

# Mezedes

Die griechische Küche ist bekannt für ihre köstlichen Aromen, frischen Zutaten und lebendigen kulinarischen Traditionen. Unter den vielen kulinarischen Köstlichkeiten nehmen die griechischen Mezedes, also die Vorspeisen, einen besonderen Platz ein. In der griechischen Kultur sind Mezedes mehr als nur Vorspeisen. Sie symbolisieren das Teilen, das Feiern und die Schaffung bleibender Erinnerungen mit Familie und Freunden. Die Tradition der Mezedes fördert eine entspannte und gesellige Atmosphäre, in der die Menschen um den Tisch herum sitzen, lebhafte Gespräche führen und eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen genießen.

## **Tsatsiki € 5,50**

griechischer Sahnejoghurt mit Gurken und Knoblauch (auf Wunsch auch ohne Knoblauch)

## **Tarama € 5,50**

Fischrogencreme gerührt mit Olivenöl und Zitrone

## **Hummus € 5,50**

Kichererbsencreme mit Olivenöl und Zitronensaft verfeinert

## **Tyrosalata € 6,50**

Fetacreme mit Paprika, Kräutern und Knoblauch

## **Oliven € 5,00**

griechische Kalamata Oliven

## **Peperoni € 5,00**

mittelscharfe Peperoni

## **Feta € 6,50**

aus Schaf und Ziegenmilch, mild verfeinert mit Oregano und Olivenöl

## **Meeresfrüchte gemischt € 8,90**

in pikanter Olivenölmarinade

**Ntolmadakia € 8,90**

Weinblätter gefüllt mit Reis und Fleisch dazu Zitronensoße

**Spanakopita & Tyropita € 8,90**

hauchdünner Blätterteig, 2 x Spinat-Fetakäse, 2 x Fetakäse

**Melitsana € 6,90**

gebackene Auberginen

**Saganaki € 7,90**

panierter Fetakäse

**Saganaki spezial € 8,90**

panierter Hartkäse (Feta) mit Honig und Sesam

**Feta Psiti € 7,90**

in Folie gegrillter Fetakäse mit Peperoni und Oregano

**Peperoni gegrillt € 6,90**

gegrillte mittelscharfe Peperoni in Olivenöl und Knoblauch

**Kolokithakia € 6,90**

gebackene, dünne Zucchinihops

**Pita € 3,50**

Brotteig mit frischem Knoblauch

zu den warmen Vorspeisen, können Sie sich eine kleine Schale Tsatsiki für € 2,20 dazu bestellen

## Vorspeisenplatten

**kalt € 15,90** Tsatsiki, Tarama, Hummus, Tyrosalata, Meeresfrüchtesalat, Oliven, Peperoni

**gemischt warm und kalt € 15,90** Tsatsiki, Tarama, Hummus, Tyrosalata, Kolokithakia, Tyropita, Spanakopita, Melitsana

**warm € 16,90 €** Ntolmadakia, Spanakopita, Tyropita, Melitsana, Saganaki, Kolokithakia, Tsatsiki

# Fischspezialitäten gesund & vital

Alle unsere Fischgerichte werden mit ausgewählten Kräutern gewürzt und auf unserem speziellem Lavasteingrill gegrillt. Dies macht unsere Fischgerichte so einzigartig.

Roter Kalmar € 20,90

gegrillt

Roter Kalmar Spezial € 21,90

gefüllt mit Fetakäse und Kräuter

Baby Calamari € 20,90

Im Mehlmantel gebacken

Lachsfilet € 21,90

gegrillt

Zanderfilet € 21,90

gegrillt

Garnelen am Spieß € 23,90

gegrillt

Salamina Platte € 22,90

Baby Calamari gebacken und Garnelen Spieß gegrillt

Santorini Platte € 22,90

Lachsfilet und Garnelen Spieß gegrillt

Lefkas Platte € 24,90

Lachsfilet und Zanderfilet gegrillt

Karpathos Platte € 25,90

Zanderfilet, Garnelen Spieß und roter Kalmar gegrillt

Hydra Platte € 25,90

Lachsfilet, Garnelen Spieß und roter Kalmar gegrillt

Zu unseren Fischgerichten servieren wir frisches, mediterranes Gemüse

Für Änderungen an den Beilagen berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00

Sie erhalten gerne jede weitere Beilage mit einem Aufpreis von € 2,30

# Vegetarische & Vegane Spezialitäten

**Demeter Teller** auch vegan möglich € 17,90

gefüllte Paprika mit Reis und Gemüse dazu Oreganokartoffeln, Reis, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

**Aphrodite Teller** € 17,90

Zucchinichips dazu Oreganokartoffeln, Reis, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

**Artemis Teller** € 17,90

gebackene Auberginen dazu Oreganokartoffeln, Reis, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

**Hera Teller** auch vegan möglich € 17,90

Saganaki dazu Oreganokartoffeln, Reis, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

**Gemista** auch vegan möglich € 16,90

gefüllte Paprika mit Reis und Gemüse dazu Tsatsiki und Salatbouquet

**Veggie Teller** € 17,90

Zucchini, Auberginen, Paprika gegrillt mit Saganaki dazu Tsatsiki und Salatbouquet

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei den Vegetarischen Gerichten  
keine Änderungen vornehmen können!!!

# Spezialitäten

**Gyros € 18,90**

Geschnetzeltes vom Drehspieß (Schweinehals) mit Reis und Tsatsiki

**Gyros „ Surf and Turf “ € 21,90**

Gyros und Garnelenspieß mit Reis und Tsatsiki

**Soutsoukia € 17,90**

pikante Fleischküchle vom Schwein mit Reis und Tsatsiki

**Bifteki € 19,30**

Hacksteak gefüllt mit Fetakäse mit Reis und Tsatsiki

**Mousaka € 19,90**

Auberginenauflauf mit Hackfleisch, Kartoffeln, Bechamelsauce und Tsatsiki

**Souflaki Spieß € 17,90**

magere Stücke vom Schweinerücken dazu Reis und Tsatsiki

**Lammrücken Spezial € 26,90**

Oreganokartoffeln und Pita, verfeinert mit Metaxasauce und krosse Zwiebeln

**Lammkotelett's € 23,50**

knusprig gegrillt mit Reis und Tsatsiki

Tsatsiki servieren wir Ihnen auf Wunsch auch ohne Knoblauch  
kleine Portionen unserer Gerichte erhalten Sie mit einem Abschlag von € 3,50  
Für Änderungen an den Beilagen berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00  
Sie erhalten gerne jede weitere Beilage mit einem Aufpreis von € 2,30

# Spezialitäten vom Lavasteingrill

Schweinesteak € 17,90

vom Rücken, fettfrei

Leber € 16,90

vom Jungbullen

Lammsteak € 25,90

aus Neuseeland, würzig & fettfrei

Lammfilet € 26,90

aus Neuseeland, mild & sehr zart

Putensteak € 20,50

aus der Brust, würzig & kalorienarm

Hähnchenfilet Spieße € 20,50

aus der Brust, würzig & kalorienarm

Verfeinern können Sie diese Gerichte mit:

- Tsatsiki mit Knoblauch
- Tsatsiki ohne Knoblauch
- Kräuterbutter nach Art des Hauses
- Metaxasoße nach Art des Hauses

Zu allen genannten Gerichten ist eine der folgenden Beilagen im Preis enthalten:

- Reis (griechischer Art), Butterreis, Kritharaki (Reisnudeln)
- Pommes, Kroketten, Kartoffelscheiben, Oreganokartoffeln
- mediterranes Gemüse
- gemischter Salat

Sie erhalten gerne jede weitere Beilage mit einem Aufpreis von € 2,30

# Gemischte Grillteller

Korfu Teller € 19,50

Gyros, Souflaki

Lindos Teller € 20,50

Gyros, 2 Lammkoteletts

Kreta Teller € 20,50

Gyros, Souflaki, Lammkotelett

Olymp Teller € 20,50

Gyros, Leber

Apollon Teller € 20,50

Gyros, Souflaki, Schweinesteak

Kos Teller € 20,50

Gyros, 2 Soutsouki

Mykonos Teller € 20,50

Gyros, Souflaki, Soutsouki

Helena Teller € 20,50

Gyros, Leber, Schweinesteak

Athen Teller € 20,50

Gyros, Calamaria gebacken

Lamm Teller € 26,90

Lammfilet, Lammspieß, Lammkotelett

Zu unseren gemischten Tellern servieren wir Reis und Tsatsiki

Für Änderungen an den Beilagen berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00

Sie erhalten gerne jede weitere Beilage mit einem Aufpreis von € 2,30

# El Greco´s Genießer Platten für 2 Personen

Genießen Sie eine Auswahl unserer mediterranen Vielfalt auf einer Platte - ideal zum teilen!

(keine Änderungen möglich)

## Skopelos Platte (Fleisch) € 66.-

Tsatsiki, Tarama, Hummus, Tyrosalata, Spanakopita, Tyropita, Melitsana  
Gyros, Souflaki, Leber, Schweinesteak, Lammkotelett, Soutsouki  
mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Mbriam, Pita und Tsatsiki

## Skiathos Platte (Fisch) € 72.-

Tsatsiki, Tarama, Hummus, Tyrosalata, Spanakopita, Tyropita, Melitsana  
Lachsfilet, Zanderfilet, Garnelen Spieß, Baby Calamari, Roter Kalmar  
mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Mbriam, Pita, Tsatsiki und Zitronensoße

## Alonnisos Platte (Fisch&Fleisch) € 69.-

Tsatsiki, Tarama, Hummus, Tyrosalata, Spanakopita, Tyropita, Melitsana  
Gyros, Souflaki, Soutsouki, Lachsfilet, Garnelen Spieß, Roter Kalmar  
mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Mbriam, Pita, Tsatsiki und Zitronensoße

## Onassis Platte (Fleisch) € 76.-

Tsatsiki, Tarama, Hummus, Tyrosalata, Spanakopita, Tyropita, Melitsana  
2 Lammfilet, Lammspieß, Hähnchenspieß, 2 Lammkotelett  
mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Mbriam, Pita und Tsatsiki

# Für unsere kleinen Gäste

Liebe "große" Gäste, da wir an unseren kleinen Gästen nichts verdienen möchten, bitten wir Sie um Verständnis, dass wir folgende Gerichte nur den Kindern servieren!!!

Pinocchio Teller (Gyros) € 6,90    \*\*\*    Mickey Maus Teller (magerer Fleischspieß) € 6,90  
Bugs Bunny Teller (Hähnchenfiletspieß) € 6,90    \*\*\*    Pluto Teller (würzige Fleischküchle) € 6,90  
Arielle Teller (gebackene Baby Calamari) € 6,90    \*\*\*    Calymero Teller (Schnitzel vom Schwein) € 6,90

Zu den Kindertellern servieren wir eine Beilage nach Wahl :

Reis, Butterreis, Pommes, Kartoffelscheiben, Krokette, Pita und wahlweise mit: Ketchup oder Tsatsiki mit oder ohne Knoblauch

## Salat Spezialitäten

Griechischer Bauernsalat klein € 5,00 - mittel € 8,00 - groß € 11,50

Tomaten, Gurken, Paprika, Kapern, Oliven, Zwiebeln und Fetakäse

Krautsalat / nach Sofies Spezialrezept € 3,50

Beilagensalat / gemischter Salat € 4,50

## Beilagen

Reis(griech.Art), Butterreis ,Pommes, Krokette, Kartoffelscheiben, Oreganokartoffeln, Briam(med. Gemüse) € 2,30

Gigantes (Riesenbohnen in Tomatensoße), Fasolakia ( grüne Bohnen in Tomatensoße) € 4,90

Mbamies ( Okraschoten in Tomatensoße), Imam (Auberginen in Tomatensoße) € 4,90

Kräuterbutter, Metaxasoße, Cocktailsöße € 2,00

## Alkoholfreie Getränke

Das Original in der Glasflasche 0,33l € 3,90

Coca-Cola | Coca-Cola zero | Fanta | Sprite

Epsa griechische Limonade 0,23l € 2,90

Fuze Tea 0,30l € 3,90

schwarzer Tee mit Zitrone | schwarzer Tee mit Pfirsich

Wita Zitronenlimonade 0,30l € 3,10 - 0,40l € 4,10

Cola Mix 0,30l € 3,20 - 0,40l € 4,30

Tafelwasser offen 0,30l € 2,70 - 0,50l € 3,90

Fl.griechisches Mineralwasser ohne Kohlensäure  
0,50l € 3,50 - 1,00l € 6,50

Fl. griechisches Mineralwasser mit Kohlensäure  
0,75l € 6,50

Leitungswasser (Unkostenpauschale) 0,40l € 1,90

## Saftschorle

0,3l € 3,20 - 0,4l € 4,30

Apfel - Orangen - Mango - Johannisbeer  
Sauerkirsch - Maracuja - Traube - Rhabarber

## Säfte

0,3l € 4,30

## Biere Ustersbach

Pils Flasche 0,33l € 4,40

Helles Export 0,50l € 4,70

Weizen Dunkles 0,50l € 4,70

Weizen 0,50l € 4,70

Dunkles Bier 0,50l € 4,70

Leichtes Weizen 0,50l € 4,70

Landbier naturtrüb 0,50l € 4,70

Radler 0,50l € 4,50

Cola Weizen 0,50l € 4,50

Ruß 0,50l € 4,50

alkoholfreies Weizen 0,50l € 4,70

---

Augustiner Hell 0,50l € 4,90

alkoholfreies Bier (Paulaner) 0,50l € 4,70

# Qualitätsweine offen

## Weißweine:

**Imiglykos** Muscat/Savatiano 0,1l € 3,00 0,2l € 5,80

lieblich, mild und fruchtig

**Mediterra** Moscháto/ Sabbatianó 0,1l € 3,00 0,2l € 5,80

trocken, mild und fruchtig

**Orinos Ilios** Moschofilero/Sauv. Blanc 0,1l € 3,50 0,2l € 6,90

trocken, Aromen von Rosen, Zitronenblüten, Litschis und Jasmin

**Anemos** Moschofilero/Roditis 0,1l € 3,50 0,2l € 6,90

trocken, Aromen von Äpfel, Bananen, Ananas und Limone

## Roséweine:

**Imiglykos** Muscat/Syrah 0,1l € 3,00 0,2l € 5,80

lieblich, mild und fruchtig

**Mediterra** Moscháto/ Syrah 0,1l € 3,00 0,2l € 5,80

trocken, mild und fruchtig

**Orinos Ilios** Agiorgitiko 0,1l € 3,80 0,2l € 7,40

trocken, Aromen von Kirsche, Erdbeeren, Blutorange und Kräuter

**Palivou** Agiorgitiko/Syrah 0,1l € 3,80 0,2l € 7,40

trocken, Aromen von Erdbeeren, Kirschen, Stachelbeeren

## Rotweine:

**Imiglykos** Agiorgitiko 0,1l € 3,20 0,2l € 6,20

lieblich, mild und fruchtig

**Mediterra** Cab.Savignon/ Agiorgitiko 0,1l € 3,20 0,2l € 6,20

trocken, mild und fruchtig

**Orinos Ilios** Agiorgitiko/Syrah 0,1l € 3,90 0,2l € 7,60

trocken, Aromen von Amarenakirschen, Pflaumenkompott, Blaubeeren

**Anemos** Agiorgitiko 0,1l € 3,90 0,2l € 7,60

trocken, Aromen von Kirschen, Erdbeeren, Stachelbeeren

## Retsina:

**Malamatina** weiß

Fl.0,25l € 6,50 - Fl.0,5l € 11,90

trockener Wein mit Retsini Harz angereichert

**Retsina Tsantalis** rosé

0,1l € 3,10 - 0,2l € 6,00 - Fl.0,75l € 20,90

trockener Wein mit Retsini Harz angereichert

**Weinschorle:** 0,25l € 3,40 - 0,5l € 6,60

rot/weiß - sauer/süß

# Qualitätsweine Flaschen weiß/rosé

## Mostra weiß von Tsililis

Cuvée aus Muscat, Chardonnay und Roditis 0,5l € 12,90  
trocken, Aromen von Zitrone, Limette und Pfirsich

## Imiglykos weiß von Davaris

Cuvée aus Muscat und Savatiano 0,75l € 19,90  
lieblich, mild und fruchtig

## Orinos Ilios weiß von Semélis

Cuvée aus Moschofilero/Sauv.Blanc 0,75l € 24,90  
trocken, Aromen von Rosen, Zitronenblüten, Litschis  
und Jasmin

## Mantina weiß von Semélis

100 % Moschofilero 0,75l € 23,90  
trocken, Aromen von Ananas, Melone, Aprikose, Limette

## Paranga weiß von Kyr Yiannis

Cuvée aus Roditis/Malagouzia 0,75l € 23,90  
trocken, Aromen von Jasmin, Pfirsich, Muskat, Aprikose

## Chardonnay weiß von Landides

100 % Chardonnay 0,75l € 25,90  
trocken, Aromen von Melone, Birne, Orange, Vanille

## Elixir weiß von Semélis

100 % Gewürztraminer 0,75l € 34,90  
trocken, Aromen von Passionfrucht, Honigmelone, Litschi,  
Jasmin, weiße Blumen

## Mostra rosé von Tsililis

Cuvée aus Muscat, Syrah und Merlot 0,5l € 12,90  
trocken, Aromen von Granatapfel, Erdbeeren und Karamell

## Imiglykos rosé von Davaris

Cuvée aus Muscat und Savatiano 0,75l € 19,90  
lieblich, mild und fruchtig

## Orinos Ilios rosé von Semélis

100% Agiorgitiko 0,75l € 24,90  
trocken, Aromen von Kirsche, Erdbeeren, Blutorange  
und Kräuter

## Vyssino rosé von Palivou

Cuvée aus Agiorgitiko und Syrah 0,75l € 25,90  
trocken, Aromen von Erdbeeren, Kirschen, Stachelbeeren

## Akakies rosé von Kyr Yiannis

100% Xinomavro 0,75l € 25,90  
trocken, Aromen von Erdbeeren, Kirschen, Blaubeeren

## Dessert Wein:

Samos weiß Muscat / süß, fruchtig, anhaltend  
0,1l € 3,60 0,2l € 7,00 Fl.0,75l € 25,90

Mavrodafne Tsantalis rot / süß, fruchtig, anhaltend  
0,1l € 3,60 0,2l € 7,00 Fl.0,75l € 25,90

# Qualitätsweine Flaschen rot

## Mostra rot von Tsililis

Cuvée aus Agiorgitiko, Syrah und Merlot 0,5l € 12,90  
trocken, Aromen von Kirschen, Sauerkirschen und Vanille

## Imiglykos rot von Davaris

Cuvée aus Agiorgitiko und Syrah 0,75l € 22,90  
lieblich, mild und fruchtig

## Orinos Ilios rot von Semélis

Cuvée aus Syrah/Agiorgitiko 0,75l € 26,90  
trocken, Aromen von Amarenakirschen, Pflaumenkompott, Blaubeeren  
und weichen Tanninen

## Paranga rot von Kyr Yiannis

Cuvée aus Merlot/Xinomavro/Syrah 0,75l € 26,90  
trocken, Aromen von Sauerkirsche, Waldbeeren, Nelke und weichen Tanninen

## Neméa rot von Landides

100 % Agiorgitiko 0,75l € 28,90  
trocken, Aromen von Kirsche, Pflaume, Brombeere, Vanille und sanfte Tanninen

## Thema rot von Pavlidis

100 % Agiorgitiko/Syrah 0,75l € 34,90  
trocken, Aromen von Kirschen, Pflaumen, Schokolade, und Vanille  
ausgewogenen und lebendigen Tanninen und samtige Struktur

# Aperitif

Ouzo 4cl 37,5 % € 4,90  
mit Eis und Wasser

Ouzo 4cl 37,5 % € 5,90  
mit Orangensaft und Eis

Ouzo 4cl 37,5 % € 5,90  
mit ganzer Feige

Flasche Ouzo „ Plomari “ 0,2l 40 % € 12,90  
serviert mit Eis und Wasser

Flasche Zipouro „ Dekaraki “ 0,2l 40 % € 12,90  
serviert mit Eis und Wasser

Campari 4cl 25 % € 7,50  
Orangensaft oder Soda

Martini 5cl 18 % € 5,50  
weiß, rot

Cynar 4cl 37,5 % € 5,50  
mit Eis und Zitrone

Sherry 5cl 17 % € 5,50  
medium oder dry

Kir Royal 0,1l 16 % € 5,50  
Prosecco mit Cassis

Sprizz 0,25l 15 % € 8,50  
Weisswein oder Prosecco mit Schuss Aperol, Soda auf Eis

Sprizz (alkoholfrei) 0,25l 0,00 % € 6,90  
Sanbitter, Soda, Orangensaft auf Eis

SPLUMA 0,25l 15 % € 8,50  
Prosecco, Soda, Cassis mit Limetten auf Eis

SPLUMA (alkoholfrei) 0,25l 0,00 % € 6,90  
Ginger Ale, Soda, Johannisbeersaft mit Limetten auf Eis

Hugo 0,25l 15 % € 8,50  
Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze auf Eis

Glas Prosecco Valmarone 0,1l 11,5 % € 4,50  
extra dry

Flasche Prosecco Valmarone 0,75l 11 % € 21,90  
extra dry

Flasche Prosecco Valdo 0,75l 11 % € 26,90  
extra dry

Prosecco Aperol 0,1l 15 % € 5,50  
mit Aperollikör

Prosecco Spezial 0,1l 15 % € 5,50  
mit Erdbeer Limes

Die Liste der Zusatz- und Allergien auslösenden Stoffen auf unserer Speisekarte, erhalten Sie auf Anfrage von unserem Servicepersonal.