

Suppen

1. Griechische Bohnensuppe mit Brot	6,00
2. Hühnersuppe mit Brot	7,00

Vorspeisen

4. Gebackene Zucchini dazu Tzatziki	8,00
5. Gebackene Auberginen dazu Tzatziki	8,00
6. Saganaki gebackener Feta Käse	8,50
7. Feta aus dem Backofen pikant gewürzt mit roten Pfeffer und Knoblauch	9,00
8. Dolmadakia Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki	7,50
9. Garnelen (aus der Pfanne) mit Hibiskus-Chillisaucе	12,50
10. Florinis rote Paprika gefüllt mit Schafskäse und Knoblauch	9,00
11. Knoblauchbrot	6,00
12. Tiropitakia* (Käsetaschen) mit Honig und Sesam	9,00
13. Peperoni vom Grill mit Knoblauch	7,50
14. Frische Champignons mit Hausgemachter Sauce (Mayonnaise, Joghurt, Kräuter) überbacken	9,00
15. Zucchinibällchen gebackene Zucchini-Frikadellen, dazu Tzatziki	8,50
16. Halumi Käse gegrillt auf Rucola mit Balsamicoglasur, Honig und Walnüssen	9,00
17. Tzatziki Joghurt mit Knoblauch, Gurken und Kräutern	6,00
18. Taramas Fischrogencreme	6,50
19. Chtipiti geriebener Fetakäse mit Paprika	6,50
20. Oliven und Peperoni mit Olivenöl und Oregano	6,00
21. Feta (kalt) mit Olivenöl, Oregano, Oliven und Peperoni	7,50
22. Dicke Bohnen aus dem Backofen in Tomatensauce	8,50
23. Warmer Vorspeisenteller Zucchini, Auberginen, Saganaki, Käsetasche, Zucchinibällchen dazu Tzatziki	14,00
	für jede weitere Person + 10,00
24. Kalter Vorspeisenteller Tzatziki, Taramas, Chtipiti, Oliven, Peperoni, Dicke Bohnen.	14,00
	für jede weitere Person + 10,00

Alle Vorspeisen werden mit Weissbrot serviert

*wird ohne Brot serviert

Bei Extrawünschen ändert sich der Preis

Salate

25. Bauernsalat <i>grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebel, Paprika, Feta Käse, Kräuter dressing dazu Brot</i>	gross	12,50
	klein	10,50
26. Bauernsalat mit Saganaki <i>grüner Salat, Saganaki, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebel, Paprika, Kräuter dressing, Balsamicoglasur und Brot</i>		14,50
27. Salat mit Garnelen <i>grüner Salat, Garnelen, Peperoni, Paprika, Vinaigrette Dressing, Safranglasur und Brot</i>		15,00
28. Salat mit Hähnchenbrustfilet <i>grüner Salat, mit gegrillten Hähnchenstücken, Paprika, Tomaten, Gurken, Vinaigrette Dressing, Balsamicoglasur dazu Brot</i>		15,00

Pfannengerichte

30. Schnitzel „Wiener Art“ <i>(vom Schwein) mit Pommes und Salat</i>		16,00
32. Champignonschnitzel <i>(vom Schwein) mit Pommes und Salat</i>		18,50
33. Paprikaschnitzel <i>(vom Schwein) mit Pommes und Salat</i>		18,50
34. Cordon bleu nach griechischer Art <i>(vom Schwein) mit Fetakäse, Peperoni, Tomaten, Pommes und Salat</i>		18,50
36. Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat</i>		18,50

Pfännchen Spezialitäten mit:

41. -Gyros <i>in Metaxasauce mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Brot und Salat</i>		19,00
42. -Schweinefilet <i>in Metaxasauce mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Brot und Salat</i>		19,50
44. -Hähnchenbrustfilet <i>in Metaxasauce mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Brot und Salat</i>		19,50
45. -Garnelen <i>in Metaxasauce, mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Brot und Salat</i>		19,50

Bei Extrawünschen ändert sich der Preis

Grillgerichte

50. Gyros	16,00
<i>mit Reis, Tzatziki und Salat</i>	
51. Gyros-Kalamari	18,50
<i>mit Reis, Tzatziki und Salat</i>	
52. 2 Suvlakia	16,00
<i>2 Fleischspieße mit Tzatziki, Reis und Salat</i>	
53. Hähnchenbrustfilet	18,50
<i>mit Butterreis, Tzatziki und Salat</i>	
54. Suvlaki-Kalamari	18,50
<i>mit Pommes, Tzatziki und Salat</i>	
55. Suvlaki nach Art des Hauses	19,00
<i>gefüllt mit Feta Käse dazu Paprika, Zwiebeln, dicke Bohnen, Pommes, Tzatziki und Salat</i>	
56. Gyros -Pita	16,00
<i>Gyros mit Pita Brot, Tomaten, Zwiebeln, Tzatziki und Salat</i>	
57. Bifteki Hacksteak mit Fetakäse, Tomaten, und Peperoni gefüllt,	18,50
<i>dazu Reis, Tzatziki und Salat</i>	
58. Schweinelende mit Paprikasauce	19,50
<i>dazu Pommes und Salat</i>	
59. Lammkoteletts (4)	20,00
<i>mit grüne Bohnen, Reis, Tzatziki und Salat</i>	
60. Rhodos Teller	18,00
<i>Gyros, Suvlaki, Reis, Tzatziki, und Salat</i>	
61. Kos Teller	20,00
<i>Gyros, Suvlaki, Schweinefilet, Tzatziki, Reis und Salat</i>	
62. Parga Teller	20,00
<i>Gyros, Suvlaki, Kalamari, Tzatziki, Reis und Salat</i>	
63. Corfu Teller	20,00
<i>Gyros, Suvlaki, Lammkotlett, Tzatziki, Reis und Salat</i>	
64. Thessaloniki Teller	20,00
<i>Gyros, Suvlaki, Suzuki, Tzatziki Reis und Salat</i>	
65. Kreta Teller	22,00
<i>Gyros, Suvlaki, Lammkotlett, Schweinefilet, Kalamari, Tzatziki, Reis und Salat</i>	

Lammhaxe aus dem Backofen mit:

67.	-Kritharaki (Reisnudeln) mit Käse ⁵ überbacken und Salat	20,50
68.	-Spaghetti mit Käse ⁵ überbacken und Salat	20,50
69.	-grünen Bohnen und Salat	20,50
70.	-dicken Bohnen und Salat	20,50
71.	-Stifadozwiebeln und Salat	20,50

Überbackene Gerichte (mit Edamerkäse überbacken)

72.	Gyros mit Metaxasauce, Tomaten und Zwiebeln, Feta, dazu Pommes und Salat	19,00
73.	1 Suvlaki Fleischspieß mit Metaxasauce, dazu Pommes und Salat	15,50
74.	2 Suvlakia 2 Fleischspieße mit Metaxasauce, dazu Pommes und Salat	19,00
75.	Schweinefilet mit Metaxasauce, dazu Pommes und Salat	19,50
76.	Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce, dazu Pommes und Salat	19,50
77.	2 Suzukia 2 Fleischküchle mit Metaxasauce, dazu Pommes und Salat	19,00

Fischgerichte

82.	Gavros kleine gebackene Sardinen, dazu Pommes, Tzatziki und Salat	16,50
83.	Zanderfilet in Weißwein-Kräutersoße dazu Butterreis und Salat	21,50
84.	Kalamari (gebacken) saftig und knusprig mit Pommes, Tzatziki und Salat	19,00
85.	Baby Kalamari (gegrillt) mit Reis, Tzatziki und Salat	20,00
86.	Garnelen (gegrillt) mit Butterreis, Tzatziki und Salat	21,50
87.	Garnelen (gebacken) mit Pommes, Tzatziki und Salat	21,50
88.	Garnelen - Baby Kalamaris (gegrillt) mit Butterreis, Tzatziki und Salat	21,50
89.	Garnelen - Kalamaris (gebacken) mit Pommes, Tzatziki und Salat	21,50
90.	Seehechtfilet (gebacken) mit Kartoffelsalat, Remouladensauce und Salat	16,50

Bei Extrawünschen ändert sich der Preis

Vegetarisch

91. Spaghetti überbacken mit Edamer Käse, Metaxasauce, Champignons, Fetakäse und Salat	14,00
92. Kartoffelpfännchen mit Hausgemachter Sauce (Mayonnaise, Joghurt) überbacken und Salat	14,00
93. Florinis in Metaxasauce überbacken (mit Feta gefüllt) mit Reis und Salat	15,00
94. Dicke Bohnen mit Feta Käse aus dem Backofen dazu Brot und Salat	14,00

Für den kleinen Hunger

95. Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein) mit Pommes und Salat	13,00
96. Gyros mit Reis, Tzatziki und Salat	13,00
97. 1 Suvlaki mit Pommes, Tzatziki und Salat	13,00
98. Kalamari mit Pommes, Tzatziki und Salat	14,00

Beilagen

100. Pommes frites	5,00
101. Reis	4,00
102. Pita Brot	4,00
103. Körbchen Brot	1,50

Nachspeisen

114. Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	6,50
115. Schokosoufflé mit Vanilleeis und Waldbeeren	8,00
118. Gemischtes Eis mit Sahne (Schoko, Erdbeere, Vanille)	6,50
119. Vanilleeis mit Schokoladensauce	6,50
120. Heiße Liebe (Vanilleeis mit heißer Himbeerensauce)	6,50

Warme Getränke

Caffé Crema	3,00
Espresso	2,50
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,00
Mokka	3,00
Haferl Tee (verschiedene Sorten)	3,00

Bei Extrawünschen ändert sich der Preis

Alkoholfreie Getränke

Fanta 4	0,4l	4,00
	0,2l	2,90
Sprite	0,4l	4,00
	0,2l	2,90
Coca Cola 4, 6, 7	0,4l	4,00
	0,2l	2,90
Mezzo Mix 4, 6, 7	0,4l	4,00
	0,2l	2,90
Almdudler	0,35l	4,00
Tafelwasser spritzig	0,4l	3,50
	0,2l	2,70
Stilles Wasser	0,5l	3,50
Franken Brunnen Exquisit (Spritzig oder Naturelle)	0,7l	6,00

Biere

Bayreuther Hell vom Fass	0,5l	4,00
Veltins Pils vom Fass	0,4l	4,00
Schanzenbräu Rotbier	0,5l	4,20
Gutmann Helles Hefeweizen	0,5l	4,20
Gutmann Dunkles Hefeweizen	0,5l	4,20
Gutmann Leichtes Hefeweizen	0,5l	4,20
Gutmann Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,20
Aktien Landbier Dunkel	0,5l	4,20
Aktien Zwickel Kellerbier	0,5l	4,20
Radler oder Gösler Naturradler	0,5l	4,00
Russen - Colaweizen	0,5l	4,20
Mönchshof Alkoholfreies Bier (Naturtrüb)	0,5l	4,20
Kleines Bier vom Fass (Hell, Pils)	0,3l	3,00

Schorlen-Säfte

Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Orange <i>Auch als Saft erhältlich</i>	0,4l	4,00
	0,2l	2,90
Weinschorle	0,4l	6,00
Frankenweinschorle	0,4l	6,50

Weissweine

Hauswein trocken	0,2l	5,50
Retsina trocken, harzig	0,2l	5,50
Imiglykos lieblich	0,2l	5,50
Samos Likörwein	0,2l	6,00
Frankenwein (Silvaner, Bacchus)	0,2l	6,00

Rotweine

Hauswein trocken	0,2l	5,50
Merlot trocken	0,2l	5,50
Imiglykos lieblich	0,2l	5,50
Mavrodaphni Likörwein	0,2l	6,00

Rosé Weine

Rose trocken	0,2l	5,50
Rose lieblich	0,2l	5,50

Schaumweine

Haussekt	0,7l	18,00
Prosecco	0,1l	3,00

Spirituosen

Ouzo	2cl	2,50
Ouzo Plomari mit Eis Serviert	4cl	4,00
Williams Birnengeist	2cl	2,50
Vodka	2cl	2,50
Jägermeister	2cl	2,50
Metaxa*****	2cl	2,50
Baileys	2cl	2,50
Ramazotti	2cl	2,50
Jackie - Cola	0,2l	7,00
Campari Amalfi	0,2l	7,00
Aperol Spritz	0,2l	7,00
Lillet Wild Berry	0,2l	7,00

1= Konservierungsstoff: Natriumnitrat, Farbstoff E 120 oder E 160a, Antioxidationsmittel E301

2= Konservierungsstoff E 250, Stabilisator E 450, E331, E262, Antioxidationsmittel E300, Ascorbinsäure, Geschmacksverstärker E 621

4= Farbstoffe 5= Käse Edamer mit Farbstoff Beta Carotin 6= Koffein

7= Säuerungsmittel E 338 E 330