zwiebel und Gegrillten Lammstreifen* **18,50€**
52. ***Halloumi salata*** *Knackiger Blattsalat mit Gurken, Tomaten, zwiebel und Gegrillte Halloumi* **14,00€**

## ***BROT***

- 21. Frisch gegrilltes Fladenbrot mit Knoblauch** **2,60€**
- 18. Hausbrot im Korb (Täglich frisch Hausgemacht)** **2,40€**

## ***Traditionelle Gerichte***

<b>55. Musakas</b>	<i>Weltweit bekannter Auflauf mit Melanzani, Kartoffeln, Faschiertem und Bechamelcreme</i>	<b>17,90 €</b>
<b>56. Arni Lachanika</b>	<i>Lammstelze mit Gemüse und Käse</i>	<b>20,60 €</b>
<b>57. Arni Gigantes</b>	<i>Lammstelze mit Riesenbohnen und Käse</i>	<b>20,60 €</b>
<b>58. Mosharaki Kokinisto</b>	<i>Kalbfleisch mit Gemüse und Käse</i>	<b>20,60 €</b>
<b>59. Stifado Mosharaki</b>	<i>Gedünstetes Kalbfleisch mit Schalotten in feiner Tomatensauce</i>	<b>20,60 €</b>
<b>60. Arni Juwetsi</b>	<i>Lammstelze mit Käse überbacken, serviert mit Teigreis im Tontopf</i>	<b>20,60 €</b>
<b>61. Mosharaki Juwetsi</b>	<i>Kalbfleisch mit Käse überbacken, serviert mit Teigreis im Tontopf</i>	<b>20,60 €</b>
<b>62. Mosharaki Kapama</b>	<i>Kalbfleisch mit Fisolen und Käse</i>	<b>20,60 €</b>
<b>63. Arni Kapama</b>	<i>Lammstelze mit Fisolen und Käse</i>	<b>20,60 €</b>

## ***Fischspezialitäten***

*Alle Gerichte werden mit Salat und Tagesbeilagen serviert*

65. <b><i>Kalamaria skaras</i></b>	<i>Kalamari vom Grill</i>	<b>20,20 €</b>
66. <b><i>Kalamaria</i></b>	<i>Frittierte Kalamari garniert mit Skordalia</i>	<b>19,40 €</b>
67. <b><i>Garides</i></b>	<i>Black Tiger Scampis nach Art des Hauses</i>	<b>22,50 €</b>
69. <b><i>Gavros</i></b>	<i>Sardellen aus der Pfanne</i>	<b>16,00 €</b>
70. <b><i>Psaropiatela vom Grill</i></b>	<i>Fischplatte mit Goldbrassefilet, Oktopus, Scampis und Kalamari</i>	<b>25,50 €</b>
71. <b><i>Psaropiatela vom Grill für zwei Personen</i></b>	<i>Fischplatte mit Goldbrasse, Wolfsbarsch, Scampis und Kalamari</i>	<b>64,40 €</b>
72. <b><i>Ochtapodi vom Grill</i></b>		<b>25,50 €</b>
73. <b><i>Thalasa Platte</i></b>	<i>Gegrillte Muscheln, Ochtapodi, Kalamari und Scampis</i>	<b>23,90 €</b>
74. <b><i>Tsipoura</i></b>	<i>Goldbrasse vom Grill</i>	<b>26,90 €</b>
75. <b><i>Zackenbarsch</i></b>	<i>aus der Pfanne</i>	<b>19,90 €</b>
76. <b><i>Zakynthos-Platte für 2 Personen</i></b>	<i>Goldbrasse, Kalamari, Muscheln, Scampis</i>	<b>51,90 €</b>
77. <b><i>Lavraki</i></b>	<i>Wolfsbarsch vom Grill</i>	<b>26,90 €</b>

## ***Fleischspezialitäten vom Grill***

*Alle Gerichte werden mit Salat und Tagesbeilagen serviert*

<b>80. Gyros mit Tsatsiki</b>	<i>Hühnerfleisch vom Drehgrill fein gewürzt</i>	<b>16,90 €</b>
<b>81. Gyros spezial</b>	<i>Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken</i>	<b>19,60 €</b>
<b>82. Schweinesteak</b>	<i>mit Kräuterbutter</i>	<b>16,40 €</b>
<b>83. Suvlakia</b>	<i>Zartes Schweinefleisch am Spieß mit Tsatsiki</i>	<b>15,90 €</b>
<b>84. Schweinsfilet-Medaillons</b>	<i>mit Kräuterbutter</i>	<b>18,60 €</b>
<b>85. Suzukakia</b>	<i>Faschiertes Laibchen vom Grill mit Tsatsiki</i>	<b>16,10 €</b>
<b>86. Bifteki gemisto</b>	<i>Faschiertes Steak gefüllt mit Schafskäse</i>	<b>17,90 €</b>
<b>87. Teufelsspieß</b>	<i>Schweinefilet am Spieß mit hausgemachter Teufelssauce</i>	<b>21,20 €</b>
<b>88. Kota Suvlaki</b>	<i>Zartes Hühnerfleisch am Spieß mit Tsatsiki</i>	<b>16,90 €</b>
<b>89. Kotopoulo</b>	<i>Hühnerbrustfilet vom Grill mit Tsatsiki</i>	<b>16,60 €</b>
<b>91. A la Creme</b>	<i>Hühnerbrust mit Pilzen und Weißweinsause</i>	<b>20,20 €</b>
	<b>Serviert mit Bratkartoffeln</b>	

## **Lammgerichte von Grill**

*Alle Gerichte werden mit Salat und Tagesbeilagen serviert*

<b>93. Lammspieß</b>	<i>mit Tsatsiki</i>	<b>24,50 €</b>
<b>94. Paidakia</b>	<i>Fünf Lammkoteletts zartrosa gegrillt mit Tsatsiki</i>	<b>25,60 €</b>
<b>95. Lammteller</b>	<i>Zwei Lammkoteletts, Lamhüftet, Lammspieß und Tsatsiki</i>	<b>26,70 €</b>

## **Mix Grillteller**

*Alle Grillteller werden mit Salat und Tagesbeilagen serviert*

96. <b>Hermesteller</b>	Gyros, Hühnerfilet, Schweinesteak und Tsatsiki	18,90 €
97. <b>Rhodosteller</b>	Gyros, Suvlaki, Schweinesteak und Tsatsiki	19,90 €
98. <b>Aristeller</b>	Gyros, Suvlaki, Suzukaki und Tsatsiki	19,80 €
99. <b>Mykonosteller</b>	Gyros, Lamm, Schweinefilet und Tsatsiki	21,70 €
100. <b>Spezial mix Grill</b>	Suvlaki, Lammkotelett, Hühnerfilet, Schweinesteak und Tsatsiki	21,30 €

## **Spezialitätenplatte für 2 Personen**

*Platten werden mit zwei kleinen Bauernalaten und Tagesbeilagen serviert*

105. <b>Thessaloniki-Platte</b>	Gyros, Tsatsiki, Suvlaki, Hühnerbrustfilet, zartrosa Lammkoteletts	49,00 €
106. <b>Athen-Platte</b>	Suzukaki, Gyros, Tsatsiki, Hühnerbrustfilet, Suvlaki	48,00 €
	<b>BEILAGEN</b>	
	Reis, Teigreis, Pommes frites, Gemüse, kartofel	4,20€
	Tsatsiki	1,90€
	Kl. Choriatiki Original griechischer Bauernsalat	6,50€
	Ketchup/Mayonnaise, Senf	1,00€

## **Für unseren kleinen Freunde**

110. <b>Hühnerschnitzel oder 113. kota fileto mit pommes</b>	10,60€
111. <b>Gyros mit Pommes</b>	10,60€
112. <b>Suvlaki mit Pommes</b>	10,60€

## ***Nachspeisen***

<b>180. Galaktobureko</b>	<i>Blätterteig mit Grießcreme gefüllt mit einer Kugel Zimteis</i>	<b>6,30 €</b>
<b>181. Baklava</b>	<i>Blätterteig mit Walnüssen und feinem Honigsirup mit einer Kugel Haselnusseis</i>	<b>6,70 €</b>
<b>182. Revani mit Pannacota</b>	<i>Grießkuchen mit einer Schich Pannacota und Karamelsauce</i>	<b>5,60 €</b>
<b>184. Griechisches Joghurt</b>	<i>mit Honig und Walnüssen</i>	<b>5,80 €</b>
<b>186. Amarena Cup</b>	<i>Vanilleeis, Amarenaeis und Amarena-Kirschen</i>	<b>7,30 €</b>
<b>187. Gemischtes Eis</b>	<i>mit Schlagobers</i>	<b>7,10 €</b>
<b>188. Gemischtes Eis</b>	<i>(Schoko, Erdbeer, Vanille, )</i>	<b>5,70 €</b>
<b>189. Santorini Cup</b>	<i>mit Zimteis, Tiramisueis, Haselnusseis und Karamelsauce</i>	<b>5,90 €</b>

## ***Kaffee und Tee***

<b>Ellinikos</b> <i>(griechischer Kaffee)</i>	<b>3,30 €</b>
<b>Kl.Mokka oder kl.Brauner</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Gr.Mokka oder gr.Brauner</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Melange</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Capuccino</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Verlängerter</b>	<b>4,20 €</b>

<b>Kanne Tee</b> (verschiedene Sorten)		<b>5,50€</b>
<b>Eiskaffee</b>		<b>7,60 €</b>
<b>Frappe</b>		<b>4,90€</b>

## **Bier**

200. <b>Wieselburger vom Fass</b>	0,3 l	<b>4,00 €</b>
201. <b>Wieselburger vom Fass</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
202. <b>Gösser Zwickl dunkel vom Fass</b>	0,3 l	<b>4,40 €</b>
203. <b>Gösser Zwickl dunkel vom Fass</b>	0,5 l	<b>5,20 €</b>
204. <b>Weizen Bier hefetrüb</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
206. <b>Mythos griechisches Bier</b>	0,33 l	<b>4,00 €</b>
207. <b>Limetten Radler</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>
208. <b>Alkoholfreies Bier</b>	0,5 l	<b>4,90 €</b>

## **Alkoholfreie Getränke//Jugendgetranke**

220. <b>Mineralwasser</b>	0,33 l Flasche	3,30
222. <b>Mineralwasser still</b>	0,33 l Flasche	3,30
223. <b>Mineralwasser still</b>	0,75 l Flasche	6,50
224. <b>Sodawasser</b>	0,25 l	2,40
225. <b>Sodawasser</b>	0,5 l	3,40
226. <b>Soda Zitrone oderLW Zitrone,Himbeer,Holunder</b>	0,25 l	2,50
227. <b>Soda Zitrone/Holunder oderLW Zitrone</b>	0,5 l	3,70
228. <b>Eistee Zitrone,Pfirsich</b>	0,33 l Flasche	3,70
229. <b>Leitungswasser</b>	0,5 l	2,20
230. <b>Soda Himbeer,Holunder</b>	0,25 l	2,50
231. <b>Apfelsaft gespritzt</b>	0,25 l	2,90
232. <b>Apfelsaft gespritzt</b>	0,5 l	4,40
233. <b>Bitter Lemon,Tonik</b>	0,2 l Flasche	3,70
235. <b>Coca Cola,Zero,Fanta,Sprite,Almdudler</b>	0,33 l Flasche	3,70
241. <b>Almdudler gespritzt</b>	0,25 l	2,90

242. Almdudler gespritzt	0,5 l	4,40
243. Orangensaft gespritzt	0,25 l	2,90
244. Orangensaft gespritzt	0,5 l	4,40

### **Pago**

250. Johannisbeersaft	0,2 l Flasche	4,00
251. Marillensaft	0,2 l Flasche	4,00
252. Mangosaft	0,2 l Flasche	4,00
255. Apfelsaft	0,2 l Flasche	4,00
256. Orangesaft	0,2 l Flasche	4,00

## **GRIECHISCHER WEIN**

*"Der Wein ist ein wertvolles Geschenk an die Menschheit, vorausgesetzt, dass er, bei guter und schlechter Gesundheit, sinnvoll und in rechtem Maße, entsprechend der Verfassung der einzelnen Person genossen wird."(Hippokrates Vater der Medizin).*

### **Offene Weißweine**

	<i>1/8 l</i>	<i>1/4 l</i>	<i>1/2 l</i>
	<i>Euro</i>	<i>Euro</i>	<i>Euro</i>
260.Imiglikos lieblich	3,30	6,50	12,80
262.Retsina geharzt	3,30	6,50	12,80
263.Hauswein	3,30	6,50	12,80
264.Samos Dessertwein	3,60	7,10	13,80
265.Retsina rosé	3,40	6,70	13,20
266.Spritzer weiß	--	3,30	--
267.Aperol Spritzer	--	5,60	--
268.Sommerspritzer	--	--	5,60

### **Offene Rotweine**

	<i>1/8 l</i>	<i>1/4 l</i>	<i>1/2 l</i>
	<i>Euro</i>	<i>Euro</i>	<i>Euro</i>
270.Imiglikos lieblich	3,30	6,50	12,80
272Hauswein	3,10	6,00	12,80
273.Mavrodaphne	3,40	6,60	13,80
275.Spritzer rot	--	3,30	--