

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.	Ouzo	2 cl	3,00 €
11.	Campari Orange oder Soda¹	4 cl	6,90 €
12.	Martini weiß oder rot	5 cl	6,10 €
13.	Plomari - Flasche Ouzo	0,2l	12,00 €



Sekt & Champagner

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

Spirituosen

30.	Metaxa 5*	2 cl	5,00 €
31.	Metaxa 7*	2 cl	6,30 €
32.	Metaxa 40 Jahre alt	2 cl	7,00 €
33.	Metaxa flambiert	2 cl	6,20 €
34.	Fernet Branca	2 cl	4,10 €
35.	Jägermeister	2 cl	4,10 €
36.	Baileys	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**¹ 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**¹ 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. **Kolakithakia** 7,10 €
Zucchinischeiben 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. | Choriatiki
griechischer Bauernsalat mit Tomaten,
Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Paprika,
Ei und Fetakäse auf einem Salatbouquet | 11,00 € |
| 81. | Nicoice
Salate der Saison mit Tomaten, Gurke,
Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Ei
und Thunfisch | 11,50 € |
| 82. | Angorotomata mit Fetakäse
Tomaten-Gurken-Salat mit Schafskäse,
Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni
und Essig-Öl-Dressing | 8,20 € |
| 83. | Weißkrautsalat
nach Hausmacher-Art | 3,90 € |
| 84. | Kleiner gemischter Salat | 4,10 € |
| 85. | Chefsalat
gegrillte Hähnchenbrust an einem Salatbouquet,
dazu Knoblauchbrot | 13,00 € |
| 86. | SIRTAKI - Salat
Hähnchenbrustwürfel auf einem bunten
gemischten Salat mit Croutons und grob
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. | Pfeffersteak - 250g | 28,20 € |
| | Roastbeef rosa in einer Pfeffersahnesauce,
serviert mit Pommes Frites und Salaten der Saison | |
| 181. | Schweinemedallions mit Champignons | 20,10 € |
| | mit Metaxasauce, Reis und einem bunten Salat | |
| 182. | Schnitzel "Wiener Art" | 15,00 € |
| | mit Pommes Frites und Salat | |
| 183. | Hähnchenbrustfilet "TU MAGIRA" | 17,20 € |
| | Saftige Hähnchenbrust auf einer Lauchsahne-
sauce mit Naturreis und einem kleinen Salat | |
| 184. | Deftiges Lammfiletpfännchen | 21,40 € |
| | an einer Rosmarinsauce verfeinert mit Rotwein,
dazu Knobi-Kartoffeln und einem knackigen Salat | |
| 185. | Lammfilet in Metaxasauce | 21,10 € |
| | mit Knoblauchkartoffeln und einem Salat der Saison | |
| 186. | Gyrospfanne | 16,50 € |
| | zubereitet in Metaxasauce und serviert mit
Naturreis und Salat | |
| 187. | Hähnchenbrustfilet | 17,50 € |
| | Tranchen vom Hähnchenbrustfilet in einer
Metaxasauce, dazu Reis und knackiger Salat | |





Empfehlung des Hauses

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

Beilagen

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

Offene Weissweine

Retsina Malamatina ⁵

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

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

Demestika ⁵

Herber Tafelwein, edles Aroma, fruchtiger, voller Geschmack

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

Makedonikos ⁵

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 ⁵

Lieblicher Tafelwein, blumiges Aroma, fruchtig, mit vollem Geschmack

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

Samos ⁵

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 ⁵

Trockener Roséwein, angenehmes Aroma, genussreich und weich im Geschmack

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

Makedonikos ⁵

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

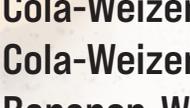
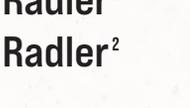
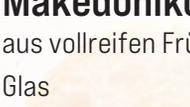
210.	Coca-Cola ^{1,2,4}	0,2l	2,30 €	0,4l	4,30 €
211.	Coca-Cola Light ^{1,2,4}	0,2l	2,30 €	0,4l	4,30 €
212.	Fanta ^{1,2}	0,2l	2,30 €	0,4l	4,30 €
213.	Sprite ²	0,2l	2,30 €	0,4l	4,30 €
214.	Mezzo-Mix ^{1,2,4}	0,2l	2,30 €	0,4l	4,30 €
215.	Lichtenauer Mineralwasser spritzig	0,25l			2,50 €
216.	Lichtenauer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

Säfte & Nektare

201.	Ananas	0,2l	2,40 €	0,4l	4,60 €
202.	Maracuja	0,2l	2,50 €	0,4l	4,80 €
222.	Apfel	0,2l	2,30 €	0,4l	4,10 €
223.	Orange	0,2l	2,30 €	0,4l	4,10 €
224.	Kirsch	0,2l	2,60 €	0,4l	4,30 €
225.	Pfirsich	0,2l	2,60 €	0,4l	4,30 €
226.	Erdbeere	0,2l	2,60 €	0,4l	4,30 €
227.	Banane ²	0,2l	2,50 €	0,4l	4,80 €
228.	Kiba	0,2l	2,60 €	0,4l	4,80 €
229.	Apfelschorle	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.	Mythos	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.	Cola-Weizen ^{1,2,4}		0,3 l	3,00 €
241.	Cola-Weizen ^{1,2,4}		0,5 l	4,20 €
242.	Bananen-Weizen ²		0,3 l	3,10 €
243.	Bananen-Weizen ²		0,5 l	4,30 €
244.	Radler ²		0,25 l	2,60 €
245.	Radler ²		0,4 l	3,80 €

Offene Rotweine

Makedonikos⁵ Halbtrockener Tafelwein, edles Aroma aus vollreifen Früchten, weicher, gehaltvoller Geschmack

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

Demestika⁵ Herb, fruchtiger Tafelwein, edles Aroma, voller Geschmack

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

Imiglikos⁵ Lieblicher Tafelwein, blumiges Aroma, voller Geschmack

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

Naussa⁵ Sehr trocken, rubinrote Farbe, Aroma von rubinroten getrockneten Früchten

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

Mavrodafhne⁵ Qualitätslikörwein, edles, würziges Aroma, samtweicher und gehaltvoller Geschmack

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