



# Mezze

(Tappas) Kalte Vorspeisen

## **Piato Amvrosia<sup>A,D,G,H</sup>**

Mezze-Platte mit kleinen kalten Leckerbissen (Mischung des Küchenchefs)

**14,50 €**

## **Tzatziki<sup>G</sup>**

Gurken-Knoblauch-Joghurt-Dip

**6,50 €**

## **Melitzanosalata<sup>G</sup>**

Gegrillte Auberginen püriert mit Knoblauch und Olivenöl

**7,50 €**

## **Skordalia<sup>A,H</sup>**

Knoblauch-Walnüsse-Petersilien-Püree (Spezialität aus den Kykladen)

**6,00 €**

## **Feta<sup>G</sup>**

Schafskäse mit Oregano und Olivenöl

**8,50 €**

## **Taramosalata<sup>D</sup>**

Kaviarcreme mit Kapern

**6,50 €**

## **Tirosalata<sup>G</sup>**

Pikante Käsecreme Korinther Art

**7,50 €**

## **Fava**

Gelbes Linsenpüree aus Santorini  
mit Kapern und roten Zwiebeln

**8,50 €**

## **Milfeiy<sup>G</sup>**

Manouri (weicher Schafskäse) mit gegrillten Tomaten, feinem Auberginensalat  
und Olivenöl-Balsamico

**10,00 €**

## **Kritikos Dakos<sup>A,G</sup>**

Zwieback aus Kreta mit Feta, Tomaten, Olivenöl und Oregano (kalt)

**6,50 €**

## **Tiropiatela<sup>G</sup>**

Gemischte Käseplatte für Weingenießer

**18,50 €**

## **Brotkorb<sup>A</sup>**

jeder weitere

**2,00 €**



# Mezze

(Tappas) Warme Vorspeisen



## **Saganaki<sup>A,G</sup>**

Gebratener griechischer Hartkäse (paniert)

8,50 €

## **Katsikisio<sup>G</sup>**

Ziegenkäse mit Olivenöl, Thymian und Knoblauch aus dem Backofen

8,50 €

## **Feta Fournou<sup>G</sup>**

Schafskäse mit Kräutern und Olivenöl aus dem Backofen

10,00 €

## **Skordopsomo<sup>A,G</sup>**

Knoblauchbrot mit hausgemachter Knoblauchbutter,  
Tomatenwürfel und geriebenem Gravierakäse

5,50 €

## **Kypriako<sup>G</sup>**

Eine Mischung aus gegrilltem Gemüse in Olivenöl und Balsamico,  
mariniert mit gegrilltem (Haloumi) Zypernkäse

10,50 €

## **Gigandes<sup>G</sup>**

Riesenbohnen in Tomaten-Kräuter Sauce mit Fetawürfel (aus dem Backofen)

10,00 €

## **Melitzanokolokitho<sup>A,G</sup>**

Chips aus Zucchini und Auberginen mit pikanter Käsecreme

10,00 €

## **Pites<sup>A,C,G</sup>**

Gebratene Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta Füllung

10,50 €

## **Grillata Gemista<sup>G</sup>**

Auberginen- und Zucchinischeiben vom Grill mit Käsecremefüllung

10,00 €

## **Piperies Florinis<sup>G</sup>**

Rote Spitzpaprikaschoten mit Schafskäse vom Grill, Knoblauch und Olivenöl

9,50 €

## **Spanaki**

Frischer Babyspinat mit Pinienkernen und Rosinen

11,50 €

## **Nisiotiko<sup>A,C,G</sup>**

Zucchini-puffer mit Minze und Schafskäse

11,50 €

## **Patates<sup>G</sup>**

Kartoffelchips mit geriebenem Graviera (Käse)

5,00 €





# Mezze

(Tappas) Warme Vorspeisen

## **Manitaria<sup>G</sup>**

Champignons nach Küchenchefart

10,00 €

## **Lachanoriso<sup>G</sup>**

Risotto mit gegrilltem Gemüse

14,50 €

## **Dolmadakia**

Hausgemachte Weinblätter - eine vegetarische Delikatesse

10,00 €

## **Tirokeftedakia<sup>G</sup>**

Hackfleischbällchen mit Fetakäse vom Grill

11,50 €

## **Mikra Suvlakia**

kleine Spießchen mit 3 Sorten Fleisch (Geflügel, Schwein und Lamm)

12,50 €

## **Moustardato<sup>l,G</sup>**

4 kleine Hacksteaks vom Grill mit Senfsauce

10,00 €

## **Kalamaroctapodo<sup>N,L</sup>**

Calamari, Pulpo vom Grill in Olivenöl, Kräutern  
und Knoblauch mariniert

15,50 €

## **Supiokalamaroctapodo<sup>N</sup>**

Calamari, Pulpo und Sepia in einer Chilitomatensauce

15,50 €

## **Gavros<sup>D</sup>**

Frische gebratene Sardellen mit Oregano und Fischrogen (Taramas)

13,50 €

## **Limanaki<sup>B,G</sup>**

Scampi aus der Pfanne in pikanter Tomaten-Schafskäsesauce

15,50 €

## **Garides Tigani<sup>B,G</sup>**

Gebratenes Gemüse und Scampi aus der Pfanne

15,50 €

## **Piatio Orektikon<sup>A,C,G</sup>**

Mezze-Platte mit warmen Leckerbissen

14,50 €



# Salate



## **Choriatiki<sup>G</sup>**

Griechischer Bauernsalat

**13,50 €**

## **Spartiatiki<sup>G,L</sup>**

Römer- und Rucolasalat mit Frühlingszwiebeln, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch und geriebenem Graviera (Käse)

**14,50 €**

## **Aginares Salata**

Artischockenherzensalat mit Zitrone und Olivenöl

**9,50 €**

## **Kotopoulo Salata<sup>A,G,L</sup>**

Gegrillte Hähnchenbrustfilets und gebratener Schafskäse auf Blattsalat (sehr leicht)

**16,50 €**

## **Kritiki Salata<sup>G</sup>**

Mariniertes Grillgemüse in Honig-Ouzo-Marinade mit Fetawürfel nach Kreta-Art

**15,50 €**

## **Maria Callas Salat<sup>D</sup>**

Lieblingssalat von Maria Callas

Gegrillter Fischfiletspieß (nach Tagesangebot) auf gedünstetem Gemüse

**18,50 €**

## **Lachanosalata**

Weißkohlsalat mit Zitrone und Olivenöl

**7,50 €**

## **Wrasta Lachanika**

sehr leicht zubereiteter Gemüseteller mit kaltgepresstem Olivenöl aus Mani von unseren eigenen Bäumen

**12,50 €**





# Spezialitäten vom Grill

## **Vodino<sup>G</sup>**

Argentinisches Entrecôte (ca.250g) mit Kräuterbutter,  
Gemüse und Backkartoffeln

**29,50 €**

## **Ptinousouvlaki**

Geflügelspieß in Tomaten-Honigsauce auf hausgemachtem Gemüsereis

**19,50 €**

## **Souvla Arnisia**

2 zarte Lammspieße aus der Keule in  
Kreta-Bergkräutern mariniert

**22,50 €**

## **Souvlaki Chirino**

Zwei DUROC Schweinefiletspieße mit Rosmarinkartoffeln und Salat

**21,50 €**

## **Souvlaki Mosharisio<sup>A,G,L</sup>**

Kalbsrückenspieß in einer Kräuterpfeffersauce,  
mit Gemüse und Backkartoffeln

**24,50 €**

## **Jianiotiko<sup>G</sup>**

Hackfleischsteak mit Fetafüllung  
auf pikanter Tomatensauce

**20,50 €**

## **Biftekakia<sup>G</sup>**

Drei Hackfleischröllchen mit Rosmarinkartoffeln und Tzatziki

**18,50 €**

## **Arnisia Filetakia<sup>A,G</sup>**

Lammfilet (das Beste vom Lamm)  
in Rosmarin-Knoblauchsauce aus der Pfanne

**29,50 €**





# Spezialitäten vom Grill



## **Piatio Skaras**

Grillteller mit Lammkotelett, Hacksteak,  
Schweinefiletspieß und Maishähnchenspieß,  
dazu Gemüse und Backkartoffeln

**22,50 €**

## **Koursaros<sup>l</sup>**

Schweinefilet (das Beste vom Schwein) auf Tsikoudia flambiert,  
mit Champignons und Backkartoffeln

**22,50 €**

## **Paidakia**

5 Lammchops (Kronen) vom Grill in Olivenöl und Kräutern mariniert

**31,50 €**

## **Garides<sup>B,l</sup>**

Großgarnelen vom Grill, in Olivenöl und Zitrone  
mariniert, auf Salatbouquet

**30,00 €**

## **Octapodi Skaras<sup>N,l</sup>**

Riesenpulpo vom Grill mit Fava  
und Kapern

**25,50 €**





# *Pfanne, Glut und Backofen*

## **Mousakas<sup>A,C,G</sup>**

Leichter Auflauf aus gegrillten Auberginen und Zucchinischnitten  
mit Hackfleisch, dazu Salat

**17,50 €**

## **Arnaki Elies<sup>L</sup>**

Lammfilet mit Oliven, Paprika, Kräutern und  
Weißwein aus dem Steintopf, dazu Backkartoffeln

**29,50 €**

## **Sofrito<sup>A,G</sup>**

Kalbsmedaillons in Knoblauch-Essigsauce  
(Eine Spezialität aus Korfu)

**23,00 €**

## **Kapros Marinatos<sup>A,G</sup>**

Medaillons aus Schweinefilet in Salbei-  
Oregano-Honigsauce

**23,00 €**

## **Malakia sto Charti<sup>N,L</sup>**

Calamari, Pulpo und Sepia mit Knoblauch und aromatischen  
Kräutern in Folie aus der Glut, dazu Salat

**22,00 €**

## *Desserts*

### **Tiramisu<sup>A,C,G,H</sup>**

hausgemacht

**8,50 €**

### **Jiaourti me Meli<sup>G,H</sup>**

Joghurt mit Honig und Walnüssen

**7,50 €**

### **Tartufo<sup>G</sup>**

Schokoladeneis mit Zabaglione-Eis-Kern  
oder Vanilleeis mit Kaffee-Eis-Kern

**7,50 €**



# Getränke



## Biere

Wittinger Pils <sup>A</sup> vom Fass	0,30l	4,00 €	0,50l	5,50 €
Paulaner Hefe <sup>A</sup>			Fl. 0,50l	5,50 €
Paulaner Kristall <sup>A</sup>			Fl. 0,50l	5,50 €
Paulaner Hefe Alkoholfrei <sup>A</sup>			Fl. 0,50l	5,50 €
Wittinger Alkoholfrei <sup>A</sup>			Fl. 0,33l	4,00 €
Alster (Biermischgetränk) <sup>A</sup>	0,30l	3,50 €	0,50l	5,00 €
Mythos <sup>A</sup>			Fl. 0,33l	4,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser			Fl. 0,25l	3,00 €
Mineralwasser			Fl. 0,75l	6,50 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure			Fl. 0,25l	3,00 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure			Fl. 0,75l	6,50 €
Coca Cola <sup>1,2</sup>	Fl. 0,20l	3,00 €	Fl. 0,40l	4,50 €
Coca Cola Zero <sup>1,2,5,6</sup>	Fl. 0,20l	3,00 €	Fl. 0,40l	4,50 €
Fanta <sup>1,7</sup>	Fl. 0,20l	3,00 €	Fl. 0,40l	4,50 €
Sprite	Fl. 0,20l	3,00 €	Fl. 0,40l	4,50 €
Spezi <sup>1,2</sup>	Fl. 0,20l	3,00 €	Fl. 0,40l	4,50 €
Apfelschorle			0,40l	4,00 €
Bitter Lemon <sup>3</sup>			Fl. 0,20l	3,00 €
Tonic Water <sup>3</sup>			Fl. 0,20l	3,00 €
Ginger Ale <sup>1,3</sup>			Fl. 0,20l	3,00 €
Vita Malz <sup>A</sup>			Fl. 0,33l	3,50 €

## Säfte & Nektar

Apfelsaft			0,20l	3,00 €
Tomatensaft			0,20l	3,00 €
Orangensaft			0,20l	3,00 €
Pfirsichnektar			0,20l	3,00 €
Kirschnektar			0,20l	3,00 €
Bananennektar			0,20l	3,00 €
Traubensaft			0,20l	3,00 €

## Aperitifs

Ouzo			2cl	2,50 €
Pernod/Ricard			2cl	2,50 €
Martini <sup>l</sup> rot/weiß			5cl	4,00 €
Aperol Spritz <sup>1-1</sup>			0,20l	8,50 €

## Digestifs

Fernet Branca			2cl	3,50 €
Averna			2cl	3,50 €
Ramazzotti			2cl	3,50 €
Cynar <sup>1</sup>			2cl	3,50 €







# Getränke

## Spirituosen

Grappa Prosecco <sup>1</sup>	2cl	3,50 €
Obstbrände	2cl	3,00 €
Tsipouro	2cl	4,00 €
Tequila	2cl	4,00 €
Wodka	2cl	4,00 €
Calvados	2cl	3,50 €
Metaxa <sup>1</sup> 5*****	2cl	4,50 €
Apostagma Parparousis <sup>1</sup> (Griechischer Cognac)	2cl	6,50 €
Whisky <sup>1</sup>	2cl	4,50 €

## Liköre

Amaretto <sup>1</sup>	2cl	3,50 €
Baileys Irish Cream <sup>1,2,G</sup>	2cl	3,50 €
Sambuca	2cl	3,50 €

## Longdrinks 0,2l

Campari <sup>1</sup> Soda / Orange	2cl alk.	8,50 €
Wodka Lemon <sup>3</sup>	2cl alk.	8,50 €
Gin Tonic <sup>3</sup>	2cl alk.	8,50 €
Rum Cola <sup>1,2</sup>	2cl alk.	8,50 €
Ouzo Lemon	2cl alk.	8,50 €

## Warme Getränke

Griechischer Kaffee	Tasse	3,00 €
Kaffee	Tasse	2,50 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Espresso doppelt	Tasse	3,80 €
Espresso Macchiato <sup>G</sup>	Tasse	3,00 €
Cappuccino <sup>G</sup>	Tasse	3,00 €
Café au Lait	Tasse	3,50 €
Tee Julius Meinl (verschiedene Sorten)	Tasse	3,50 €
Griechischer Bergtee	Tasse	4,00 €
Latte Macchiato <sup>G</sup>	Glas	4,00 €
Café Frappé	Tasse	4,00 €
Heiße Schokolade <sup>G</sup>	Tasse	4,50 €

Unser Weinangebot finden Sie in unserer Weinkarte.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C) Eier und Erzeugnisse daraus, D) Fische und Erzeugnisse daraus, E) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F) Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, G) Milch und Erzeugnisse daraus, H) Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus, I) Sellerie und Erzeugnisse daraus, J) Senf und Erzeugnisse daraus, K) Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, L) Schwefeldioxid und Sulfite, M) Lupinen und Erzeugnisse daraus, N) Weichtiere und Erzeugnisse daraus 1=Farbstoff, 2=koffeinhaltig, 3=chininhaltig, 4=Konservierungsstoffe, 5=Süßungsmittel, 6=Phenylalaninquelle, 7=Antioxidationsmittel

