

MITTAGS KARTE

Alle Speisen werden mit Gemüsereis und gemischtem Salat serviert

400)Gyros	(vom Schwein) mit Zaziki	10.50
401)Gyros	in Metaxasauce mit Käse überbacken	12.50
402)Gyros	in Champignonsauce mit Käse überbacken	12.50
403)Suflaki	Schweinefleischpiess mit Zaziki	9.80
404)Hühnerspiess	mit Paprika und Zwiebeln dazu Zaziki	11.00
405)Hühnerbrustfilet	mit Kräuterbutter und Zaziki	11.50
406)Hühnerbrustfilet	in Metaxasauce	12.80
407)Hühnerbrustfilet	in Champignonsauce	12.80
408)Hühner Schnitzel	mit Preiselbeeren	9.50
409)Schweinefilet	in Metaxasauce	13.50
410)Kalamari Fritti	Tintenfischringe mit Fischrogencreme	11.50
411)Gavros	Kleine Sardinen mit Zaziki	9.90
412)Rea	Suflaki und Kalamari Fritti mit Zaziki	12.30
413)Dimitra	Gyros und Kalamari Fritti mit Zaziki	13.40

Montag bis Freitag von 11:30-14:30

SUPPEN

1) Kremidosoupa	Zwiebelsuppe	4.00
2) Psarosoupa	Fischsuppe	6.50

KALTE VORSPEISEN

10) Zaziki*	Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch	4.50
11) Taramas	Fischrogencreme	4.80
12) Melitzanosalata*	Auberginensalat	4.80
13) Tirokafteri*	Schafskäsecreme	5.00
14) Salata Thallasinon	Meeresfrüchtesalat	7.80
15) Elies kai Piperies*	Oliven und Peperoni	3.80
16) Pikilia für 1 Pers.	Teller mit verschiedenen kalten Vorspeisen	11.50
17) Pikilia für 2 Pers.	Platte mit verschiedenen kalten Vorspeisen	22.00

WARME VORSPEISEN

20) Dolmades*	Gefüllte Weinblätter mit Reis in Zitronensauce	6.50
21) Melitzanes*	Gebackene Auberginen mit Zaziki	8.40
22) Kolokithia*	Gebackene Zucchini mit Zaziki	7.90
23) Florinis*	Paprika gefüllt mit Schafskäse und Knoblauchsauce	8.90
24) Piperies*	Gegrillte Peperoni mit Knoblauchsauce	5.00
25) Gigantes*	Riesenbohnen mit Schafskäse aus dem Backofen	8.00
26) Gavros	Kleine Sardinen mit Zaziki	9.50
27) Pikilia für 1 Pers*	Teller mit verschiedenen warmen Vorspeisen	13.00
28) Pikilia für 2 Pers*	Platte mit verschiedenen warmen Vorspeisen	25.00

*** = Vegetarisch**

KÄSESORTEN

40) Feta	Griechischer Schafskäse mit Olivenöl	8.00
41) Feta Saganaki	Panierter Schafskäse	9.00
42) Feta Fournou	Schafskäse aus dem Backofen	9.50
43) Tiropitakia	Blätterteig gefüllt mit Schafskäse, Honig und Sesam	6.00

SALATE

50) Anamikti	Gemischter Salat (Beilage)	4.00
51) Bauern Salat Klein	(Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und	7.00
52) Bauern Salat Gross	Schafskäse in Olivenöl)	12.00
53) Kotopoulo Salata	Salatteller mit Hühnerstreifen gegrillt	12.90
54) Gyros Salata	Salatteller mit Gyros	12.50
55) Kalamari Salata	Salatteller mit Baby Kalamari gegrillt	14.50

BROT UND BEILAGEN

60) Pita	Griechisches Fladenbrot gegrillt	2.20
61) Pita Skordo	Griechisches Fladenbrot gegrillt mit Knoblauch	2.50
62) Rizi	Gemüsereis	2.50
63) Patata Kidonati	Wedges Kartoffeln	4.00
64) Patata Tiganiti	Pommes	3.50
65) Diverse Saucen	Metaxasauce oder Champignonsauce	3.00

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

80)Gyros	Geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspiess	14.50
81)Suflaki	Schweinefleischpiess	14.20
82)Hühnerspiess	mit Paprika und Zwiebeln	15.00
83)Bifteki	Faschiertes gefüllt mit Schafskäse	15.90
84)Suzuki	Faschierte Laibchen	13.50
85)Hühnerbrustfilet	mit Kräuterbutter	15.50
86)Kalbsleber	mit gerösteten Zwiebeln	18.80
87)Lammkoteletts	mit feinen Gewürzen	23.00
88)Schweinefilet	am Spiess mit Gemüse und Kräuterbutter	16.80

Zu alle Gerichten gibt es Gemüsereis, Zaziki und Salat

GEBACKEN

101)Hühner Schnitzel	mit Pommes, Preiselbeeren und Salat	13.50
----------------------	-------------------------------------	-------

GEMISCHTE TELLER

110)Dionysos Teller	Gyros und Suflaki	15.90
111)Apollon Teller	Gyros und Kalamari	16.50
112)Ermis Teller	Gyros, Suflaki und Kalamari	17.50
113)Olymp Teller	Gyros, Suflaki und Hühnerbrustfilet	17.50
114)Poseidon Teller	Gyros, Suflaki, Suzuki und Lammkotelett	19.50
115)Zeus Platte für 2 Personen	Gyros, Suflaki, Suzuki, Hühnerbrustfilet und Lammkoteletts mit Wedges Kartoffeln und Reis	46.00

Zu alle Gerichten gibt es Gemüsereis, Zaziki und Salat

Alle Gerichte auf Wunsch mit Bauernsalat statt gemischten salat Aufpreis 3.00

FISCHGERICHTE

120)	Baby Kalamari	vom Grill mit Fischrogencreme	18.50
121)	Kalamari Fritti	Tintenfischringe frittiert mit Fischrogencreme	15.50
122)	Gavros	Kleine Sardinen gebacken mit Zaziki	13.80
123)	Seezungefilet	gebacken mit Fischrogencreme	16.50
124)	Seezungefilet	vom Grill mit Fischrogencreme	17.00
125)	Lachsfilet	vom Grill mit Fischrogencreme	21.50
126)	Goldbrasse	im Ganzen gegrillt mit Fischrogencreme	23.00
127)	Garnelen	vom Grill mit Fischrogencreme	21.00
128)	Afroditi	Baby Kalamari, Seezungefilet und Scampi gegrillt mit Fischrogencreme	19.10
129)	Ira Fischplatte	Goldbrasse, Lachsfilet, Baby Kalamari, Garnelen und Gavros mit Fischrogencreme	56.00
	Für 2 Personen		

Zu alle Gerichten gibt es Gemüsereis, Gemüse und gemischten Salat

AUS DEM BACKOFEN

140)	Mousaka	Melanzani, Kartoffelauflauf mit Faschiertem und Bechamelcreme überbacken	17.00
141)	Nemesis	Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken dazu Pommes	16.50
142)	Artemis	Gyros in Champignonsauce mit Käse überbacken dazu Pommes	16.50
143)	Kotsi	Lammstelze mit Spaghetti und Käse überbacken	22.50
144)	Kotsi	Lammstelze mit Riesenbohnen	22.90
145)	Kotsi	Lammstelze mit Briam (Gemüse)	22.90

Zu alle Gerichten gibt es gemischten Salat

GERICHTEN MIT SAUCEN

150)Schweinefilet	in Champignonsauce mit Pommes und Salat	17.50
151)Schweinefilet	in Metaxasauce mit Pommes und Salat	17.50
152)Hühnerbrustfilet	in Champignonsauce mit Pommes und Salat	16.80
153)Hühnerbrustfilet	in Metaxasauce mit Pommes und Salat	16.80

FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE

(Bis 14 Jahre alt)

170)Spiderman	Gyros mit Pommes	9.80
171)Superman	Suflaki mit Pommes	9.40
172)Batman	Hühnerspiess mit Pommes	10.40
173)Ironman	Kalamari frittiert mit Pommes	10.80
174)Micky Maus	Hühnerschnitzel mit Pommes	8.90

NACHSPEISE

180)Baklawas	Blätterteig mit Walnuss dazu Vanilleeis und Sahne	6.00
181)Galaktobourekó	Blätterteig gefüllt mit Griesscreme, Vanilleeis, Sahne	6.00
182)Giaourti	Joghurt mit Honig und Walnuss	4.50
183)Gemischtes Eis	mit Schokosauce und Sahne	5.80
184)Vanilleeis	mit heissen Himbeeren und Sahne	5.80

KAFFEE UND TEE

Lavazza Espresso	2.50	Griechischer Mokka	3.00
Espresso Doppelt	3.20	Cappuccino	4.00
Verlängerter	3.00	Tee Verschiedene Sorten	2.50
Kleiner Brauner	2.50	(Kräuter, Minze, Kamille,	
Grosser Brauner	3.20	Früchte, Schwarzes, Grüne)	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Flasche</i>	0.2lt	0.33lt	0.75lt
Gasteiner Mineral oder Still		3.00	5.50
Coca Cola		4.00	
Coca Cola Light/Zero		4.00	
Frucade		4.00	
Almdudler		4.00	
Lipton Eistee Pfirsich/Zitrone		4.00	
Schweppes Bitter Lemon	3.50		
Schweppes Tonic	3.50		
		0.25lt	0.5lt
Coca Cola			4.50
Spezi		3.00	4.50
Soda Zitrone		2.50	3.50
Pago Gespritzt mit Leitungs Wasser		2.80	4.00
Pago Gespritzt mit Soda		3.00	4.40
Pago Säfte		4.00	5.00
<i>(Apfel, Orange, Johannisbeere, Erdbeere, Mango, Marille)</i>			

BIERE

	0.33lt	0.5lt
Wieselburger vom Fass	3.80	4.80
Gösser Zwickl vom Fass	4.50	5.50
Weihenstephan Hefeweizen		4.80
Gösser Bier Alkoholfreie		4.40
Mythos	3.50	
Wieselburger Schwarzbier		5.40
Radler	3.50	4.40

OFFENE WEINE

	<i>Weiss</i>		<i>Rot</i>		
	1/8	1/4	1/8	1/4	
Hauswein Trocken	3.00	5.50	Hauswein Trocken	3.00	5.50
Retsina Geharzt	3.20	6.00	Imiglikos Halbsüss	3.50	6.50
Imiglikos Halbsüss	3.50	6.50	Mavrodaphne Süss	4.00	7.00
Samos Likörwein	4.00	7.00			
Spritzer		3.40			
Sommerspritzer	$\frac{1}{2}$	5.00			
<i>Rose</i>	1/8	1/4			
Hauswein Trocken	3.00	5.50			

APERITIV UND SPIRITUOSEN

Aperol Spritz	5.50
Hugo	6.00
Prosecco 0.1	3.50
Ramazotti 4cl	4.50
Averna 4cl mit Zitronensaft	4.50
Bacardi Cola	5.50
Campari Orange/Soda	5.50
Beefeater Gin Tonic	6.50
Baileys 4cl	4.50
Johnnie Walker/Cola	6.00
Jack Daniels/Cola	7.00

SCHNÄPSE

	2cl
Ouzo	2.00
Marille	2.50
Williamsbirne	2.50
Jägermeister	2.50

METAXA

	2cl
5 Sterne	3.00
7 Sterne	3.50
Private Reserve (30 Jahre alt)	6.50

WEINKARTE

Weisswein

1/8 Fl

Amethystos	Sauvignon Blanc, Assyrtiko Lazaridi Drama	5.00	32.00
Ktima Gerovassiliou	Malagousia, Assyrtiko Thessaloniki	5.50	36.00
Nigl	Grüner Veltliner Gärtling Senftenberg	4.50	29.50
Blanc de Gris	Muskateller Tselepos Peloponnes		29.00
Melissopetra	Gewürztraminer Tselepos Peloponnes		36.00
Marmarias	Chardonnay Tselepos Peloponnes		36.00
Magic Mountain	Sauvignon Blanc Nico Lazaridi Drama		46.00
Santorini	Assyrtiko Sigalas Santorini		59.00

Robert Parker: 93/100 Dekanter: 95/100 Falstaff: 93/100

Rotwein

1/8 Fl

Amethystos	Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko Lazaridi	5.50	36.00
Nemea	Agiorgitiko Tselepos Peloponnes	4.50	29.50
Kokkinomilos	Merlot Tselepos Peloponnes		54.00
Oinotria Ghi	Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko Lazaridi Atene		48.00
Avaton	Cabernet Sauvignon, Limnio Tsantali Berg Athos BIO		46.00
Le sang de la Pierre	Agiorgitiko Aivalis Peloponnes 3.800 fl Produktion		59.00
Magic Mountain	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc N.Lazaridi Drama		69.00

Rosewein

Amethystos	Cabernet Sauvignon, Merlot Lazaridi Drama		32.00
-------------------	---	--	--------------

Champagner

Moet & Chandon	Brut Imperial Chardonnay, Pinot Noir Frankreich		120.00
---------------------------	---	--	---------------