

SPEISEKARTE

Oi Kryes Istories (Kalte Mezédes)

		Preis
1	Pantzári ^{L,5} ● ● Gekochte Rote Bete mit Blättern, mariniert in Olivenöl, Essig und Knoblauch.	7,00 €
2	Tirokafterí ^{G,L,5} ● Hausgemachte, pikante Feta-Creme aus original griechischem Feta und Peperoni.	7,50 €
4	Tzatziki * ● Hausgemachte creme mit echtem griechischem Joghurt, frischen Gurken, Knoblauch und hochwertiges Olivenöl von Kreta	6,50 €
6	Skordaliá ^{L,5} ● ● Hausgemachter herzhafter creme aus Kartoffeln, viel Knoblauch, Olivenöl und Zitrone.	6,50 €
7	Taramás ^{A,D,F,L,1,2,3,4} Aromatischer Fischrogen-creme (Taramosalata), zubereitet nach traditionellem Rezept.	7,00 €
8	Garífallo ● ● Frische Tomatenscheiben und Gurken, Oliven, Zwiebeln, Öl und Oregano.	6,50 €
9	Dolmadákia ^{L,2,3,5} ● ● Hausgemachte, kalte Weinblätter gefüllt mit Reis und aromatischen Kräutern. Serviert mit hausgemachten Tzatziki*.	9,00 €
10	Elięs ^{L,2} ● ● Hochwertige, aromatische Kalamata-Oliven. Eine traditionelle griechische Delikatesse. Ideal als Begleitung zum Ouzo oder Wein.	7,00 €
43	Dákos ^{A,G,L} ● Kretische Gersten-Zwieback (Paximádi) mit frischen, geriebenen Tomaten, zerbröseltem Feta-Käse, Oliven und Olivenöl.	7,50 €

Zesti Parea (Warme Mezédes)

11	Fáva ● ● Hausgemachtes Püree aus gelben Erbsen, serviert mit frischen Zwiebeln und Olivenöl.	7,00 €
12	Kolokithokeftédes ^{A,C,G} ● Hausgemachte griechische Gemüsepuffer mit Zucchini und Feta, Knusprig gebraten. Serviert mit hausgemachten Tzatziki*.	7,50 €
13	Pipergiá Psiti ^{G,L,5} ● Rote Paprika, gefüllt mit cremigem Feta und Kräutern, im Ofen gebacken.	8,00 €
14	Melitzána Psiti ^{G,L,1,5} ● Frische Aubergine, auf dem Grill zubereitet, belegt mit zerbröseltem Feta, Zwiebeln und Olivenöl.	8,00 €
15	Kolokithákia Tiganitá ^A ● ● Frisch geschnittene Zucchinischnitten, knusprig frittiert, Serviert mit hausgemachten Tzatziki.	8,00 €
17	Gígantes ^I ● ● Große weiße Bohnen, im Ofen in einer reichhaltigen Tomatensoße mit Kräutern gebacken.	7,00 €
18	Bekri Mezé ^{L,5} Würziges Schweinefleisch in reichhaltiger Weißwein-Soße.	9,00 €

- 150 Psitá Lachaniká** ^{L,5} ● ● 9,00 €
Gemüse vom Grill, Paprika, Zucchini und Aubergine.
- 19 Sikóti Tiganiá** ^{L,1,5} 10,90 €
Leberstreifen, in Olivenöl mit Zwiebeln gebraten und mit Weißwein abgelöscht.
- 20 Spetzofai** 9,00 €
Traditionelles Gericht aus würziger Bauernwurst** (griechische Dorfwurst), in einer kräftigen Tomatensoße mit Paprika.
- 21 Patátes Tiganités** ● ● 4,50 €
Pommes Frites, knusprig frittiert. Der unverzichtbare Genuss.
- 151 Spanakotirópita (Griechische Spinat-Käse-Pastete)** ^{A,C,G,2} ● 9,00 €
Filoteig, hochwertiges kretisches Olivenöl, Spinat, Frühlingszwiebeln, Feta-Käse, verschiedene Kräuter.
- 22 Pita ***** ● ● 1,50 €
Traditionelles, weiches griechisches Pita-brot, leicht auf dem Grill erwärmt. Perfekt als Begleiter zu all unseren Gerichten.

Stin Akrogialia (Mezedes aus dem Meer)

- 22 A Múdia Saganáki** ^{G,N} 8,00 €
Frische Muscheln in pikanter Tomatensoße, mit Feta verfeinert. Mit einem Schuss Ouzo und Kräutern serviert.
- 23 Garídes Saganáki** ^{B,G} 10,50 €
Frische Garnelen in pikanter Tomatensoße und Feta serviert und mit einem Schuss Ouzo und Kräutern verfeinert.
- 24 Midopílafo** ^N 7,50 €
Herzhaftes griechisches Reisgericht mit frischen Muscheln und aromatischen Kräutern.
- 25 Mpakaliáros se Kourkoúti** ^{A,D,L,5} 8,90 €
Frische Kabeljau-Filets in hausgemachtem knusprigem Teigmantel frittiert. Serviert mit hausgemachter Skordalia (Knoblauch Kartoffelpüree).
- 26 Chtapódi sti Schára** ^{L,N,5} 14,90 €
Zarter, gegrillter Oktopusarm, mariniert in Olivenöl, Oregano und Essig.
- 27 Gávros Marinátos** ^{D,L,5} 5,90 €
Sardellenfilets, mariniert in Olivenöl, Essig und frischen Kräutern.
- 28 Gávros** ^{A,D} 8,00 €
Frischer Sardellen, leicht bemehlt und knusprig in der Pfanne gebraten.
- 29 Kalamári kokkinistó** ^{N,10} 10,50 €
Kalamari-Ringe, in einer reichen griechischen Tomatensoße mit aromatischen Kräutern geschmort.
- 30 Skoumprí Kapnistó** ^{D,L,5} 9,00 €
Geräucherte Makrele, serviert mit Olivenöl, Zwiebeln und frischer Zitrone.
- 31 Mídia achnistá** ^{N,1,2} 7,50 €
Frische Muscheln, gedämpft mit Knoblauch und aromatischen Kräutern.

33 Chtapodosaláta ^{N.L.5} **9,90 €**
 Hausgemachter Oktopusscheiben, zart gekocht und mariniert mit Olivenöl, Essig und Kräutern.

152 Kalamári Tiganitó ^{A,N} **9,50 €**
 Tintenfischringe aus ganzen Tintenfischtuben in Mehl gebraten.

Tirokatástasi (Käse-Mezédes)

34 Féta ^G **5,50 €**
 Original griechischer Feta, eingelegt in Olivenöl mit frischem Oregano.

35 Féta Psiti ^G **9,00 €**
 Frischer griechischer Feta-Käse, auf der Grillplatte zubereitet, belegt mit Olivenöl, Tomatenscheiben, Paprika und Oregano.

36 Féta-Saganaki se Fillo ^{A.G.2} **10,90 €**
 Griechischer Feta, umhüllt von knusprigem Filoteig und in der Pfanne gebraten.
 Mit cremigem Honig verfeinert.

37 Bougiourní ^G **11,90 €**
 Pikante Feta-Spezialität, überbacken mit frischen Tomaten, Peperoni, Olivenöl und Oregano.

38 Tyrokrokétes ^{A.C.G} **8,00 €**
 Hausgemachte Krokette aus einer Auswahl griechischer Käsesorten, außen knusprig und innen cremig.

39 Kefalotýri Saganáki ^{A.G} **10,90 €**
 Griechischer Hartkäse, goldbraun in der Pfanne gebraten, mit einem Spritzer Zitrone.

Ta Kanes Salata (Salate)

	Klein	Groß
41 Choriátiki ^G Griechischer Bauersalat, Frische Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, original griechischer Feta-Käse und mit hochwertige kretischen Olivenöl und Oregano angemacht.	6,90 €	12,00 €

42 Polítiki ^{I.L.5} **9,00 €**
 Fein geschnittener Salat aus Weißkohl, Karotten, Florina-Paprika und Staudensellerie, mariniert mit Olivenöl und Essig.

153 Stiftskeller Salat ^{G,H,J,L,1,5} Lollo Rosso, Roukola, Babyspinat, Cocktail-Tomaten, Kefalotyri, Wallnüsse und einer Vinaigrette aus Olivenöl, Balsamico, Honig und Senf.	8,00 €	15,00 €
--	---------------	----------------

O Erotas Tis Skaras (Grillgerichte)

155 Tsipóra Skaras ^{D,L,5} **24,90 €**
 Eine ganze Dorade vom Grill, klassisch mit Zitrone, serviert mit Ofen-Drillinge mit Rosmarin und Thymian, knackigem Gemüse vom Grill

46 Biftéki Skaras ^{A.G} **19,90 €**
 Hausgemachtes Hacksteak 100% vom Rind, nach griechischer Art, saftig und würzig auf dem Grill zubereite incl. einer halben Pitat. Serviert mit Zwiebeln, knusprige Pommes und dreierlei hausgemachten Tzatziki*, Tirokafteri und Gurke/Tomate.

47 Biftéki Gemistó ^{A.G} **20,90 €**
 Hausgemachtes Hacksteak 100% vom Rind, gefüllt mit Feta Käse. Auf dem Grill saftig und würzig zubereitet incl. einer halben Pita. Serviert mit Zwiebeln, knusprige Pommes und dreierlei hausgemachten Tzatziki*, Tirokafteri und Gurke/Tomate.

48 Chirinó Souvláki		18,90 €
Zwei saftige Schweinefleischspieße, gegrillt. Serviert mit Zwiebeln, knusprige Pommes und dreierlei hausgemachten Tzatziki* incl. einer halben Pita. Serviert mit Zwiebeln, knusprige Pommes und dreierlei hausgemachten Tzatziki*, Tirokafteri und Gurke/Tomate.		
49 Kotópoulo Souvláki		18,90 €
Zwei saftige Hähnchenfleischspieße, gegrillt. Serviert mit Zwiebeln, knusprige Pommes und dreierlei hausgemachten Tzatziki*, Tirokafteri und Gurke/Tomate.		
51 Filéto Kotópoulo		18,90 €
Saftiges Hähnchenbrustfilet, gegrillt. Serviert mit Zwiebeln, knusprige Pommes und dreierlei hausgemachten Tzatziki* incl. einer halben Pita. Serviert mit Zwiebeln, knusprige Pommes und dreierlei hausgemachten Tzatziki*, Tirokafteri und Gurke/Tomate.		
52 Arnísio Souvláki		25,90 €
Zwei saftige Lammfleischspieße, gegrillt. Serviert mit Zwiebeln, Rosmarin Ofen-Drillingen oder knusprige Pommes und dreierlei hausgemachten Tzatziki* incl. einer halben Pita. Serviert mit Zwiebeln, knusprige Pommes und dreierlei hausgemachten Tzatziki*, Tirokafteri und Gurke/Tomate.		
154 Arnísia Paidákia		26,90 €
Zarte Lammkoteletts vom Grill, klassisch mit Zitrone, serviert mit Rosmarin Ofen-Drillingen, knackigem Gemüse vom Grill und hausgemachten Tzatziki*.		
53 Kontosouvláki		20,50 €
Zwei Souvlaki-Spieße mit Schweinefleisch, Zwiebeln und Paprika, nach Art des Kontosouvlí gewürzt und gegrillt incl. einer halben Pita. Serviert mit Zwiebeln, knusprige Pommes und dreierlei hausgemachten Tzatziki*, Tirokafteri und Gurke/Tomate.		
54 Mix Grill		24,90 €
Griechische Grillplatte 1x Schweinefleischspieß, 1x Bifteki (100% vom Rind), 1x Hähnchenfilet und 1x griechische Bauernwurst** incl. einer halben Pita. Serviert mit Zwiebeln, knusprige Pommes und dreierlei hausgemachten Tzatziki*, Tirokafteri und Gurke/Tomate.		
Tis Giagias (Omas Gerichte)		
55 Mousakás ^{A.C.G}	(nur Montag)	17,50 €
Traditioneller Auflauf mit Hackfleisch (100% vom Rind), Auberginen, Kartoffeln und cremiger Béchamel-Soße, im Ofen überbacken serviert mit Feta.		
56 Gemistá ●	(nur Mittwoch)	15,50 €
Frische Paprika, gefüllt mit Reis und Kräutern, im Ofen gebacken. Dreierlei von hausgemachten Tzatziki*, Tirokafteri und Gurke/Tomate.		
58 Lachanontolmádes	(nur Donnerstag)	14,90 €
Kohlblätter, gefüllt mit Hackfleisch (100% vom Rind) und Reis, im Ofen gebacken. Dreierlei von hausgemachten Tzatziki*, Tirokafteri und Gurke/Tomate.		
156 Garidomakaronada (Griechische Garnelen-Nudeln) ^{A,B}		19,90 €
griechische Pasta mit großen Garnelen mit einer intensiv-aromatische, hausgemachte Sauce auf Basis von frischen Tomaten, verfeinert mit einem Schuss griechischem Ouzo		
Glikies Amarties (Sündige Nachtische)		
61 Gíaoúrti me Méli ^{G,H} ●		6,90 €
Griechischer Joghurt, serviert mit Honig und Walnüssen.		
62 Galaktompoúreko ^{A.C.G.1.2} ●		8,90 €
Süßspeise aus knusprigem Filoteig, gefüllt mit einer cremigen Grießcreme und mit Zitronensirup übergossen.		

eine Portion Mayonaise, Senf oder Ketchup

0,50 €

Legende Speisekarte

● Vegetarisch

● Vegan

* Tzatziki *G.L.5* **A,E,F,G,H,I,J,K,1,2,3,4,10 *** Pita *A.F.G.2.3*

Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 Aspartam- Phenylalaninquelle
- 10 mit Phosphat
- 11 coffeinhaltig
- 12 chininhaltig

Allergene:

- A glutenhaltig
- B enthält Krebstiere
- C enthält Eier
- D enthält Fisch
- E enthält Erdnüsse
- F enthält Soja
- G enthält Milch
- H enthält Schalenfrüchte
- I enthält Sellerie
- J enthält Senf
- K enthält Sesamsamen
- L enthält Schwefeldioxid / Sulfite
- M enthält Lupinen
- N enthält Weichtiere