

# SIRAKI



Wernesgrüner



# MATHENO ELINIKA

## Ich lerne Griechisch

KALOS ILTHATE  
WILLKOMMEN

TI KANIS?  
WIE GEHT ES DIR?

KALIMERA  
GUTEN MORGEN

KALISPERA  
GUTEN ABEND

KALINICHTA  
GUTE NACHT

JIASU  
HALLO

ISE KALA?  
GEHT ES DIR GUT?

POLI OREO  
SEHR GUT

EFHARISTO  
VIELEN DANK

PARAKALO  
BITTE SCHÖN

JIAMAS  
ZUM WOHL

ANTIO  
AUF WIEDERSEHEN

### Allergeninformation:

Wir verwenden in unserer Küche Gluten, Eier, Fisch, Krebstiere, Milch, Schwefeloxid und Sulfite, Erdnüsse, Schalenfrüchte, Senf, Sojabohnen und Weichtiere.

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Gerne können Sie uns für genauere Informationen ansprechen.

Wir halten eine gesonderte Speisekarte mit detaillierten Informationen für Sie bereit.





## Aperitifs

10.	<b>Ouzo</b>	2 cl	3,00 €
11.	<b>Campari Orange oder Soda<sup>1</sup></b>	4 cl	6,90 €
12.	<b>Martini weiß oder rot</b>	5 cl	6,10 €
13.	<b>Plomari - Flasche Ouzo</b>	0,2l	12,00 €

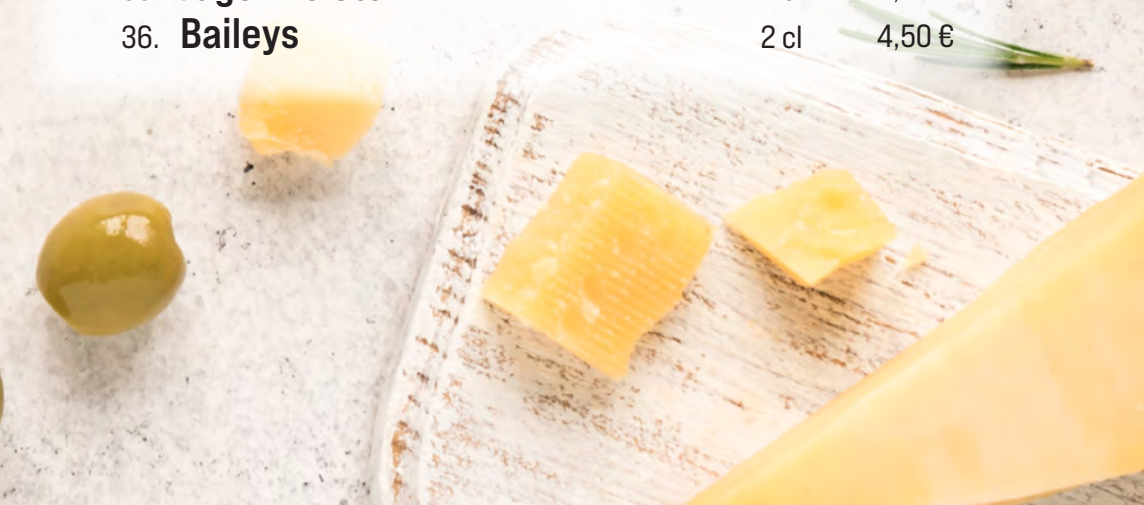
## Sekt & Champagner

20.	<b>Asti Cinzano süß</b>	0,75l	18,50 €
21.	<b>Asti Cinzano süß</b>	0,2l	7,20 €
24.	<b>Prosecco</b>	0,75l	18,90 €
25.	<b>Prosecco</b>	0,2l	6,00 €



## Spirituosen

30.	<b>Metaxa 5*</b>	2 cl	5,00 €
31.	<b>Metaxa 7*</b>	2 cl	6,30 €
32.	<b>Metaxa 40 Jahre alt</b>	2 cl	7,00 €
33.	<b>Metaxa flambiert</b>	2 cl	6,20 €
34.	<b>Fernet Branca</b>	2 cl	4,10 €
35.	<b>Jägermeister</b>	2 cl	4,10 €
36.	<b>Baileys</b>	2 cl	4,50 €



## Suppen

- 40. **Tomatencremesuppe** 4,90 €
- 41. **Original Ungarische Gulaschsuppe** scharf 5,10 €
- 42. **Griechische Bohnensuppe** 5,10 €  
nach Art des Hauses
- 43. **Knoblauchcremesuppe** 5,50 €  
mit Kräutercroutons

## Kalte Vorspeisen

- 50. **Tsatziki** 5,50 €  
Original griechischer Joghurt mit Knoblauch  
und geraspelten Gurken verfeinert
- 51. **Taramas**<sup>1</sup> 6,10 €  
Fischrogensalat vom Stör, eine cremige Paste,  
verfeinert mit Zitronensaft und Olivenöl
- 52. **Oktopussalat** 9,20 €  
mit Paprika und Karotten, mit Zitronensaft und  
Olivenöl angemacht
- 53. **Oliven** 4,50 €  
verschiedene Sorten in verschiedenen  
Geschmacksrichtungen
- 54. **Peperoni**<sup>1</sup> 4,50 €  
in der Salzlake für den Genießer
- 55. **Feta - Original griechischer Schafskäse** 7,50 €  
mit würzigem Geschmack
- 56. **Feta Crema** 7,50 €  
pikante Schafskäsepaste nach Hausrezept
- 57. **Kalte, gemischte Vorspeise** ab 13,10 €  
eine Kreation aus verschiedenen kalten  
Vorspeisen - etwas, das in Griechenland  
nie vor einem guten Essen fehlen darf  
- auch für mehrere Personen

## Warme Vorspeisen

60. **Saganaki** 8,30 €  
Schafskäse mal ganz anders; leicht paniert und knusprig gebacken, serviert an einem kleinen Salatbouquet
61. **Gigantes** 9,50 €  
dicke weiße Bohnen, zubereitet in einer frischen Tomatensauce, überbacken mit Schafskäse
62. **Gegrillte Peperoni** 6,10 €  
mit Knoblauch und Olivenöl - die Vorspeisen-spezialität des Hauses
63. **Dolmadakia - Lemonata** 8,10 €  
zarte Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch, serviert mit einer Zitronensauce
64. **Knoblauchbrot** 5,50 €  
eigens hergestellt, frisch aus dem Ofen mit Kräutern und Knoblauch
65. **Midia - Saganaki** 9,80 €  
Miesmuscheln für Genießer, in einer pikanten Schafskäsesauce
66. **Überbackener Fetakäse** 10,10 €  
herzhaft zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Peperoni und Oliven
67. **Piperies Florinis** 9,50 €  
gegrillte, milde, rote Paprika, gefüllt mit einer Schafskäsepaste, serviert mit geraspeltem Knoblauch und Olivenöl
68. **Tiropitakia** 7,50 €  
Blätterteigtaschen gefüllt mit angemachtem Schafskäse
69. **Spanakopitakia** 7,50 €  
mild angemachter Spinat mit Schafskäse in Blätterteig gehüllt
70. **Kolokithakia** 7,10 €  
Zucchini-scheiben mehliert und gebraten, dazu Tzatziki
71. **Melintzana** 7,20 €  
Auberginenscheiben mehliert und gebraten, serviert mit Tzatziki
72. **Warme, gemischte Vorspeise** ab 13,50 €  
eine Kreation unseres Hauses aus verschiedenen warmen Vorspeisen - auch für mehrere Personen
73. **Gegrillter Oktopus** 11,10 €  
mit Olivenöl, Essig und Oregano



## Salate

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 80. | <b>Choriatiki</b><br>griechischer Bauernsalat mit Tomaten,<br>Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Paprika,<br>Ei und Fetakäse auf einem Salatbouquet | 11,00 € |
| 81. | <b>Nicoice</b><br>Salate der Saison mit Tomaten, Gurke,<br>Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Ei<br>und Thunfisch                                  | 11,50 € |
| 82. | <b>Angorotomata mit Fetakäse</b><br>Tomaten-Gurken-Salat mit Schafskäse,<br>Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni<br>und Essig-Öl-Dressing             | 8,20 €  |
| 83. | <b>Weißkrautsalat</b><br>nach Hausmacher-Art   | 3,90 €  |
| 84. | <b>Kleiner gemischter Salat</b>  | 4,10 €  |
| 85. | <b>Chefsalat</b><br>gegrillte Hähnchenbrust an einem Salatbouquet,<br>dazu Knoblauchbrot   | 13,00 € |
| 86. | <b>SIRTAKI - Salat</b><br>Hähnchenbrustwürfel auf einem bunten<br>gemischten Salat mit Croutons und grob<br>geriebenem griechischen Hartkäse         | 12,90 € |
- 



## Frisches aus dem Meer

100. **Fileto Glosas** 19,00 €  
zartes Seezungenfilet in der Pfanne zubereitet, dazu eine Folienkartoffel und ein bunter Salat
101. **Garnelen vom Lavasteingrill** 22,90 €  
mit Knoblauchbrot, hausgemachter Cocktailsauce und einer bunten Salatmischung
102. **Calamaris** 17,10 €  
Tintenfischringe knusprig gebacken mit Balkanreis und Salaten der Saison
103. **Gavros** 16,50 €  
Sardinen mit knusprigem Knoblauchbrot und einer bunten Salatmischung
104. **Schwertfisch vom Grill** 20,00 €  
zubereitet in einer perfekt abgeschmeckten Sauce, dazu eine Folienkartoffel und ein gemischter Salat
105. **Naxos-Platte für eine Person** 21,10 €  
Seezungenfilet, Garnelen, Calamaris und ein kleiner Salat
106. **Samos-Platte für zwei Personen** 42,20 €  
zwei Seezungenfilets, vier Garnelen, Calamaris, Tzatziki, Reis, Knoblauchkartoffeln und zwei Salate
107. **Poseidon-Platte für vier Personen** 84,40 €  
eine für Sie zusammengestellte Auswahl an Meeresfrüchten für ein Essen mit Flair aus der Ägäis - vier Seezungenfilets, acht Garnelen, vier Schwertfischsteaks, Calamaris, Tzatziki, Reis und vier kleine Salate

## Klassiker vom Grill vom Schwein

110. **Suwlakia** - Zwei zarte Fleischspieße  
serviert mit griechischen Nudeln und  
einem knackigen Salat 15,50 €
111. **Suzukakia** - Fünf Hackfleischröllchen  
serviert mit griechischen Nudeln und  
buntem Salat 14,80 €
112. **Chirino Psaronefri** - Schweinemedallions  
dazu griechische Nudeln und ein knackiger Salat 17,90 €
113. **Chirino Meri** - Schweinesteak vom Karree  
serviert mit griechischen Nudeln dazu  
ein bunter Salat 14,80 €
114. **Bifteki** - Gefülltes Hacksteak mit Schafskäse  
serviert mit griechischen Nudeln und  
dazu knackiger Salat 16,30 €
115. **Gyros** - die typisch griechische Spezialität  
Geschnetzeltes vom Senkrechtspieß, gut  
gewürzt mit dünnen Zwiebelringen, dazu  
Pommes Frites, der obligatorische hausge-  
machte Krautsalat und Tzatziki 15,90 €
116. **Gyros - Apo tin Gastra**  
mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken,  
dazu Pommes Frites und Salate der Saison 17,50 €
117. **Gyros - Calamaris**  
mit Pommes Frites, Tzatziki und Salat 16,80 €
118. **Bifteki "FURNU"**  
mit Metaxasauce, Schafskäse und einem  
feinherben Schnittkäse überbacken,  
dazu Naturreis und ein kleiner Salat 19,50 €
119. **Gyros Spezial**  
Gyros mit Tomaten, Schafskäse, Metaxasauce  
und einem feinherben Schnittkäse überbacken,  
dazu reichen wir Reis und einen kleinen Salat 18,50 €

## vom Lamm

(Unsere Küche verarbeitet ausschließlich  
Lamm aus neuseeländischer Zucht)

120. **Paidakia** - Lammkoteletts  
serviert mit griechischen Nudeln und  
einem frischen Salat 19,90 €
121. **Lammkoteletts**  
serviert mit grünen Bohnen, dazu Knoblauch-  
kartoffeln und Salat 20,50 €
122. **Arnisio Psaronefri** - Lammfilets  
serviert mit griechischen Nudeln, dazu  
ein kleiner gemischter Salat 22,10 €



## vom Rind

130. **Argentino Wodino Meri** - 250g 27,00 €  
Argentinisches Roastbeef, auf dem Lavasteingrill zubereitet, serviert mit Pommes Frites und Salat
131. **Rinderleber** 15,10 €  
serviert mit Tomatenreis und knackigem Salat

## Gemischte Grillteller

140. **Andros Teller** 18,50 €  
Gyros, ein Suwlaki, Leber und Schweinesteak, serviert mit griechischen Nudeln und Salat
141. **Thassos Teller** 19,10 €  
Gyros, zwei Lammkoteletts, Suwlaki, serviert mit griechischen Nudeln und buntem Salat
142. **Milos Teller** 18,90 €  
Gyros, Suwlaki, Schweinesteak und Hackfleischröllchen, serviert mit griechischen Nudeln und Salaten der Saison
143. **Kos Teller** 20,00 €  
Gyros, zwei Lammkoteletts, Lammfilet, serviert mit griechischen Nudeln und dazu ein knackiger Salat
144. **Santorini Teller** 25,10 €  
Gyros, Lammfilet, Schweinefilet, Rinderfilet, serviert mit griechischen Nudeln und Salaten der Saison

## Platten für zwei oder mehrere Personen

147. **Akropolis-Platte** für zwei Personen 38,50 €  
Gyros, zwei Lammkoteletts, zwei Suwlaki, zwei Schweinesteaks, serviert mit griechischen Nudeln, Knobi-Kartoffeln, Tzatziki und zwei Salaten
148. **Olympia-Platte** für zwei Personen 42,50 €  
Gyros, vier Lammkoteletts, zwei Lammfilets, serviert mit griechischen Nudeln, Knobi-Kartoffeln, Tzatziki und zwei Salaten
149. **SIRTAKI-Platte** für vier Personen 88,80 €  
Gyros, vier Hackfleischröllchen, vier Suwlaki, vier Lammkoteletts, vier Schweinesteaks, vier Salate, serviert mit griechischen Nudeln, Knobi-Kartoffeln, zwei Tzatziki und 1 Liter Wein



## Spezialitäten des Hauses

160. **Drei gegrillte Wachteln** 18,50 €  
serviert mit Baguettebrot und Salat
161. **Choriatiko** 20,50 €  
Schweinelendenspieß mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, serviert mit griechischen Nudeln und knackigem Salat
162. **Gemisto** 21,90 €  
mit Schafkäse gefüllter Schweinelendenspieß, serviert mit griechischen Nudeln und buntem Salat
163. **Drei - Lenden - Spieß** 22,10 €  
Schweine-, Rinder- und Lammfilet mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Tomaten und Knoblauch, dazu griechische Nudeln

## Aus dem Backofen

170. **Musaka** 18,10 €  
Auflauf aus Auberginen, dünnen Kartoffelscheiben, Hackfleisch, mit einer Béchamelsauce überbacken und einem knackigen Salat dazu
171. **Moskaraki-Stifado** 19,50 €  
zartes Kalbfleisch aus dem Backofen, mit kleinen Königszwiebeln, in einer Sauce aus süßem Rotwein, dazu knuspriges Weißbrot und Salat
172. **Lammhaxe** 19,50 €  
mit griechischen Nudeln und Käse überbacken, dazu knackiger Salat
173. **Lammhaxe** 19,10 €  
mit grünen Bohnen und einem bunten, herzhaften Salat
174. **Kalbfleisch** 18,80 €  
mit griechischen Nudeln und Käse überbacken, dazu Salat
175. **Kalbfleisch** 18,10 €  
mit grünen Bohnen und Salaten der Saison





## Aus der Pfanne

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 180. | <b>Pfeffersteak</b> - 250g  | 28,20 € |
|      | Roastbeef rosa in einer Pfeffersahnesauce,<br>serviert mit Pommes Frites und Salaten der Saison   |         |
| 181. | <b>Schweinemedallions mit Champignons</b>   | 20,10 € |
|      | mit Metaxasauce, Reis und einem bunten Salat  |         |
| 182. | <b>Schnitzel "Wiener Art"</b>   | 15,00 € |
|      | mit Pommes Frites und Salat   |         |
| 183. | <b>Hähnchenbrustfilet "TU MAGIRA"</b>   | 17,20 € |
|      | Saftige Hähnchenbrust auf einer Lauchsahne-<br>sauce mit Naturreis und einem kleinen Salat        |         |
| 184. | <b>Deftiges Lammfiletpfännchen</b>  | 21,40 € |
|      | an einer Rosmarinsauce verfeinert mit Rotwein,<br>dazu Knobi-Kartoffeln und einem knackigen Salat |         |
| 185. | <b>Lammfilet in Metaxasauce</b>   | 21,10 € |
|      | mit Knoblauchkartoffeln und einem Salat der Saison  |         |
| 186. | <b>Gyrospfanne</b>  | 16,50 € |
|      | zubereitet in Metaxasauce und serviert mit<br>Naturreis und Salat                                 |         |
| 187. | <b>Hähnchenbrustfilet</b>   | 17,50 € |
|      | Tranchen vom Hähnchenbrustfilet in einer<br>Metaxasauce, dazu Reis und knackiger Salat            |         |






## Empfehlung des Hauses

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 190. | <b>Hähnchenbrustfilet</b><br>gefüllt mit Spinat und Schafskäse, Reis<br>und Salat dazu                          | 17,90 € |
| 191. | <b>Hähnchenbrustfilet</b><br>mit Pfannengemüse und Pommes Frites,<br>serviert mit Salat                         | 17,90 € |
| 192. | <b>Schweinefilet</b><br>gefüllt mit Schafskäse, Paprika, Tomaten,<br>dazu griechische Nudeln und Salat          | 19,90 € |
| 193. | <b>Dorade</b><br>gegrillt mit Reis und Gemüse an Sahnesauce mit<br>einem knackigen Salat dazu                   | 20,90 € |
| 194. | <b>Lachssteak</b><br>gegrillt, mit Gemüse und Reis in einer hausgemachten<br>Fischsauce, dazu ein kleiner Salat | 19,90 € |
| 195. | <b>Forelle</b><br>mit Reis und Gemüse, dazu hausgemachte<br>Fischsauce und einem kleinen gemischten Salat       | 18,50 € |

## Beilagen

- |      |                            |        |
|------|----------------------------|--------|
| 400. | <b>Pommes Frites</b>       | 4,20 € |
| 401. | <b>Herzoginkartoffeln</b>  | 4,20 € |
| 402. | <b>Griechische Nudeln</b>  | 4,20 € |
| 403. | <b>Reis</b>                | 4,20 € |
| 404. | <b>Pita-Brot</b>           | 4,90 € |
| 405. | <b>Folienkartoffel</b>     | 5,50 € |
| 406. | <b>Knoblauchkartoffeln</b> | 4,20 € |
| 407. | <b>Metaxa-Sauce</b>        | 4,90 € |
- 

## Offene Weissweine

### Retsina Malamatina <sup>5</sup>

Geharzter, trockener Tafelwein, erfrischendes und angenehmes Pinienaroma, charaktervoller Pinienharzgeschmack

260.	Flasche	0,25 l	5,80 €
261.	Flasche	0,5 l	9,60 €

### Demestika <sup>5</sup>

Herber Tafelwein, edles Aroma, fruchtiger, voller Geschmack

262.	Glas	0,2 l	4,90 €
263.	Karaffe	0,5 l	9,50 €

### Makedonikos <sup>5</sup>

Halbtrockener Tafelwein, edles Rosen- und Erdbeeraroma, fruchtig und frisch im Geschmack

264.	Glas	0,2 l	4,80 €
265.	Karaffe	0,5 l	9,00 €

### Imiglikos <sup>5</sup>

Lieblicher Tafelwein, blumiges Aroma, fruchtig, mit vollem Geschmack

266.	Glas	0,2 l	5,00 €
267.	Karaffe	0,5 l	9,50 €

### Samos <sup>5</sup>

Qualitätslikörwein mit dem typischen Duft des Wabenhonigs, edelsüß im Geschmack

268.	Glas	0,2 l	5,60 €
269.	Karaffe	0,5 l	10,10 €

## Offene Roséweine

### Roditis <sup>5</sup>

Trockener Roséwein, angenehmes Aroma, genussreich und weich im Geschmack

280.	Glas	0,2 l	5,00 €
281.	Karaffe	0,5 l	9,00 €

### Makedonikos <sup>5</sup>

Halbtrockener Roséwein, blumiges Bouquet, erfrischender Geschmack

282.	Glas	0,2 l	5,20 €
283.	Karaffe	0,5 l	10,10 €

Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoffe, 3 - Chinin, 4 - Koffein, 5 - Sulfite

## Alkoholfreie Getränke

210.	<b>Coca-Cola</b> <sup>1,2,4</sup>	0,2l	2,30 €	0,4l	4,30 €
211.	<b>Coca-Cola Light</b> <sup>1,2,4</sup>	0,2l	2,30 €	0,4l	4,30 €
212.	<b>Fanta</b> <sup>1,2</sup>	0,2l	2,30 €	0,4l	4,30 €
213.	<b>Sprite</b> <sup>2</sup>	0,2l	2,30 €	0,4l	4,30 €
214.	<b>Mezzo-Mix</b> <sup>1,2,4</sup>	0,2l	2,30 €	0,4l	4,30 €
215.	<b>Lichtenauer Mineralwasser spritzig</b>	0,25l			2,50 €
216.	<b>Lichtenauer Mineralwasser spritzig</b>	0,75l			6,10 €
217.	<b>Lichtenauer Mineralwasser still</b>	0,25l			2,50 €
218.	<b>Lichtenauer Mineralwasser still</b>	0,75l			6,10 €
219.	<b>Lichtenauer Bitter Lemon</b> <sup>3</sup>	0,25l			2,80 €
220.	<b>Lichtenauer Tonic Water</b> <sup>3</sup>	0,25l			2,80 €
221.	<b>Lichtenauer Ginger Ale</b> <sup>1</sup>	0,25l			2,80 €

## Säfte & Nektare

201.	<b>Ananas</b>	0,2l	2,40 €	0,4l	4,60 €
202.	<b>Maracuja</b>	0,2l	2,50 €	0,4l	4,80 €
222.	<b>Apfel</b>	0,2l	2,30 €	0,4l	4,10 €
223.	<b>Orange</b>	0,2l	2,30 €	0,4l	4,10 €
224.	<b>Kirsch</b>	0,2l	2,60 €	0,4l	4,30 €
225.	<b>Pfirsich</b>	0,2l	2,60 €	0,4l	4,30 €
226.	<b>Erdbeere</b>	0,2l	2,60 €	0,4l	4,30 €
227.	<b>Banane</b> <sup>2</sup>	0,2l	2,50 €	0,4l	4,80 €
228.	<b>Kiba</b>	0,2l	2,60 €	0,4l	4,80 €
229.	<b>Apfelschorle</b>	0,2l	2,30 €	0,4l	4,10 €



## Biere

247.		vom Fass	0,25 l	2,90 €
248.		vom Fass	0,4 l	4,10 €
230.		vom Fass	0,25 l	2,70 €
231.		vom Fass	0,4 l	3,90 €
232.	<b>Mythos</b>	Griechisches Flaschenbier	0,33 l	3,50 €
233.		naturtrüb v. Fass	0,3 l	2,90 €
234.		naturtrüb v. Fass	0,5 l	4,50 €
235.		Dunkel Fl.	0,5 l	4,50 €
236.		Alkoholfrei Fl.	0,5 l	4,30 €
237.			0,33 l	3,50 €
238.		vom Fass	0,3 l	2,90 €
239.		vom Fass	0,5 l	4,30 €
240.	<b>Cola-Weizen</b> <sup>1,2,4</sup>		0,3 l	3,00 €
241.	<b>Cola-Weizen</b> <sup>1,2,4</sup>		0,5 l	4,20 €
242.	<b>Bananen-Weizen</b> <sup>2</sup>		0,3 l	3,10 €
243.	<b>Bananen-Weizen</b> <sup>2</sup>		0,5 l	4,30 €
244.	<b>Radler</b> <sup>2</sup>		0,25 l	2,60 €
245.	<b>Radler</b> <sup>2</sup>		0,4 l	3,80 €

## Offene Rotweine

**Makedonikos**<sup>5</sup> Halbtrockener Tafelwein, edles Aroma aus vollreifen Früchten, weicher, gehaltvoller Geschmack

250.	Glas	0,2 l	4,80 €
251.	Karaffe	0,5 l	9,00 €

**Demestika**<sup>5</sup> Herb, fruchtiger Tafelwein, edles Aroma, voller Geschmack

252.	Glas	0,2 l	4,90 €
253.	Karaffe	0,5 l	9,10 €

**Imiglikos**<sup>5</sup> Lieblicher Tafelwein, blumiges Aroma, voller Geschmack

254.	Glas	0,2 l	5,00 €
255.	Karaffe	0,5 l	9,50 €

**Naussa**<sup>5</sup> Sehr trocken, rubinrote Farbe, Aroma von rubinroten getrockneten Früchten

256.	Glas	0,2 l	5,20 €
257.	Karaffe	0,5 l	10,20 €

**Mavrodafhne**<sup>5</sup> Qualitätslikörwein, edles, würziges Aroma, samtweicher und gehaltvoller Geschmack

258.	Glas	0,2 l	5,50 €
259.	Karaffe	0,5 l	10,50 €